

179

TU247.3
Z85

国际流行餐厅厨房与店面设计

〔日〕竹谷稔宏 伊藤芳规 著

郑春瑞 译
俞浪琼 译校



A0962994

国际文化出版公司

图书在版编目(CIP)数据

国际流行餐厅厨房与店面设计/[日]竹谷稔宏 伊藤芳规著;郑春瑞译
北京:国际文化出版公司,1999.6
ISBN 7-80105-708-2

I. 现… II. ①竹… ②郑… III. 饭店-建筑设计
IV. TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 38585 号

国际流行餐厅厨房与店面设计

著 者 [日]竹谷稔宏 伊藤芳规
译 者 郑春瑞
译 校 俞浪琼
组稿编辑 臧燕燕
责任编辑 李 璞
封面设计 石 洋
版式设计 徐 迎
出 版 国际文化出版公司
发 行 国际文化出版公司
经 销 全国新华书店
印 刷 北京市丰台丰华印刷厂
开 本 850×1168 16 开
11 印张 267 千字
版 次 1999 年 6 月第 1 版
印 数 1—1000 册
书 号 ISBN 7-80105-708-2/J·49
定 价 38.00 元
版权登记 图字 01-98-1064 号
国际文化出版公司地址
北京安定门内大街 40 号 邮编 100009
电话 64010831 64010840

前 言

迄今为止,大凡饮食店的结构设计和施工方案,多是以客户(委托方、业主等)的主观要求为准。设计者则往往是刻板地进行被动设计,且错误地将设计重点照常集中于诸如装璜设计、座席分布、座位数量等方面。形成这种习惯的原因有二:一是委托方在观念上存有误区;二是设计方对这一误区毫无意识,或即使有所意识也属似是而非,只能苟同。

当然,装璜设计确是饮食店获得成功的要素之一,这一点不可否认。但它只能是“之一”,并非“惟一”,更不是“第一”。第一位重要的是“顾客至上”,即一切使顾客满意;其次是“功能优先”,即必须保证佳肴美味的“制作功能”与及时准确地将食品提供给顾客的“服务功能”得到最大限度的发挥。要开办饮食店,必须先明白这两大基本原理。

在进行饮食店的设计之前,要先端正认识、更新观念,这样,在设计中才能优先考虑、充分发挥餐厅的硬件功能和厨房的制作功能。这两者是立店之本,万万不可掉以轻心地去搞什么“款式优先”(有特殊商业目的或对某种设计式样的刻意追求者除外)。

遗憾的是,现实中本末倒置的设计者屡见不鲜。他们大都并不了解饮食店这一服务整体中运作流程和运作路线的重要性,只是在闭门造车,其方法是“款式优先”,其结果是舍本求末,以致开业后弊端显露、麻烦不断。各环节之间冲突叠起,运作流程不畅,服务路线(运作轨迹)受阻,或是由于饮食店的“心脏”——厨房操作间位于餐厅角落(座席分布优先造成空间利用不合理,导致厨房功能难以发挥。作为设计者应负一定责任),等等,无法为顾客提供及时周到的服务,迫使店方不得不采取各种补救措施。这些补救措施又几乎都是针对“功能不足”的,而因为厅堂装璜设计引起的麻烦却极少。

至于厨房系统与餐厅系统之间的关系,如果设计之前未与厨房员工充分探讨,只简单地将厨房与其他部分的衔接工作都推给厨师自行解决,设计方案就会出现两者之间的不协调、整体布局不合理(姑且不论厨房间各种设备、用具的摆布、调整)。从硬件方面来说,厨房系统与餐厅系统之间是否协调合理、成龙配套,是任何一间饮食店能否成功的关键。这一点应引起足够的重视。

谈到设计行业,它既是一种靠“接订单”为生的受托行业,同时也是被称为“吃专家饭”的行当。既然如此,它就应该对所有与建筑行业有关的知识精益求精,不应该因担心暴露自己哪怕是点滴的无知而放不下专家的架子,任由似懂非懂的模糊认识滋生。

厨房是一种具有特殊功能的场所,只有在充分掌握了与之有关的所有知识之后,才有可能使自己的设计不至失败。而这些知识的获取,单靠书本(据本人所知,到目前为止尚未发现专事研究有关餐厅系统与厨房系统之间协调衔接的设计图书)是行不通的。现有书本中的资料往往不齐全,参考引用时会使人感到心中无数。如此带着诸多疑点进入实际设计,将难以描绘出设计方案的细微之处,这也是此行业的无情之处。由此而造成恶果的实例实在是不胜枚举。遇到确实不懂的难解之处,可以不耻下问,向厨房员工请教,认真切磋,调整设计。厨房员工是会乐于相助的。他们也非常明白,今天将就凑合,日后终要返工补救。

为了杜绝恶果的产生,就必须防患于未然。设计者不能仅仅拘泥于表面的装璜设计,而应结合设计对象的行业性质、特点,对操作功能的发挥、厨房系统,整体建筑结构等给予综合考虑(而不是局限于受业主委托的狭窄范围),让自己的设计能够为饮食店“顾客盈门、生意兴隆”的成功助一臂之力。为此,最低限度也应主动保持与有

