



厨房

流行趋势

江西科学技术出版社



启迪装饰理念
奉献各式流派
指点风水宜忌
赢得众多宠爱

图书在版编目 (CIP) 数据

流行趋势——厨房/吴健平编. —南昌:江西科学技术出版社,2005. 6

ISBN 7 - 5390 - 2693 - 6

I. 流… II. 吴… III. 厨房—室内装饰—建筑设计—图集 IV. TU241 - 64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 044540 号

国际互联网 (Internet) 地址:

[HTTP://WWW.NCU.EDU.CN:800/](http://WWW.NCU.EDU.CN:800/)

赣科版图书代码:05133 - 101

选题序号:ZK2005028

流行趋势——厨房

吴健平编

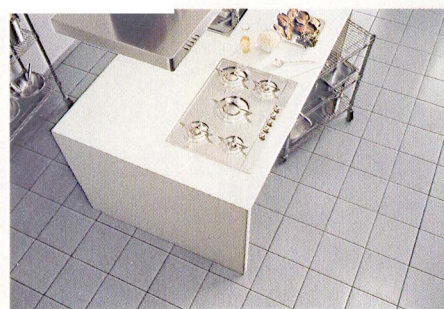
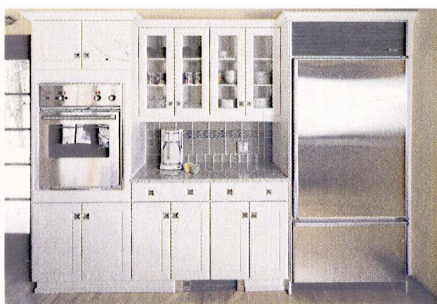
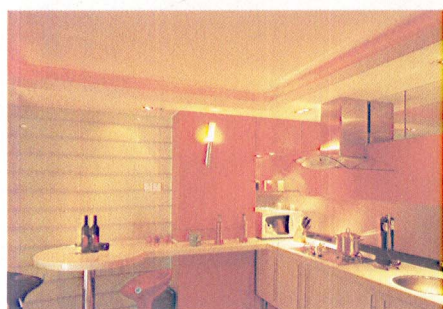
出版	江西科学技术出版社
发行	
社址	南昌市蓼洲街 2 号附 1 号
	邮编:330009 电话:(0791)6623341 6610326(传真)
印刷	广州市一丰印刷有限公司
经销	各地新华书店
开本	900mm × 1220mm 1/8
字数	50 千字
印张	8
印数	8000 册
版次	2005 年 6 月第 1 版 2005 年 6 月第 1 次印刷
书号	ISBN 7 - 5390 - 2693 - 6/TU · 212
定价	20.00 元

(赣科版图书凡属印装错误,可向出版社发行部或承印厂调换)

TU241-64
C120

流行趋势——厨房

主编：吴健平





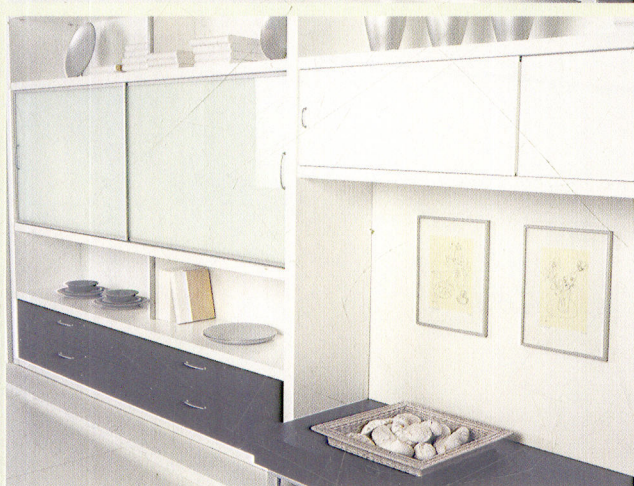
前言

Living in Kitchen

由于以前人们居住环境中的厨房十分窄小和简陋，因此在很多人的传统观念中，厨房似乎是个脏乱、油腻、烟熏火燎的地方。庆幸的是，这种情形现在正逐渐离我们而去，人们从不得不挤在一起的城市大院到老死不相往来的公寓，房子变大了，开放式的厨房多了，而这种厨房与餐厅一体的去处不再只是主妇的专属地，而是全家人生活的所在。人们对厨房的观念也从基本烹饪功能向多功能、娱乐化、舒适性的方向发展。

