

肇庆德庆学校厨房工程设计 星级酒店厨房设计

产品名称	肇庆德庆学校厨房工程设计 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

厨房设计是一项系统工程，要设计一个新的厨房，要从方方面面考虑，从细节着手。厨房设计中杂乱；厨师不开炉灶；设备不实用，这些都市厨房设计人员需要考虑到的问题，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设计新14条原则吧~

东坡居商业厨房设计新14条原则（上）

，厨房面积合理适度

厨房面积布局合理，设施配备得当，可节省投资成本。厨房面积太大，但只片面追求设备先进，功能齐全，产生"大马拉车"现象，增加运营成本。厨房面积太小，设施不足或电力不足，在生产和使用过程中，不仅需要额外的投资来满足生产需要，而且还影响到正常的生产和产量。

第二，设备配置要注重实用性

设备配置要注重实用性，经营者追求视觉效果，片面追求设计效果，购买设备只注重外观，结果设备板外观新颖，功能先进，但实际实用价值不高。

第三，不同厨具的菜肴

不同的菜肴、不同的风格、不同的餐饮产品特点、场地要求和设备要求都不尽相同。选择厨具时应按照不同菜肴的风格进行选择

第四，厨房隔间不应太多

老板想要厨房先进、整洁的厨房方案，设计师就一味地扩大面积、扩大空间。造成厨房功能区间相互封闭。增加了厨师之间搬运货物的距离，不能互相照顾，提高了工作效率，并带来了安全隐患。

第五、厨房通风需要

不管是什么排风设备，的是使厨房，特别是副菜，烹饪区域形成负压。负压意味着排入厨房的空气量大于进入厨房的新鲜空气，这样厨房才能保持新鲜空气。

第六、卫生卫生场所

在设计时不要增加餐厅的烟度、噪音，卫生，生产第二。有些菜只适合在厨房后面加工，所以不需要在开放式明档厨房展示。

以上就是东坡居商业厨房设计前条原则，想要了解更多商业厨房设计的内容，赶紧关注东坡居厨房工程设计吧！下期小编就为大家带来东坡居商业厨房设计新14条原则（下）哦~

酒店的商业厨房设计比其他建筑设计更加复杂，商用厨房设计主要是因为酒店的厨房设计在烟道布置、线路设计、材料选择、厨房用具要求等方面涉及太多细节。因此，东坡居厨房工程设计建议您做商业厨房设计，只要掌握以下细节就能事半功倍。

如何设计一个的酒店商用厨房，东坡居从细节上说明

，合理布局

酒店厨房的布局应按照有关部门的规定进行合理布局。厨房的布局应根据食物传递的方便程度而定，尽量缩短输送流程，提高厨房的便利性和快速性。

第二、地面干净整洁

厨房里铺瓷砖时，一定要选用防滑防水砖，以避免滑落损伤的发生。同时在颜色的选择上，不要选择太复杂、简单更好。

第三、厨房通风设计

由于酒店厨房能产生大量的热量、烟味，肇庆德庆学校厨房工程设计，为确保厨房空气的清洁，厨房的通风要合理。

第四、厨房应该明亮

明亮的光线不仅能让厨师更容易工作，有助于他们更有效率地工作，更关键的是能正确分辨菜品色泽

第五、炊具应合理

合理安装炊具，可使用者方便快捷，提高工作效率，确保其安全。这些炊具亦须满足不同菜式的煮食过程，因为粤菜需要烈火，而煮汤菜则须慢慢来。

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。

想要突出餐饮业中的优势吗？想要引进先进的管理理念吗？你想增加一个扩大的创造性专业菜单吗？还是你想更新厨房设备和优化劳动力结构？当你考虑这些问题时，你已经在考虑如何建设的商业厨房了。

商业厨房

近年来，商业厨房的概念应运而生，的商业厨房是商业厨房发展的趋势，那么如何构建的商业厨房呢？

1.合理的商业厨房设计

厨房是餐厅的核心，厨房的设计是否科学，2000人用餐学校厨房工程设计，关系到厨房的效率、厨具的质量、送货的速度等，这对厨房的生产力和员工的数量有着长期的影响。因此，的科学设计是厨房运作的核心环节。

2.合理使用高产设备

同时，要考虑商用厨房的应用，1200人用餐学校厨房工程设计，以满足高产设备的需求。使用稳定可靠的功能设备可以降低功能的风险；采用节能降耗设备，1000人用餐学校厨房工程设计，低耗，降低劳动成本，进而建设的商业厨房。

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。

肇庆德庆学校厨房工程设计-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）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，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：戴经理。