

<<现代餐饮业厨房规划设计>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮业厨房规划设计>>

13位ISBN编号：9787561161777

10位ISBN编号：7561161778

出版时间：2011-5

出版时间：大连理工大学

作者：张胤楨//王月华

页数：283

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<现代餐饮业厨房规划设计>>

### 内容概要

民以食为天，厨房作为人类重要的活动空间，历史悠久。

随着科学技术的发展，现代厨房发生了更新换代的变化，餐饮业厨房规划设计在今天仍然需要从理论和设计技术上总结、提升、发展、完善，并形成一门独特的专业技术。

厨房规划设计服从经营规划，不同的经营模式有不同的经营运作规律和要求。

现代餐饮业厨房规划设计，首先要认识分析厨房运作规律，提高运行效率，结合实际进行设计。

必须把厨房分析上升到理论层面，结合现代科学理念，提出规划设计原则与方法。

本书分析了厨房运行的规律，对厨房规划、厨房布局设计及通风排烟、供电、上下水等辅助系统设计进行了说明。

适合厨房管理人员、厨房建筑设计及施工的各类人员阅读。

由于读者群技术基础相差太大，各有所需，本书也尽量考虑相关人员的需求进行说明，力求结合厨房实际运行规律提出切合实际的规划设计方法，并进行比较详细的说明。

书中厨房设备图例是不同时期绘制的，还保存着历史印迹，就不一一更改了。

由于厨房设计涉及的专业技术知识较多，难以详述，只能根据读者需求选择重点，尽力减少低效文字。

把实践经验上升到一门专业技术，不能一蹴而就，也决不是一两个人能胜任的，本书的参编人员还有沈阳铁道勘察设计院张胤海以及山东华杰厨业有限公司孙庆柱、王志勇、王志宝等，他们根据多年实践经验，对书中厨房设计部分提出许多宝贵的建议，特在此表示谢意。

书中不足之处在所难免，还希望各方指正探讨。

# <<现代餐饮业厨房规划设计>>

## 书籍目录

### 第1章 餐饮业厨房规划设计概述

- 1.1 厨房规划设计技术的学科特点
- 1.2 厨房设计技术现状
- 1.3 厨房规划设计存在的问题
- 1.4 厨房规划设计的重要性
- 1.5 厨房规划设计的基本原则
- 1.6 厨房规划设计内容
- 1.7 厨房规划设计的工作流程
- 1.8 厨房规划设计协调与配合
- 1.9 厨房规划设计工作的特点

### 第2章 餐饮业厨房介绍与分析

- 2.1 现代餐饮业厨房的特点
- 2.2 厨房种类的划分
- 2.3 厨房的组成
- 2.4 厨房的功能区域
- 2.5 厨房的运行特点
- 2.6 厨房工作流程分析
- 2.7 工作流程的相互关系与共性原则

### 第3章 厨房的运筹规划

- 3.1 厨房的运筹规划工作内容
- 3.2 厨房运筹规划的程序
- 3.3 厨房运筹规划原则
- 3.4 厨房运筹规划的准备工作
- 3.5 厨房规划设计的技术要求
- 3.6 厨房位置的选择
- 3.7 确定厨房面积
- 3.8 厨房工作流程规划

### 第4章 厨房设施的卫生规范标准

- 4.1 餐饮业食品卫生管理法规
- 4.2 厨房卫生防疫的重要性
- 4.3 厨房设施的卫生标准
- 4.4 垃圾处理设计

### 第5章 厨房布局设计技术

- 5.1 厨房布局设计的内容
- 5.2 厨房布局设计的重要性
- 5.3 厨房布局设计的准备工作
- 5.4 厨房布局设计的流程
- 5.5 厨房布局设计
- 5.6 工作间设计
- 5.7 选择厨房设备

