



队名：吴彦组

口号：团队进取，追求卓越！

队歌：《理想》——赵雷

团队公约

1、组长权利与职责：

权利：1）组长有权对组员在工作期间的不良变现作出指责并扣减其本项目的分数。

2）一切任务由组长分配。

3）在组员无法确定某一件事时组长具有决定权。

职责：1）有责任团结好队伍，使小组呈现和谐的氛围，调节好遇到的一切问题。

2）有责任提高组员积极性，向更好的目标靠近。

3）有责任监督自己的行为，为组员做好榜样。

4）有责任监督组员的行为，是小组不出现违反规章制度的现象。

2、组员权利与职责：

1）组员在完成项目任务的情况下有自己的私人时间做其他事情。

2）对于组长分配的任务，组员可以提出自己的意见和看法。

3）组员有权对组长的表现进行评价 组员必定发挥自己的所长协助组。

第二节 厨房设计与布置

班级：烹调工艺与营养3班

队长：苏子豪

秘书：柴春宏

沟通者：袁婧

财务总监：潘婷婷

监督者：单焕焕、张杰

档案管理员：张园园

目录

CONTENTS

01

厨房布置的要求

02

厨房生产区的设计

03

厨房设备系统布置

04

厨房布置的非工艺要求



Click add header

厨房设计与布置是根据餐饮企业经营需要，对厨房各功能区所需面积进行分配，所需区域进行定位，进而对各区域，各岗位所需设备进行配置的统筹计划，安排的工作流程。



一、厨房布置的要求

科学地对厨房进行优化设计和布置，使厨房既符合工作流程的需求，又空间宽敞，布局合理。

1. 控制厨房到餐厅距离：

厨房与餐厅联系密切，为缩短服务员送菜距离、长边相连，一般从取菜点到餐桌的服务距离不希望大于40米。厨房与餐厅两者宜应尽量同层，无法达到统一标高时，不能用楼梯踏步相连，而应以斜坡处理，并且有防滑措施和明显标识。同层面积不能容纳全部厨房内容时，可移出库房、冷菜、古制作间到其他楼层，但要求它们与主厨房有方便的垂直传送联系。

2. 布局符合流程：

厨房是餐饮企业中卫生要求最高的部分，厨房设计过程中，各地卫生防疫站从初步设计直至厨房建成验收，都要进行严格的审查。但厨房一旦建成，如果不合理就需要进行改建和调整。厨房工艺流程表明：食品原料经粗、精加工后进行烹调，再经服务员送至餐桌，是一个由生到熟的过程。布局设计既要使熟食的冷菜房离餐厅最近，又要使烹调的出菜口离餐厅最近。

3. 干湿、生熟分开

点心制作间与洗碗间，备餐间与蒸煮间，一干一湿。点心间、备餐间需干燥，而蒸煮间、洗碗间水汽蔓延，十分潮湿。要充分考虑它们相互之间的距离，减少影响。同时，冷菜房冰箱、西点间冰箱应单独设置，避免与其他厨房冰箱交叉污染。

4. 保持地面和墙面洁净

厨房如在一楼，地势应高于所在地区下水道。厨房每天要冲洗，地面坡度应适当放大，要铺设防滑易清洗的材料，且保证排水沟底部不积水。厨房天花板要使用防水涂料，墙壁般用光洁瓷砖，并保持常年洁净。

5. 降低油烟噪声

为防止厨房油烟和噪声对餐厅的影响，一般在相间之处设置备餐区域。如果还影响餐厅。则增加厨房换气次数，使厨房气压低于餐厅。同时，在油烟、蒸汽发生集中的烹饪区、蒸煮间、洗碗间，加大排油烟机的功率。