厨房观念的转变意味着人们生活品质和生活方式的变化。与欧美等先进的国家相比，在厨房文化方面，中国才刚刚起步，不过对于厨房电器的运用比起欧美等国家已呈现有过之而无不及的趋势。在这科技化的年代，厨房已是一处融汇各种先进电器的能源地，橱柜的选择关系到各种先进电器是否能安然置放和煮食流程能否顺利地进行，款式各异的橱柜也同时演绎着不同的空间风格和情调。

所以说，在现代家居设计中，厨房已是重点之一。它不仅是一家人煮食、就餐和社交的地方，还是人们生活品质的彰显。悦目的色彩、和谐的布局、柔和的灯光、琳琅的电器……无论是二人世界、三口之家或是与父母在一起的大家庭，都能在厨房里享受到工作以外的轻松——倚着精巧的吧台，喝着甜美的红酒；或是全家人围着餐桌共进晚餐，享受着家那份独有的温馨。





目录

6 厨房的设计方式

7 一字型

8 L 型

9 U 型

10 走廊型

11 岛型

12 厨房装修八大注意

12 厨房装修有讲究

13 厨房有哪些使用要求

14 厨房设计的基本原则

15 如何考虑厨房的空间组织

16 如何考虑厨房的家具布置

16 橱柜尺寸如何确定

18 厨房的渗水如何解决

19 厨房灯具如何选择

20 厨房的装修要点

23 选择厨房材料时应注意的事项

25 台面物料及柜身物料的选择

32 选择橱柜须注意的事项

34 橱柜及台面的高度有讲究

36 厨房的储物功能

38 开放式厨房的布置

41 厨房的照明艺术

42 打造厨房色彩

43 组成厨房功能的重要元素

54 厨房的风水布置

54 厨房风水 16 招

60 厨房风水的八大忌讳

62 厨房的风水植物摆放



厨房的设计方式

在现代家居设计中，厨房是重点之一，它不仅是一家人煮食、就餐和社交的地方，还是人们生活品质的彰显。悦目的色彩、和谐的布局、柔和的灯光、琳琅的电器……无论是二人世界、三口之家或是与父母在一起的大家庭，都能在厨房里享受到工作以外的轻松——倚着精巧的吧台，喝着甜美的红酒；或是全家人围着餐桌共进晚餐，享受着家那份独有的温馨。

要设计一个现代化的厨房，绝不能忽视厨房的工作程序及走动路线，因为这会影响到煮食工作的效率。从烹调准备开始，到饭后收拾为止的流水线叫做作业线。作业线以



炊煮的工作流程来编排，并依据各种组件分布和煮食行为的关系而设，主要围绕着三个工作设备：洗涤盆、炉灶和冰箱，因而形成三角形作业线。而作为工作台面或放置炉灶的岛型或U型的厨房设计，因为用膳的台面或许会与洗涤盆、炉灶相连，所以更要注意作业线的编排。



对厨房工作区的布置，应根据厨房的大小、形状来设计，主要可分为以下五种类形。

一字形

所有工作区沿一面墙一字形布置，给人简洁明快的感觉。这是在走廊不够宽、不能容纳平行式设计的情况下经常采用的方法。

适合空间：面积不大，走廊不够宽。

建议：由于空间不大，所以工作区的组合要以简单为主，但必须保证有通畅的通道。





L 形

工作区沿墙作 90° 双向展开成 L 形，可方便各工序连续操作。它所产生的视觉变化令人有舒适感。烹饪者在工作时有更广阔的空间，是最节省空间的一种设计。

适合空间：比较灵活，面积大小均可。

建议：如果有较大的空间，空出的地方可安放餐桌。要避免 L 形的一边过长，那样会降低工作效率。如果是开放式的 L 形，可将短的一边设计成隔断的工作台，或直接设计成小餐桌。

U 形

这种配置的工作区有两个转角，它的功能与L形大致相同，甚至更方便。U形配置时，工作线可与其他空间的交通线完全分开，不受干扰。

适合空间：面积较大。

建议：最好将水槽置于U形的底部，将配餐区和烹调区分设在两翼，使工作三角形（水槽、炉灶和冰箱这三个点组成的三角形）成正三角形。U形两边的间距应在1.2~1.5米之间。



走廊形

将工作区沿两边墙平行布置，前台后柜两端为开放式的，各施其责。这种配置无法像L形和U形那样简洁，工作三角形也不易安排，在工作中心的分配上常将清洗和配餐中心组合在一边，将烹调中心安置在另一边。

