

梅州蕉岭酒店后厨设计 酒店厨房设计方案

产品名称	梅州蕉岭酒店后厨设计 酒店厨房设计方案
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

东坡居解读：企业饭堂的厨房工程设计原则

企业食堂设计与学校食堂设计原则相同，东坡居厨房工程设计小编就将设计原则可归纳为以下几个方面：

一、企业设计的健康与安全原则

1、企业厨房设计应符合国家和地方有关卫生和安全的規定。

2、厨房门和厨房门应是辅料。地板是不平整的、光滑的墙壁、瓷砖到天花板、易于清洁、保持厨房清洁、及时清洁设备和地板。

进厨房的污水是从高洁净区到低洁净区。严寒炎热、煮熟、清洁和污染的地区不得交叉，清洁区不得设置露天沟。

3、设立检验室或者检验仪器和样品储存设备，确保饮食的安全来源。

设备：选用安全设备，质量保证，有安全措施，不易伤害人。设置个人护理，注意使用安全和定期维护。

燃气：厨房应注意定期检查阀门泄漏情况，一旦发现，应充分通风，严禁明火，并进行专业维护。

电气：设备应定期检查线路是否老化、开裂、短路、清洗应断电，不能直接用水冲洗。

如以上设备发生故障，应及时检修设备，并可在故障完全排除后继续使用。

二、科学合理，方便快捷

1.符合工作程序原则，方便快捷

功能区设置按仓储、粗加工、热加工、主食房、冷藏室、实验室、垃圾室设置整齐，设备安放按照员工操作的一般流程，设备使用方便，操作方便，工作流程顺畅。

2.合理配置和经济原则

每项功能都应按需设置，不要太大或太小，太少，设备的质量不能太低，是满足预算，选择合适的模型，高质量的设备。

3、环保节能原则

排烟设备应符合有关部门的要求，不得对环境造成污染；污水排污口应配备隔油网、防排烟网，注意安全；设备使用节能设备，这样可以降低成本。

一个的厨房设计方案，不仅可以让后厨人员紧密配合，井然有序，还能为生产美味的食品提供一个良好舒适的环境，从而使顾客得到更好的服务，不断提高顾客的周转率。今天东坡居商用厨房工程设计小编告诉大家设计商用厨房要注意的几点。设计时注重功能

商业厨房设计注重功能问题，1500人左右就餐酒店后厨设计，只有功能齐全、功能强大，才不会影响整个烹饪过程，才能烹调美味的食物。

设计时要考虑面积

一般厨房面积占总餐饮面积的20%，梅州蕉岭酒店后厨设计，不能少于10%，毕竟厨房空间需要足够，不会造成拥堵。

在设计中注意通风

厨房的排烟和通风问题是很重要的。排烟通风涉及厨师的工作环境。如果你想做好食物，就必须创造的工作环境，厨房的气味是不允许进入餐厅的。

设计中应注意防火

选择的商用厨房设备必须要符合消防、卫生和环境法规，以确保安全和避免损坏。在供水、供电、通风和其他配套方案设计中，还应有一套成熟的程序。

以上就是东坡居厨房工程设计小编为大家准备的内容。

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，800人以上用餐酒店后厨设计，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，300-500人用餐酒店后厨设计，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，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。

梅州蕉岭酒店后厨设计-酒店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）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。