二、厨房生产区的设计

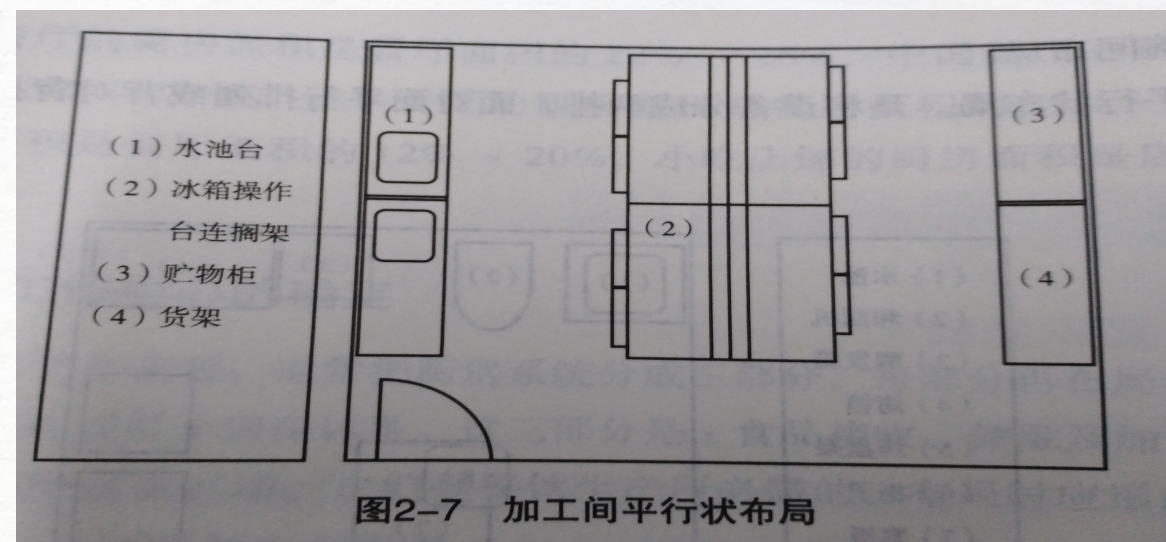
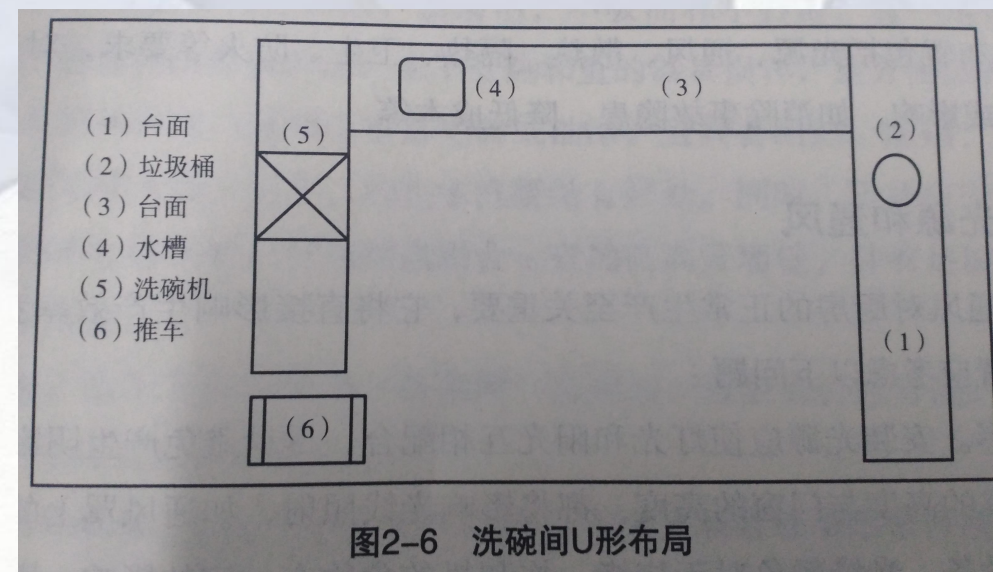
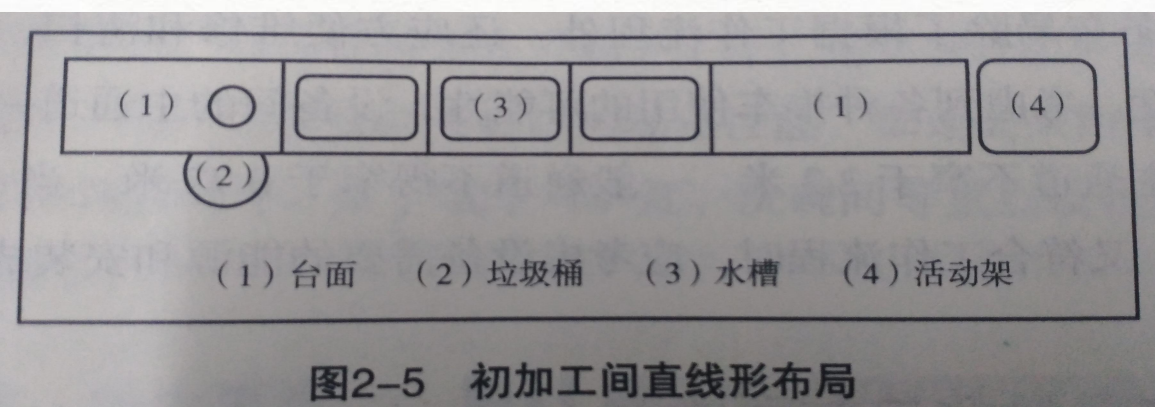
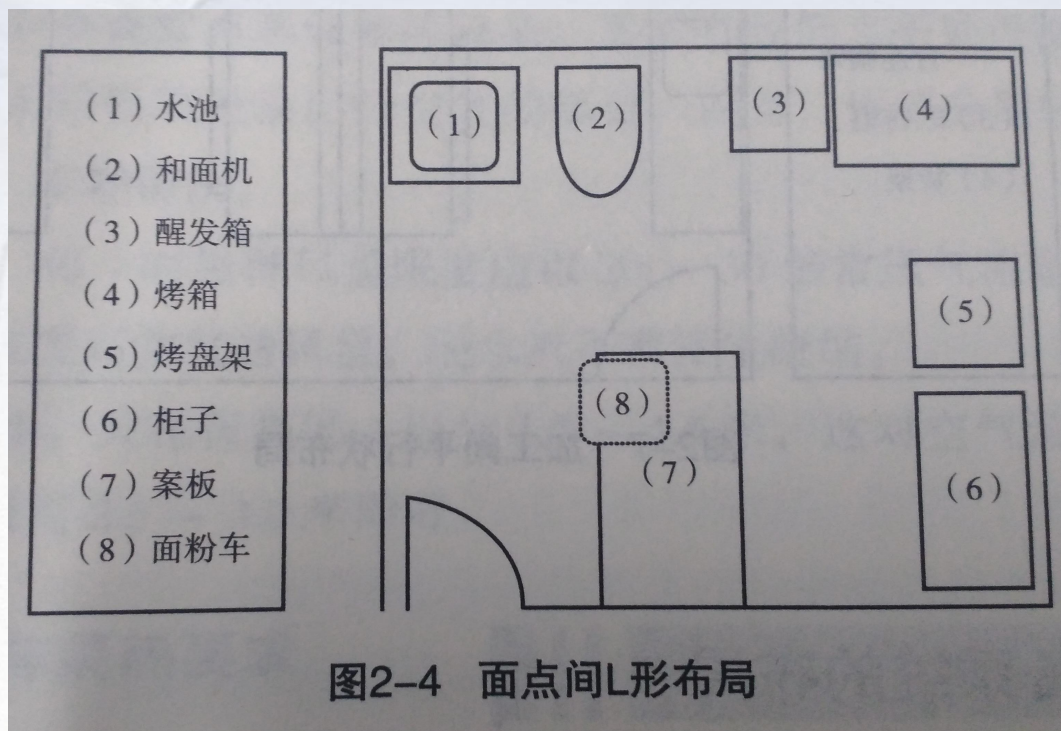
1. 面积的确定

