

杭州宾馆用品批发

发布日期：2025-09-29

酒店厨房厨具安全知识：厨房内使用的各种炊具，应选用经国家质量检测部门检验合格的产品，切忌贪图便宜而选择不合格的器具。与此同时，这些器具还应严格按照规定进行操作，严防事故的发生。厨房内应配备灭火毯，用来扑灭各类油锅火灾。另外，厨房内还应该配置一定量的ABC干粉灭火器设施，并应放置在明显部位，以备紧急时所需。操作人员应及时关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源后方可离开。每日收市前通知保安部做收市前防火安全检查。严格遵守酒店消防安全管理规程。厨房员工要按照操作程序操作灶具等器材。如部门内发生火灾、伤残等安全事故，根据情节轻重分别处以口头警告、书面警告、警告、开除处理，在出现恶性事故时，事故当事人及相关负责人重处，酒店保留追究刑事责任的权利。酒店厨房必须选择有足够面积的位置必须使厨房与餐厅大小、经营服务项目相匹配。杭州宾馆用品批发

酒店厨房厨具安全知识：厨房内的电器设施应严格按国家技术规范铺设，严禁“以铝代铜”的现象发生。厨房铺设电器线路应采用绝缘导线穿硬PVC塑料管或钢管进行明、暗铺设，管口及管与管之间、管与其他附件相连时，应采取相应的防火措施，或采用瓷瓶明线铺设以及铅皮线、塑料护套线明设。厨房内使用的电器开关、插座等电器设备，以封闭式为佳，防止水从外面渗入，并应安装在远离煤气、液化气灶具的地方，以免开启时产生火花引起外泄的煤气和液化气燃烧。厨房内运行的各种机械设备不得超负荷用电，并应时刻注意在使用过程中防止电器设备和线路受潮。杭州宾馆用品批发酒店厨房设备内在质量要过关。

如今的很多酒店用品中小企业仍实行家族式管理的企业治理结构，他们往往各项制度更新滞后，与市场环境转换不同步，还有许多企业家表现出强烈的“个人英雄主义”，视自己为企业的“英雄”，以员工的正常发展来满足自己的心理，他们管理方式不科学，结果经营出现困难，大量产品积压，利润水平下降，内部积累大幅度减少，外源补充的要求大幅度增加，于是对人才的需求大增。不少企业已经认识到，人才素质的提高只有通过企业培训来满足。但酒店用品中小企业与其他大企业不同的是，他们没有更多的时间去等待，没有更多的资金可以挥霍，所以他们需要的是能立刻解决问题的培训，并且解决问题的方式是及时有效的。酒店用品行业对人才的需求不断增加，所需人才对公司运营、管理、市场前景预测、市场营销应有的认识和掌控。

酒店厨房设备其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。灶具设备：目前用的比较多的是醇基灶具，也有一小部份柴油灶具、天然气或者液化气灶。其中，很常见产品有，双炒单温灶，双炒双温灶，单炒单温炒灶，双眼和单眼的低汤灶，煲仔炉、单门、双门以及三门蒸柜等。日韩式厨房还要用到铁板烧设备等。这些设备一般要经过相关的检测，方可使用。随着醇基灶具节能静音高效方向的发展，现在已有一大部分厨房开始使

用醇基灶具，绿色环保，节省成本，将是未来的发展趋势，甚至在建设初期就规划好醇油灶具配置。酒店厨房调理设备就是一般料理的台面和整理配料酱料或切菜所用的工具的器皿。

酒店厨具的保养：烤箱的保养：每天清洗烤箱的表面，检查所有线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接性。保证其工作效率。炉灶的保养：每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢台面，保证灶具的表面光洁度。厨房油污和其他杂质会腐蚀炉灶的表面。要经常清洗天然气喷头。扒炉的保养：每天清洗钢板，经常检修扒板的天然气喷头并保持清洁。每15天调整天然气的喷头和点火装置。如果是电扒炉，就要检查线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接是否完好。油炸炉的保养：每天清洗油炉内壁及过滤网。每15天调整天然气的喷头和点火装置。如果是电炸炉，就要检查线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接是否完好。检查排油管装置。有些酒店还专门配备消毒碗柜和垃圾粉碎机等设备。杭州宾馆用品批发

酒店厨房设备中的常见产品有，双头单尾灶，双头双尾灶，单头单尾炒灶，双头和单头的低汤灶等等。杭州宾馆用品批发

在酒店厨房工程项目中，酒店厨房设备位置选择需要注意以下各项：厨房必须选择有足够面积的位置必须使厨房与餐厅大小、经营服务项目相匹配，使厨房区域功能完整。厨房的主副食主要加工间和更衣间、卫生间、库房、办公室等配属工作间应尽量安排在一起，便于工作，减少管理配合的距离。酒店厨房设备与配属工作间的位置距离直接影响工作效率。若酒店厨房设备数量少、功率不足、档次差，出餐质量、菜品档次、出餐速度将会受到影响，也不会有好的效益。酒店厨房工程的各种工作区域，如主副食主要加工间和明档、售饭台、粗加工间、库房、冷藏库、运货梯等，要有顺畅的通道，并且尽量拉近相互的位置距离，缩短运送距离，提高工作效率。如结构面积限制，相对独自的区域也要保证有完整的配套功能。如把粗加工间、摘菜间、凉菜间安排在一起，便于运送和配合，减少工作量。杭州宾馆用品批发

浙江雅厨酒店用品有限公司拥有酒店餐具、厨房设备、厨房杂件、玻璃器皿、客房用品、清洁用品、工艺礼品、布草、不锈钢制品、酒店家具等。

代理及合作品牌 Spin Products Catalogue 生活构思、法国 LEGLE 陆升 Luzerne 永丰源、英菲华瓷 DXC 松发陶瓷 Ridel Heep 勘宝 Cambro 特耐适 Trust 乐柏美 Rubbermaid RCR 水晶杯、意大利 Paderno Athena 雅典娜 Pama 庄臣 Cetis 美爵信达 Dometic 多美达 WMF Uman 三能烘焙等国内外品牌。等多项业务，主营业务涵盖厨房设备，厨房用具，酒店家具。公司目前拥有专业的技术员工，为员工提供广阔的发展平台与成长空间，为客户提供高质的产品服务，深受员工与客户好评。公司以诚信为本，业务领域涵盖厨房设备，厨房用具，酒店家具，我们本着对客户负责，对员工负责，更是对公司发展负责的态度，争取做到让每位客户满意。公司深耕厨房设备，厨房用具，酒店家具，正积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更宽泛的领域拓展。