

海派厨房设备 整体厨房工程设计 肇庆整体厨房工程

产品名称	海派厨房设备 整体厨房工程设计 肇庆整体厨房工程
公司名称	佛山市海派厨房设备工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号
联系电话	13690255888 13690255888

产品详情

“路漫漫其修远兮，商用整体厨房工程，吾将上下而求索”。为了我们佛山海派厨具的不断发展和强大，我们确立的战略目标是：做百年企业，铸世界品牌；我们的质量方针是：精益求精，争创品牌；我们的经营理念是：精品、诚信，共同成长；我们的服务理念：满意服务为客户；我们的为人理念是：以人为本，整体厨房工程价位，以诚待人。热诚欢迎国内外各界人士来人、来电、来函洽谈惠顾，与我公司友好合作，共展宏图。

材质将所有玻璃餐具都高温加热存在很大安全隐患。

- 1、各单位按照《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》的要求，落实逐级消防安全责任制和岗位消防安全责任制，加强厨房操作人员相关消防知识的培训；
- 2、在厨房内配备灭火毯和与环境场所相适应的轻便灭火器，厨房操作人员须知灭火器材的使用方法；
- 3、每日班后，操作人员应检查灶内的火源是否全部关闭，排油烟罩口内的油污是否清洗干净；
- 4、加强厨房灶台、油烟管道周围的消防安全检查工作。油烟管道不应靠近可燃构件，肇庆整体厨房工程，砖砌的管道与可燃构件的距离不应小于24厘米，金属管道与可燃构件的距离不应小于50厘米，灶台、排油烟罩口、油烟管道的周围不能堆放可燃物。

我们认为要做好明档厨房需要从以下几个方面考虑：

因而在进行明档布局设计时，以下五点是必须要展示的。

1. 环境卫生：案台干净无油污，整体厨房工程设计，周围无杂物。
2. 餐具陈列：摆放整齐有序，没有过分的脏污油垢。
3. 菜品摆放：没入锅的要整齐干净，入锅了的要气味飘香。
4. 灯光色调：要温暖明亮，特别要集中在菜品等重点物上。
5. 明档人员：着装整洁，配合协调，操作规范。谈谈明档厨房的经营和管理要点，以提高餐饮老板的经营能力。

海派厨房设备(图)-整体厨房工程设计-肇庆整体厨房工程由佛山市海派厨房设备工程有限公司提供。佛山市海派厨房设备工程有限公司(www.hp5588.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。海派厨房设备——您可信赖的朋友，公司地址：广东省佛山市南海区狮山镇朗下工业区，联系人：魏总。