适合空间：面积较大。

建议：可容纳几个人同时操作，但分开的工作区会给操作带来不便。





岛形

即是厨房中间摆置一个独立的料理台或工作台，家人和朋友可在料理台上共同准备餐点或闲话家常。由于厨房多了一个料理台，所以岛形厨房需要较大的空间。目前，这种岛形厨房在国内逐渐多了起来，而且在设置上也更加完善。

适合空间：面积较大，15平方米以上。

建议：厨房中有独立的工作台，能缩短走动线。



厨房装修八大注意

厨房装修有讲究

现代化的厨房装修是现代化家庭装修的一个重要组成部分。光线充足、通风良好、环境洁净和使用方便是现代化厨房装修的基本要求。

随着社会的发展，现在的住房设计都很重视厨房的位置和面积的大小，过去常见的小厨房已有了很大的改观，因此，使厨房装修施工及装饰材料有了用武之处。以下是厨房装修时应注意的几个问题。





案台及煤气炉灶最好为柜体式，高和宽应与水池规格相统一；灶台与水池最好置于不同的工作台上，以免互相干扰，且水池应尽量置于窗前，灶台应设在防风、顺光、便于操作处。

如今，不少家庭厨房电器化程度较高，设计时要考虑上、下水管道、电及煤气管道的走线，要给各种电器留出专用空间。水池的选用应考虑耐用，易于清洁且易与地柜相结合，水龙头应采用有冷热水功能的专用厨房龙头。地面可选用防滑地砖；墙面则以光洁度高、易清洁的瓷砖为宜，色彩应采用冷色调；吊顶可选用淡色的塑料扣板。厨房内一般用吸顶灯作为照明，局部照明可用小灯嵌入吊柜以照亮工作台。

厨房有哪些使用要求

厨房功能是储存生活必备的食品和烹调食品，以提供全家人的餐饮。其空间大致可分为储存、洗涤和烹调三个区域，其中的家具，材料应牢固，各种设备应耐用并便于清理，要考虑厨房功能需要的防热、防潮、隔音等特殊要求。厨房可以称为家庭的工作中心。除了烹调以外，洗衣、清洁、熨烫等往往也在厨房中进行。



厨房设计的基本原则

厨房设计的基本原则如下：

(1) 厨房的设计应以人体工学原理出发，考虑减轻操作者劳动强度，方便使用。

(2) 厨房设计时，应合理布置灶具、油烟机、热水器等设备，必须充分考虑这些设备的安装、维修及使用安全。

(3) 厨房的装饰材料应色彩素雅、光洁、易于清洗。

(4) 厨房的地面，宜用地砖、花岗岩等防滑、防水、易于清洗的材料。

(5) 厨房的顶面、墙面宜选择防火、抗热、易清洁的材料。

(6) 厨房的装饰设计不应影响厨房的采光、照明、通风的效果。

(7) 厨房装饰设计时，严禁移动煤气表，煤气管道不得作暗管，同时，应考虑抄表方便。





如何考虑厨房的空间组织

合理的厨房布置，可为主妇操作方便、提高效率、节约时间创造条件。任何厨房设计，均应以食品贮藏和准备、清洗和烹调过程为依据。厨房中，通常包括三个主要设备：炉灶、电冰箱和洗涤槽。在这三个设备间布置食品、用具的贮藏和工作面，主妇在三者间的活动路线形成一个三角形，称工作三角形。一般，专家建议其三角形三边之和应不超过6.7m，并以4.5~6.7m为宜。大多数研究表明，洗涤槽和炉灶间的路程来回最频繁，因此，建议将此距离缩到最短。围绕每一设备的工作面和贮藏柜应因地制宜根据实际需要情况放置。例如，洗涤槽与冰箱间的空间常为调制食品中心，因此牛奶、鸡蛋、黄油、面粉、糖、调味品等应贮藏在那里，而有关的用具，如量匙、量杯、搅拌器、烤盘等也应放在贮藏柜里。炉灶旁边应有足够的柜台，以布置碟、碗及相应的用具，诸如锅、铲、盘也应贮藏于炉灶附近，这就形成了一个服务中心。而靠近洗涤池的地方，也就成了一个食物清洁的准备中心。在那里，需要贮藏蔬菜箱、刀、削皮器、果实去心器、刷子等。