### 第6章 排烟通调系统设计

- 6.1 厨房排烟通调系统的功能
- 6.2 厨房排烟通调系统存在的问题
- 6.3 厨房排烟通调系统设计流程
- 6.4 排烟风量计算

## <<现代餐饮业厨房规划设计>>

- 6.5 新风量计算与设计
- 6.6 管道计算与设计
- 6.7 压力损失计算
- 6.8 选配通风机
- 6.9 通风机与管路组合工作分析
- 6.10 厨房工作间温度控制
- 6.11 排烟通调系统设计
- 6.12 排烟通调系统的施工工艺
- 第7章 厨房上下水设施设计要点
  - 7.1 厨房上下水设施的特点
  - 7.2 厨房上下水设施设计原则
  - 7.3 厨房上下水设施的设计
- 第8章 厨房供电设计要点
  - 8.1 厨房供电系统概述
  - 8.2 厨房用电负荷计算的用途与方法
  - 8.3 需要系数法负荷计算
- .....
- 第9章 厨房节能技术的应用与设计
- 第10章 厨房环保技术应用
- 第11章 厨房安全设施设计
- 第12章 厨房设计技术的探讨

## &lt;&lt;现代餐饮业厨房规划设计&gt;&gt;

## 章节摘录

4.实用可靠性 为了确保配套设施的可靠性,在设计时,除严格按照有关规范设计以外,还要考虑到具体应用点位的特殊性,适当地提高设计标准与材质标准。

控制施工费用,以不降低设施可靠性为基准。

例如,一般水池的下水管为DN50塑料管,但是,在厨房排放污水中含油脂、泥沙较多的下水管,就要考虑油脂凝结、菜叶、泥沙造成管道堵塞的问题,应该采用DN75管。

排放热水或需要用热水烫管内凝结油脂的下水管,应该采用厚皮耐温塑料管。

5.预留设计原则 即按规范计算的相关数据为实际应用留有一定的余量。

一般建筑设施确定后,若上下水设施增加流量,改动管路难度比较大。

要考虑到适应市场经营需要以及厨房改变工艺与增加设备的要求,还要考虑到周边增加用水量的争水矛盾,在设计时要留有余地,预留一部分流量和上下水点等,平时可作为洗刷用水口。

6.便于检修 厨房上下水设施设计,特别是下水,必须考虑方便定期检查维修。

对于不便检查维修的部分,设计时必须要有可靠的检查维修技术措施,尽量减少检修的难度。

例如,下水管穿越相邻建筑或在地下,就要设法在厨房设置检修口,出口设隔油池,尽量缩短水平管长度,尽量降低检修难度。

7.人性化设计 设计人员必须深入了解厨房运作,操作过程,实施人性化设计。

尽量为厨房工作人员提供方便,应考虑到具体的操作动作,就近设置水池。

周到的设计思维,为厨房带来长久的方便。

8.功能完善 厨房应有的特殊的上下水设施,如排水明沟、隔油池、防臭地漏、管道防虫防鼠

功能等设计,一并予以综合考虑,不要漏项。

功能缺项,施工后就难以弥补。

9.遵守地方法规 国家与地方出台一些针对厨房的相应规定。

建筑质量检查验收部门、环保与卫生检疫部门、有些物业部门也提出一些特殊的要求。

要根据相关法规进行设计,设计方案要早一点上报,便于方案审查批准、检查验收。

7.3 厨房上下水设施的设计 厨房各工作间布局及设备布局设计确定后,上下水设施也就可以设计定位了。

本节概要介绍《国家建筑给水排水设计规范》(GB 50015-2003)与原城乡建设环境保护部、商业部、卫生部批准的行业标准《饮食建筑设计规范》(JCJ 64-1989)的有关内容,以及结合厨房特殊环境需要的具体设计原则。

7.3.1 厨房上下水系统设计流程 新建工程与改扩建工程上下水系统设计大致流程如下: 1.

设计准备工作 通过现场勘测,确定上下水进户管线位置、管径与流量;统计上下水设备流量、设备特点,统计列表,做到上下水流量心中有数;考察室内外下水管线,测量下水管线高程、室内外高差,为下水坡度计算设计做好准备;考察周围环境,确定隔油池的位置。

2.构思管路走向 厨房上下水管线比较多,又要隐蔽安装,需要考虑管线走向。

特别是下水管,要考虑缩短距离,减少弯路,计算下水坡度。

根据厨房设备布局图纸构思管路走向,并尽量减少与其他辅助设施的空间矛盾。

例如,与采暖、消防、空调管线之间要做到空间关系清晰,消除与其他设施的安装矛盾。

.....

<<现代餐饮业厨房规划设计>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>