厨房面积的含义：厨房面积是指中餐厨房、西餐厨房、风味餐厅厨房、咖啡厅、酒吧厨房等各个主产区域的总面积。但对于调味品库、瓷器库及工作人员的办公、生活用房等库房是否划入、国内外有不同做法，国外营将它们列入后勤服务面积中、国内财两者首有：两种不同的划分方法、造成了厨房面积指标的不同。

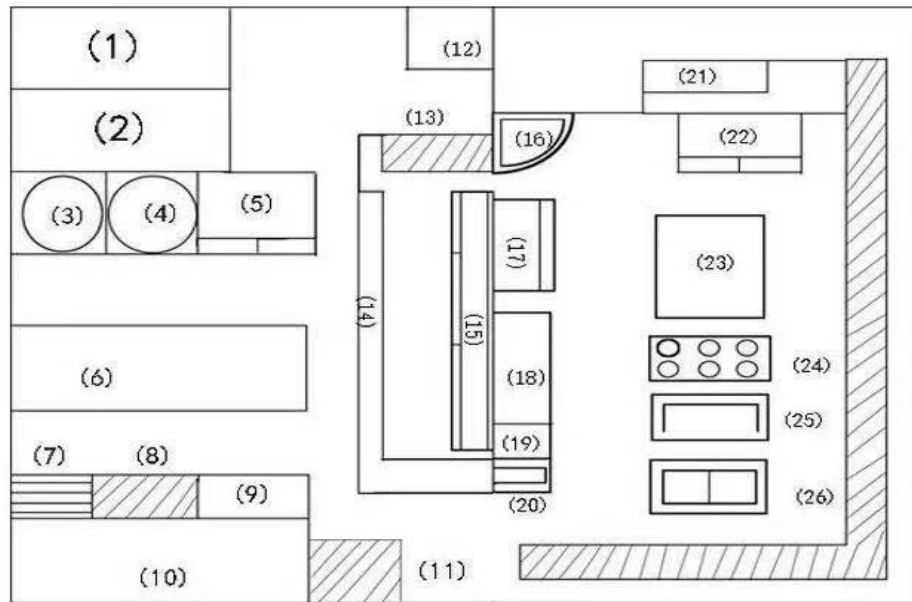
2. 厨房面积指标：厨房的面积、市局与餐厅的营业直接相关，在筹建设计时，恰如其分地确定厨房面积是很重要的。由于原料加工程度、厨房设备和管理方面的差别，我国自行设计与管理的饭店中厨房面积一般大于国外同类厨房。表现为以下两个方面：

