

# 就选择极乐水族 饭店海鲜池多少钱 萧山饭店海鲜池

产品名称	就选择极乐水族 饭店海鲜池多少钱 萧山饭店海鲜池
公司名称	杭州极乐水族器材有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	萧山区振宁路1541-1543号
联系电话	15355037795

## 产品详情

酒店、餐厅的海鲜鱼池总是给人一种充满的吸引力，除了视觉上的美观之外还勾起你的食欲。当然，这跟海鲜池的位置摆放制作有关。那么海鲜鱼池位置摆放需要注意什么呢？

### 1、海鲜酒楼海鲜池应选择显眼位置。

中国有句古话“耳听为虚眼见为实”

放到酒楼现有的位置客人看到海鲜池里的海鲜一眼就觉得新鲜非常有食欲。

### 2、海鲜鱼池与点菜区“合理搭配”。

海鲜池和展菜台放在一起形成一体的点菜区，萧山饭店海鲜池，营造出点菜分为。

3、海鲜池位置直线距离不与室外超过15米，或直线距离内有通风井或者足够海鲜池制冷机热交换的房间或地下车库。以便于海鲜池室外机进行热交换。

4、海鲜池位置不易离后厨太远方便传菜杀鱼。

5、海鲜池建造还要注意通过卫生防疫部门的审核，符合传菜要求。（这点星级酒店需要特别注意）

## 海鲜池的管理

海鲜池的管理：

一、配制人工海水。把过滤调好，所谓调好，合理的放珊瑚石，活性炭，过滤棉，促进硝化细菌的长成和水质的稳定。活海鲜品运抵目的地后，先要进行清拣，剔除那些、严重受伤及患病的海鲜品，然后进行冲洗。如果使用城市中自来水作为存养海鲜的水源，一定要除氯后方可使用。消除氯的方法，的是晾晒法，把水预先搁置3-4天后再用。如无条件晾晒，可采用化学法去氯，常用去氯药品是硫酸钠，饭店海

鲜池订做，其用量一般为10公斤自来水加入1克硫酸钠。经去氯后的水用浓缩海水或固体海水素调配至所需要的盐度，即制成人工海水，便可用以存养海鲜品了。

二、适宜的水温。水温是海鲜存养的重要因素。海鲜适宜的水温一般保持在18 -21 ，但鲍鱼、象拔蚌属低温高盐品种，无锡海鲜池鱼缸其适应温度为12 -15 。温度过高时，对存养生物不利，饭店海鲜池多少钱，易引起病害，造成损失。

海鲜池的主要结构特点：

海鲜池水族系统工程虽然规模不算大，但由于要适应各类鱼虾的生存条件，系统中的水在循环过程中，一方面要由制冷或加热装置调节水温，另一方面要进行的过滤净化。除去水中的氨氮等有害物质，还要充气增加水中的溶氧量。因此海鲜池系统涉及到多种类鱼虾贝的养殖技术、以生物学和生物化学为基础的水处理技术、以及土木建筑、制冷加热、充气增氧、自动控制、给排水、装饰工程技术等。海鲜池主要构成包括了水池主体建筑、水循环处理系统、充气增氧系统和循环水调温控制系统，此外还有装饰照明、配电、排污等配套工作。其中对水产品保活比较重要的因素是水温、水质和充气。

就选择极乐水族(图)-饭店海鲜池多少钱-萧山饭店海鲜池由杭州极乐水族器材有限公司提供。杭州极乐水族器材有限公司(www.hzjlsz.cn)有实力，信誉好，在浙江 杭州 的水族器材等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进极乐水族和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.hzjlyg.cn)还是从事杭州酒店海鲜池，杭州海鲜池制作，杭州饭店海鲜池的厂家，欢迎来电咨询。