

800人以上用餐酒店后厨设计 酒店后厨设计 星级酒店厨房设计

产品名称	800人以上用餐酒店后厨设计 酒店后厨设计 星级酒店厨房设计
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

医院有大量的医院工作人员、家属、，因此，医院食堂的厨房如何设计非常重要的，无论是在功能区还是设备选择上都是重中之重。下面东坡居厨房工程设计小编就为大家详解讲解一下医院食堂厨房设计时应注意的细节！

一、医院食堂厨房设计方案

在医院食堂厨房的设计中，应从下面几个方面进行考虑：只有在充分考虑设计方案的前提下，未来的医院食堂才能畅通，只有医生和才能让医生和离开医院，为家属提供更好的饮食。

- 1.通风设计：一般设计排风能力为油烟排风设备，按80%排风设计补充风量。此外，应考虑合理的房间通风。只有医院食堂通风良好，才能充分发挥医院食堂主厨的作用。
- 2.选择厨房地板：厨房地板油烟居多，必须使用防滑砖，在选择实用新型防滑砖之前，使用红钢砖仍然是一种有效的措施。
- 3.沟渠：厨房排水沟不应太浅，明渠表面应平整，高度无差异，做好露沟地面下的有机连接，做好排水沟末端防鼠工作。
- 4.厨房照明：厨房照明应逼真，热蔬菜应以足够的光线加工，以把握盘子的颜色，板上应亮灯，为了有效防止和追求精细的刀工，应有足够的照明来寻找食物，减少将碎片混入餐厅和餐馆。

二、介绍医院食堂厨房的设计与功能

粗加工区：为满足卫生要求，原料应分开清洗和切割，厨房其他区域不得交叉。

操作间：操作间主要设有炉灶、储存原料的冰箱和储藏调味品的台柜。由于的就餐时间不均匀，主食是粥等食物，所以这里有一个锅炉，在做较少的食物时，200-300人用餐酒店后厨设计，使用起来很方便。

少数民族间：医院里的随处可见，所以我们需要考虑少数民族的饮食习惯，所以设立回族手术室来满足少数的特殊需要。

三、医院食堂厨房设计规范

1.不应在干燥的地形、给排水条件和供电地区选择污染易发地区。

2.远离排泄物、下水道和垃圾站。

3.医院附近不得允许有害气体、性物质或者其他扩散污染源。

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，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，800人以上用餐酒店后厨设计，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，酒店后厨设计，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。

公司管理团队是拥有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。

一个合格的商业厨房，首先要符合基本的要求，其次才满足业主对菜肴的定位、用餐者的数量、经营模式和菜品结构。食品形式等方面的业务需求，也保证厨房有自己的建筑结构和实用的功能需求，在运作过程中实现和谐统一。今天东坡居厨房工程设计小编就为大家详细讲解一下商业厨房的设计和布局的重要！

1.确定工作流程的运作效率

厨房布局设计可以不需要增加额外投资就能减低厨房运营成本，提高工作效率。一般商业厨房设计 workflow 都没有在图纸上标注，但设计师都是基于厨房原则设计，必须保证厨房 workflow 的运行效率，主要体现厨房布局设计。为了让施工顺利、，规划设计必须仔细分析，从方案中选择方案，减少环节，缩短距离，简化流程。

2.决策辅助系统设计

商用厨房设计的每个环节都是连接在一起的，密切相关，若其中一个变化会影响其他设施的变化。

厨房设备决定工作区的面积大小，车间的大小决定区域的划分，区域的划分决定通道的设置，一旦发生改变，其他区域也应相应地改变。

3.确定厨房的适当功能

厨房应有的功能主要取决于厨房的布局设计。厨房是大小不一的，但基本技能不能少。厨房太小，则不能设立车间，要考虑设计的功能部分，要根据 workflow、流程步骤进行设计，不缺步骤，不缺项目。

4.商业厨房的设计布局有长远的影响

商业厨房的设计和布局一旦完成，500人以上用餐酒店后厨设计，墙的建筑、门的设置、水电排烟就可以完成，成为一个固定的形式。即使发现了这个问题，也是很难改变的，而且它具有一定的永恒性。因此，商业厨房布局的优化对厨房效率有着长期的影响。

800人以上用餐酒店后厨设计-酒店后厨设计-星级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）在建筑图纸、模型设计这一领域倾注了诸多的热忱和热情，东坡居厨房工程一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：戴经理。