其一从餐厅、宴会厅、咖啡座的面积总和与各个厨房的面积总和之比看：日本厨房的总面积是餐厅、宴会厅、咖啡座总面积的 $1/3 \sim 1/2$ ：我国厨房总面积往往县餐厅、宴会厅、咖啡厅总面积的70%~100%（上这厨房面积均包括与厨房有关的各类库房）。我国新建的外资或中外合资、由国外建筑师设计的、厨房与餐厅面买的比例则分于上述两者之间。

其二从局部看，不同种类的餐厅，由于菜肴的特色不同、操作工艺复杂程度不同、设备不同，所需厨房面积也应不同。另外。餐饮部分的餐厅、咖啡厅、酒吧、酒高等不同功能场所其厨房面积亦不相同。



三、厨房设备系统的布置



- (1) 餐具间
- (2) 冷库
- (3) 灶锅
- (4) 锅台
- (5) 蒸箱
- (6) 工作台
- (7) 储藏柜
- (8) 水池
- (9) 温箱
- (10) 酒水间
- (11) 水池
- (12) 洗碗间
- (13) 水池
- (14) 工作台
- (15) 冰箱

- (16) 水池
- (17) 烤箱
- (18) 操作台
- (19) 水池
- (20) 披萨烤炉
- (21) 工作台
- (22) 采样冷库
- (23) 锅台
- (24) 汤锅灶
- (25) 扒炉
- (26) 油炸炉

四、厨房布置的非工艺要求

非工艺布置包括光源、通风、散热、隔热、卫生、防火等要求，对工艺布置有一定的作用或影响。

（一）光源和通风

光源与通风对厨房的正常生产至关重要，它将直接影响生产效率和产品质量。这方面的设置应考虑以下问题：

避免阴影。安装光源应使灯光和阳光互相配合，尽量避免产生阴影。建筑物的方位、抽烟罩的高度与门窗的高度，都将影响光线照射，如通风罩上的灯光，可直接照射下面设备。

装设抽风罩。每一发热和产生油烟气或蒸汽的设备都应安装抽风罩，如在烹洒处与洗涤处上方就应装设抽风罩。

货仓保管室和办公室应装设抽风设备。通常在较低水平处设抽入空气的部分，在较高水平处如天花板装设输出热空气的部分，而且，该部分用较强动力的机器，并装有油烟隔网，定期清洗。

空气流通量。每小时最低风量限度应以20~30倍常压气流量的速度流动，在繁忙的时候还应该提高空气通风量，使水汽不致发生凝结。

天花板的高度。天花板高度一般为3.5~4.5米，这对空气流通及整洁很有帮助，货仓的高度仅需2.5~3.0米即可。

（二）散热与隔热要求

在空气调节设备方面，一般大饭店有中央空调系统。在没有中央空调的情况下应尽量安装窗式空调机，以保证员工在恒温下工作，这对保证生产质量和提高工效有重要作用。另外，生产设备应具有良好的隔热性能。再者就是对炉灶、洗碗间等重点设备做到重点控制，如用通风罩除热等。

（三）卫生、防火要求

地面材料。地面材料应耐磨，易清洁，不吸油和不打滑，有一定弹性的最理想。这样可不易被清洁机械磨损，也不受热和重的器具损坏，且方便保养和维修。

墙壁和天花板材料。采用光滑的瓷砖或油漆，且具备耐热、防热、低热量的物理性能，这对保持室温、卫生、防止水汽凝结有好处。同时，设备应安装在基座或桩脚上，有的需贴墙放置，并用树脂黏合；有的需离开墙壁，并有足够的间隙，以便清洁其背后部分。

分隔要求。由于卫生的要求，备菜间、洗碗间、垃圾处必须分隔。垃圾处理必及时，排污水道也应保持畅通。

消防系统的装设。为防火灾，必须装配自动灭火装置或烟感报警设备。



感谢观看

Thanks for your watching