

酒店后厨工程设计 东坡居厨房工程

产品名称	酒店后厨工程设计 东坡居厨房工程
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

随着餐饮业的快速发展，餐饮业对后厨提出了越来越高的要求，不仅合理使用、卫生整洁、氛围优美、面积适中、节省体力。从老板的角度来看，也节约了成本、耐久性、提高了效率。但在后厨设计中，往往会出现各种不合理的现象，规划卫生，实际上是厨师很难执行的任务，设备看上去很亮，但实用性很低。下面就让东坡居厨房工程设计小编为大家介绍设计人员设计商用厨房应该要注意的事项。

东坡居商用厨房设计秘籍!

1.后厨面积合理适中

随着效率的提高，火炉提供了十三至十五席，由十席增至十二席。厨房面积的合理配置和设备的合理安装，直接关系到能否节约投资成本。面积过大，安装设备数量大，功率大或大大超过后厨房的消费需求，片面追求设备先进，功能齐全，必然会出现不必要的投资。反之，面积太小，设备功率不够，在使用过程中，只能满足实际生产需求，需要追加投资，这将直接影响到正常的经营和生产。

2.设备选购以适用为重

为了追求视觉效果和顾客观感，酒店后厨工程设计，操作者盲目追求设计效果，选择不适合在中间使用的设备，谁知道买回来的设备板太薄，质量太轻，工作台一使用就摆动，炉子烧起来，冰箱不小心加热。有的炉灶似乎提前发挥作用，但使用价值不高，如罩、提升蔬菜梯等。施工人员往往走这条路，但接手的厨师却成了设备修理工。

如果你想做好一件事，就必须好好利用它。一家好餐馆必须有一个好的厨房工程设计。那么如何建造一个的商业厨房呢？东坡厨房工程设计编辑认为，只要遵循以下几点，你的商业厨房就会变得实用！

如何打造的商务厨房？

1.防水、防滑、油腻的地砖

商业厨房易湿，地板油腻，应注意防止瓷砖打滑。此外，由于商业厨房是高温环境，选用浅色冷色调，采用浅色防滑地砖、防滑、防水、防滑，可使人少干少热，提高工作效率。

采用柔和光泽的浅色抛光砖，耐磨、防滑、防水、压缩，更符合商业厨房的需要，经久耐用。颜色简单干净，不太明亮或太暗，温暖，使人们在高温环境下能感受到清凉、视觉舒适和自然的痕迹，创造出的商业厨房。

2.美观实用的照明

厨房灯重视文化和氛围，而商业厨房注重实用。要有足够的灯光来把握菜肴的颜色，板上应该有明亮的灯光，为了有效地防止和追求精细的刀工，盘子上方应有足够的灯光，以确保配料和服务的。

3.低音排气罩，保持空气清新

如果你想要创造一个的厨房，就必须有一个通风干净的环境，的是让厨房，特别是副食，烹饪面积，以确保排气量大于厨房的新鲜风量。因此，一个大功率的商业排气管，可以保持厨房的空气清新。

4.不锈钢机架

厨房是家里厨房用具的地方，比如锅碗瓢盆、炉灶和一系列厨房设备。商业厨房也是如此，但商业厨房往往会有太多的厨房用具，很难找到。一个不锈钢三层高的架子，坚固耐用，商业厨房的接受变得非常简单。

登陆不锈钢三层货架，帮助您轻松解决厨房问题。选用加厚无磁不锈钢材料，不会影响厨房用电，不影响使用寿命。三层加厚面板，超大储藏室，无论是锅，还是配料，都可以轻松收集，创造出的商业厨房。

学校食堂厨房是每天为全校的教师、学生和教职员工提供食物地方，每天大量的菜肴出炉、大量的学生用餐，这对学校食堂的工作人员每天都是一个巨大的挑战，如果学校食堂厨房的设计和布局不合理，就会给这一边繁忙的食堂厨房带来更大的挑战。

学校餐厅厨房设计布局的重要性！

一、具有工作流程效率的设计

虽然各种工作流程都没有图形化的标识，但规划和设计都是基于流程顺序的原则，流程顺序在任何地方都能得到反映。厨房工作流程能否得到保证，300人左右用餐酒店后厨工程设计，主要体现在厨房布局设

计上。规划设计必须仔细分析，才能选择的，减少联系，缩短距离，简化流程，使过程顺畅。厨房布局设计是一门软科学，它主要依靠运筹学的思想和设计技巧，在不需要额外投资的情况下优化厨房功能，提高生产率。

二、提供辅助系统电源设计

设计师之间的联系是有机地连接在一起的。区域划分、通道设置、车间划分、设备布局、水电、排烟和其他辅助设施密切相关。其中一个变化会影响其他设施的变化。厨房结构尺寸确定后，设备决定工作面积大小，车间大小决定区域划分、区域划分和通道设置，设备布置变化、水电、排烟等辅助设施也应相应改变。必须多次考虑和调整。不可能一步到位。

三、具有厨房功能的设计

厨房的功能主要取决于厨房的布局设计。厨房有大有小，但即使太小，200-300人用餐酒店后厨工程设计，也要保证厨房的基本功能区存在。设计人员要根据厨房的工作流程、流程步骤进行设计。

四、设计和布局具有长期影响

商业厨房设计的布局一旦实施，墙、门、水、电排烟的建设就会成为固定的形式，即使发现问题，也很难改变，1000人左右就餐酒店后厨工程设计，具有一定的长期性。因此，商业厨房设计布局的优化程度对厨房的效率有着长期的影响。

学校食堂厨房的设计和布局的重要性一直体现在厨房的各个部分，如果不重视厨房工作，会给厨房工作带来很大的麻烦，从而影响其他工作的发展。

酒店后厨工程设计-东坡居厨房工程(推荐商家)由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。“商厨工程设计,整套厨房设计,酒店厨房设计,学校厨房设计”就选广州市东坡居厨房工程设计有限公司(www.dongpouju.com.cn)，公司位于：广州市天河区体育东路体育东横街21号202，多年来，东坡居厨房工程坚持为客户提供好的服务，联系人：戴经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。东坡居厨房工程期待成为您的长期合作伙伴！