

星级酒店厨房设计 酒店商用厨房设计方案

产品名称	星级酒店厨房设计 酒店商用厨房设计方案
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

备餐间不仅要做好信息交流，还要完成对菜肴、产品质量规格、塑料盘子装饰等的检查，这是用餐的后一关。

(1)保证进出顺畅，隔断前厅和后厨

为了保证餐厅不受厨房烟雾、热气、噪音的干扰，除技术措施外，备餐间处于连接餐厅与厨房的位置，打开厨房与餐厅之间的距离，适当的设计还可以起到油烟、隔音、隔热的作用。可以采用显示屏或门廊设计，不仅可以保证进出的顺畅，还可以起到阻挡客人视线的作用。

(2)高度清洁

由于配制室是整理、划分和分发成品的特殊场所，食品管理标准将准备室界定为具有高度清洁要求的管理场所。虽然备餐间是所有饭菜必不可少的过渡区，但你可以看到送货员进出餐厅，但同时，200-300人用餐星级酒店厨房设计，备餐间也是厨房和餐厅之间的分界线。服务员不能随意穿过预备室进入厨房，厨师不能随意穿过备餐间进入餐厅。在工作中，特别是在较大的餐馆，送货桌上摆满了要传递的菜肴，不允许不相关的人呆在准备好的餐厅里，以免影响配菜和送餐。

无论是备餐间的设计，还是商业厨房的整体设计，从某种意义上来说，它也是生产过程的设计。由于每个厨房的大小和管理性质不同，厨房的设计也有不同的要求。在设计中，更多地从实际出发，考虑各种情况和布局，只有通过多种综合考虑，才能使厨房设计尽可能。

由于每个厨房的大小和管理性质不同，厨房的设计也有不同的要求。想要尽可能设计商用厨房方案，就要从实际出发，考虑各种情况和布局，只有通过多种综合考虑。

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。

酒店主要是为旅客提供住宿服务、亦日常生活的服务及设施、餐饮、游戏、娱乐、购物、商务中心、宴席及会议等设施，所以根据特性经营规模的差距，酒店厨房工程项目规划设计也是有一定的差距，广州东坡居厨房设计告诉您、具体设计方案时主要是注意以下几点。

室内空间的采用：酒店酒店的规划设计，当中各大功能的遍布位置，300人左右用餐星级酒店厨房设计，酒店餐厅功用区的划分：主食库，副食、干货库，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初步加工间，肉类食品、水产品加工间等，这些功能互相配合，与此同时还要彼此之间预留通道和室内空间，所以酒店酒店的设计方案对于室内空间的采用要。

酒店设备要配套：厨具设备是酒店厨房的“”，担当者酒店餐厅的运行的功能，所以当“”不合适的时候，其不良影响也是极大的，如西式商用厨具就会有冷藏类：冷柜、比萨台、平台雪柜、沙拉雪柜、蛋糕展示柜、饮品柜、冷藏库等；冷藏类：冷藏冰柜、速冻柜、冰淇淋柜、制冰机、冷冻库、内嵌式冰盆等；烘焙类：奶油打蛋机、和面机、打粉机、酥皮机、醒发箱、分割滚圆机、面包机、面包切片机、多士炉、披萨炉、电烤箱、饼盆车、面粉车、糖粉车、巧克力融化器等；主食类：炸炉、扒炉、焗炉、烧烤炉，内嵌式电磁炉、燃气六头明火炉、西式炒炉、班戟炉、华夫饼机、平头炉、可倾式炒锅、夹层汤锅、内嵌式煮炉、意粉炉、鼓风灶、煮面炉、蒸烤箱等。由此可见厨具设备在酒店餐厅中种类繁多，1000人左右就餐星级酒店厨房设计，所以必须有配套性的选择，否则将不良影响酒店餐厅的顺畅运行。

能源资源的合适：食菜烹饪离不开能源的，选择能源就应当符合酒店餐厅本身的优势来选择是采用和电力的采用比例，厨具设备多是蒸炒类型，而用电比例较多的是中小型厨具设备，所以酒店厨具要看采用设备的比例来进行能源资源采用的配比。

选择厨房工程设计方案要注意着几点要点才能使得厨房符合酒店餐厅的特性、经营规模，使得该酒店厨房更好的为所有客人提供满意的服务。

排烟系统通风设备

为了食物卫生和餐厅厨房工作人员健康，排烟系统是每一个餐厅厨房必不可少的必备设备。普遍的专用设备有油网烟罩，运罩，油烟净化设备，排风机等专用设备，这类的专用设备的安装要根据燃气设备的多少以及总面积来计算，必须超过燃气设备总面积的20%以上，才能够确保空气的质量。门也有专门的抽查检验。

调理专用设备

这类专用设备数量比较多，名字也好多，主要有这么几种：工作台架子。拿来切菜、放蔬菜水果、米面等。常见到的有操作台、米面架，3-5层菜架，面案工作台，水池等专用设备，以不锈钢制品为主。

机械类专用设备

这里主要使用到的是一些中小型的机械类的专用设备，相对比较常见的产品有切片机，搅拌机，和面机，压面机，豆浆机，咖啡机，制冰机等产品，星级酒店厨房设计，这些机械品牌种类好多，功能也参差不齐，通常是要根据餐厅厨房的档次需要来配备的。

制冷机隔热保温专用设备

为了能原材料的存放，常常要使用到冰柜，以双开门平台，4门、6门高身雪柜为普遍。为了能维持食品的温度，还需要有隔热保温台、售饭台等专用设备。热水器也是必不可少的专用设备。

西餐类专用设备

通常西式厨房的油烟相对较少，通常选择的专用设备都是电热型，它们方便，快捷，环保，实用性也特别高。常见的专用设备有：烤箱、扒炉、炸炉、煮面炉、面火炉、比萨炉等，这些西厨产品品牌也非常之多，具体根据预算及需求来配备。

星级酒店厨房设计-酒店商用厨房设计方案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）是从事“商厨工程设计,整套厨房设计,酒店厨房设计,学校厨房设计”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：戴经理。