

300 500人用餐酒店商用厨房改造 酒店商用厨房改造 酒店厨房设计

产品名称	300 500人用餐酒店商用厨房改造 酒店商用厨房改造 酒店厨房设计
公司名称	广州市东坡居厨房工程设计有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区体育东路体育东横街21号202
联系电话	13826024759

产品详情

虽然餐厅比星级酒店小，但餐厅的厨房也需要设计，而且必须合理实用。因为的商用厨房设计有利于餐厅的管理。餐厅的厨房设计原则和规范是什么？东坡居厨房工程设计小编为大家介绍了一些餐厅设计原则。

商用厨房设计-餐厅的设计原则！

- 1.厨房里有足够的光源，使厨师的视线清晰，并能正确地准备和烹饪菜肴。
- 2.厨房应有排烟设备和足够的门窗设备，以提供新鲜空气，使厨房环境不会因吸烟或负压而影响厨师的情绪和工作。
- 3.防潮干燥是指水路设计要通畅。商用厨房设备有利于暂时储存食物，减少供电设备的短路、线路腐蚀、老化、除漆等故障，有利于延长厨房用具和设备的使用寿命。
- 4.安全、厨房设备应设计配置合格的设备，安全操作，在发生伤害或其他事故时，地面应使用防潮防滑地砖防止坠落。其次，1000人左右就餐酒店商用厨房改造，在食品安全方面，应注意设计生、煮、冷、热分开的区域。
- 5.卫生设施设计为易于清洁而不留下卫生死角。该设备还可避免老鼠、蟑螂等害虫对厨房设备、用具和食品造成的污染。应在排水管上加一个过滤器，过滤掉大量的垃圾，以免堵塞水管。
- 6.餐厅与后厨的距离越近越好，而且两者之间的连接也不需要台阶或斜坡来方便送餐。

7.餐厅厨房不应太小，与餐厅面积的比例是3/7/4/6，面积太小，影响厨房的顺利使用；过大的面积，800人以上用餐酒店商用厨房改造，不会影响烹饪速度和交通，也会浪费餐厅的营业空间。

8.应适当设计清洗池和插座的数目，并应注意防止电力和插座的湿气和渗漏。

9.商业厨房设计还需要参考一些有关的地方政策和国家标准，"城市地区的环境噪音标准"、"饮食业油烟净化设备的技术要求和技术规格"等。

广州市东坡居厨房工程设计有限公司是一家专业策划大型商业厨房的设计顾问公司。公司致力于国内星级商业厨房的专业设计，同时为广大餐饮行业、厨房工程公司、厨房设备厂家、建筑装饰行业及其与厨房相关人士提供商业厨房的技术咨询与顾问工作。

合格的酒店是餐饮和厨房设施的重要组成部分。酒店厨房设计的标准化直接影响到酒店的良好感觉和服务质量。因此，酒店厨房设计有严格的规范要求，酒店厨房应遵循哪些原则？这里面东坡居厨房工程设计小编就为大家详细讲解一下酒店厨房设计的五个要素。

1.通风

众所周知，厨房是一个充满烟雾的地方，所以厨房的通风是保持厨房空气新鲜的关键之一。为了保证厨房的良好通风条件，厨房、边盘和烹饪区域应形成负压。同时，厨房中的烤箱、蒸汽锅、洗碗机和其他设备可以产生混浊气体和废气，因此保持所有的烟雾不扩散和滞留在厨房内。

2.明厨，明档

明厨"和"明档案"越来越受到饮食业的欢迎，也是餐饮业吸引游客的一宝。不过，明文厨房应该增加油烟机，以避免油烟对顾客膳食的影响，但在选择油烟机时，应注意设备的噪音和是否有看不见的景象。

3.理由

厨房地板的设计和材料的选择能盲目追求美观，必须慎重确定。在选择理想的防滑地砖之前，红钢砖是一个不错的选择。

4.用水和明沟

有一些厨房，因为设计不合理，厨房水槽设计太少，太小，所以厨师不得不到很远的地方去找游泳池，浪费时间，所以为了追求方便，随意打扫，厨房卫生就变差了。

厨房的明渠是排放废水的重要渠道，因为有些厨房的开水沟设计太浅，酒店商用厨房改造，没有高低落差，没有有机连接，是厨房和水地相连，厨房臭气熏天。

因此，在设计厨房时，应充分考虑厨师用水的需要，在适当的位置设置一个单槽或双槽池，并确保食品生产环境的清洁和卫生。

5.照明

厨房的灯光是非常重要的。厨房的灯光直接影响到厨师在烹饪时能否掌握菜肴的颜色；板上的亮灯可以有效地防止等。厨房照明不一定要豪华优雅，但它在厨房中的重要性是不容忽视的。

东坡居厨房工程设计小编为大家分析商用厨房设计布局与厨房和种类的关系(上)，今天就接着为大家带来商用厨房设计布局与厨房和种类的关系(下)。

商用厨房设计布局与厨房和种类的关系(下)

5.面条厨房

面条厨房是加工和制作意大利面、小吃、粥类食品的场所。中餐又称点心，西餐更多被称为西式蛋糕室。由于其制作材料的特殊性，烹饪生产明显不同，因此面条点生产被称为白盒，300-500人用餐酒店商用厨房改造，菜的生产变成了红色。酒店的分工各不相同，面条厨房的生产任务也不一样。有些面食厨房还包括甜点和巧克力饼干。

6.西餐厨房

西餐厨房负责制作西餐。提供24小时送货服务的厨房或自助餐厅实际上都是西餐厨房，西餐厨房经营的是普通的菜品和饮料。因此，西餐厨房设备相对统一，生产速度快，许多酒店认为它是每天营业时间的餐厅。

7.烧烤厨房

烧烤厨房是一个专门用来加工制作烧烤菜肴的地方。烧烤菜，如烤猪、烤肉、烤鸭等，由于加工、生产和热菜、普通冷菜程序、成品时间不同，需要配备一个专用的生产车间。烧烤厨房，一般室内温度较高，工作条件比较困难，其成品都交给冷菜开卷或冷藏室产品。

广州市东坡居厨房工程设计有限公司是一家专业策划大型商业厨房的设计顾问公司。公司致力于国内星级商业厨房的专业设计，同时为广大餐饮行业、厨房工程公司、厨房设备厂家、建筑装饰行业及其与厨房相关人士提供商业厨房的技术咨询与顾问工作。

公司管理团队是有着超过十年行业经验的精英人才组成，并且拥有着一批受过专业知识及设计培训的策划人员。公司的策划人员为每个工程细心设计考虑到每一点，且为每个工程监督合理的工程计划，为每个工程提供高质量的服务。

300-500人用餐酒店商用厨房改造-酒店商用厨房改造-酒店厨房设计由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。广州市东坡居厨房工程设计有限公司（www.dongpoju.com.cn）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！