关方面人员沟通交流,这才是设计人员的正确态度,也是搞好设计的重要保障。

不仅对饮食店的设计应持此态度,尽快摆脱“事不关己”的陈旧观念,也是目前设计行业的大趋势。特别是对营业性建筑的设计来说,它的落成是多种行业专业人员共同参与的结果。各方人员之间充分了解,相互协作地解决各种疑难问题才是至关重要的,才能创造出更加完美的建筑。也就是说,作为设计者应该牢记:不仅餐饮业的设计,在其他设计中,他都应在各行业专业人员之间,起到理顺关系的沟通作用,同时还应起到为客户出谋划策、排忧解难的顾问作用。

本书对于从事设计学习并有志于设计专业

的人,或者正在实施建造商业设施中饮食店的人来说,无疑是一部极好的参考书。它针对各种餐馆的厨房系统与整体建筑之间关系这一重点(特别集中于设计者相对薄弱的、有关厨房与建筑、设施之间关系的知识),分门别类地从平面展开到详细内容兼容并蓄,设计要点处则图文并茂。显然,对于“现役”设计师来说,本书更是一部来之能用的实用工具书。

此外,本书如能够使参考者或设计者对厨房与建筑之间的关系,以及有关厨房本身的知识及其重要性等内容抱有兴趣的话,则是本书的荣幸。本人坚信,书中提供的知识,一定能为设计者设计出真正兴旺发达的饮食店助一臂之力。

竹谷稔宏

目 录

(contents)

	1. 厨房的现状和发展方向
3	生活方式与厨房的变革
4	采用新技术的态度
5	对新厨房设计的建议
8	追求厨房详图的兴趣
	2. 关于厨房的基础知识
12	关于厨房的基础知识
12	基本的做菜流程与系统
14	常用的机器和设备
14	了解饮食店的功能
	3. 交通路线和地区规划
22	从厨房看服务的交通路线和地区的基本规划
22	工作人员的作用
23	工作人员的作业路线和配置要点
25	分区规划的检查要点
	4. 分行业种类和营业形态的厨房计划及详图
28	家庭式餐馆
32	意大利餐馆
36	意大利馅饼餐馆
40	牛排餐厅
43	烤肉餐馆
47	中国饮食店
50	拉面馆
52	杂样煎菜饼店
55	多品种自选餐厅

59	啤酒餐厅
63	小酒馆
67	大盘饭菜小酒馆
71	烤鸡肉串店
75	酒吧
77	咖啡店/酒吧间
80	咖啡餐厅
82	汉堡包店
87	炸鸡店
90	新三明治店
93	熟食餐厅
98	牛肉盖饭店
102	大碗鱼虾盖饭店
105	寿司店
109	天福罗专卖店
113	炸猪排专卖店
117	串炸专卖店
121	串烧专卖店
125	荞麦面条/粗面条店
129	日本式(烹饪)饮食店
133	活鱼饮食店
	5. 详图的收录和相互关系
139	表演
143	服务站
147	饮料柜台
150	配膳
154	其他/排水方式
	6. 厨房用语集
159	词汇

1. 厨房的现状和发展方向

The Present and Future of Kitchen Planning

一说到饮食店的厨房,给人留下的深刻印象则往往总是挤、热、脏,以及溅出的水沫和淌下油花使地面又湿又滑,不穿高筒水鞋则无法工作等等,即使把这些问题的解决称为是饮食店的一个“永恒的主题”也并不显得夸张。

厨房内还布有许多排水用的侧沟,行走起来极不方便。事实证明,这些侧沟无论对操作环境还是环境卫生来说,都未必是个好办法(从厨房设施角度考虑,尽管在地面布侧沟是一项不得不采用的措施,但因侧沟近旁的操作环境受到了影响,为日后的操作埋下了隐患)。

还有一种情况,即对厨房内部用于地面、墙壁、顶棚等的建筑材料的选材方面,目前尚不能说已进行了足够的研究。投资者在调整投资重点时往往殃及厨房建筑及其材质。明知厨房日久天长会因沾油泡水而藏污纳垢,但仍为了降低成本而不得不为地面、墙壁和顶棚等选用极难清洗的材料。在这矛盾的心理与严峻的现实之间难以觅到可钻的空隙。

此外,在布局的规划方面也存在着厚此薄彼的问题。餐厅与厨房所占比例严重失调,与餐厅

的容量相比较,厨房的烹制能力则明显不足,结果是餐厅饭菜供不应求。这种现象几乎遍及所有餐馆。从“饮食服务”的角度来看问题的话,如果忘掉了将其中的“乐趣”显示出来,那么“食物”本身也就索然无味了。而对无法保证供应食物的“厨房规划”也差不多该另眼相看了。

再就是厨房的环境规划。厨房里有很多用火的设备(这些设备的热源是个问题),在很多情况下厨房的室内温度高达 40° 以上,尽管环境非常恶劣,但又普遍不愿为厨房投资空气调节设备,即使安装个把设备,其效果也只能达到象征性地给点安慰的程度而已。(错误地)认为在厨房的天花板上安装那么多通风设备、电气设备等等,是一种设备投资上的浪费,而在其他装饰设计方面却舍得大把花钱。这种根深蒂固的倾向也许正是厨房环境总得不到改善的原因。

当然,厨房设计中存在的问题并非像上述那样一下子都能集中表现出来,而是由过去长期的旧习惯、旧观念逐渐积累形成,拿“厨房革命”的标准来衡量的话,它尚属毫无进展的一个领域。而且它的最大问题在于,它所依据的衡量标准

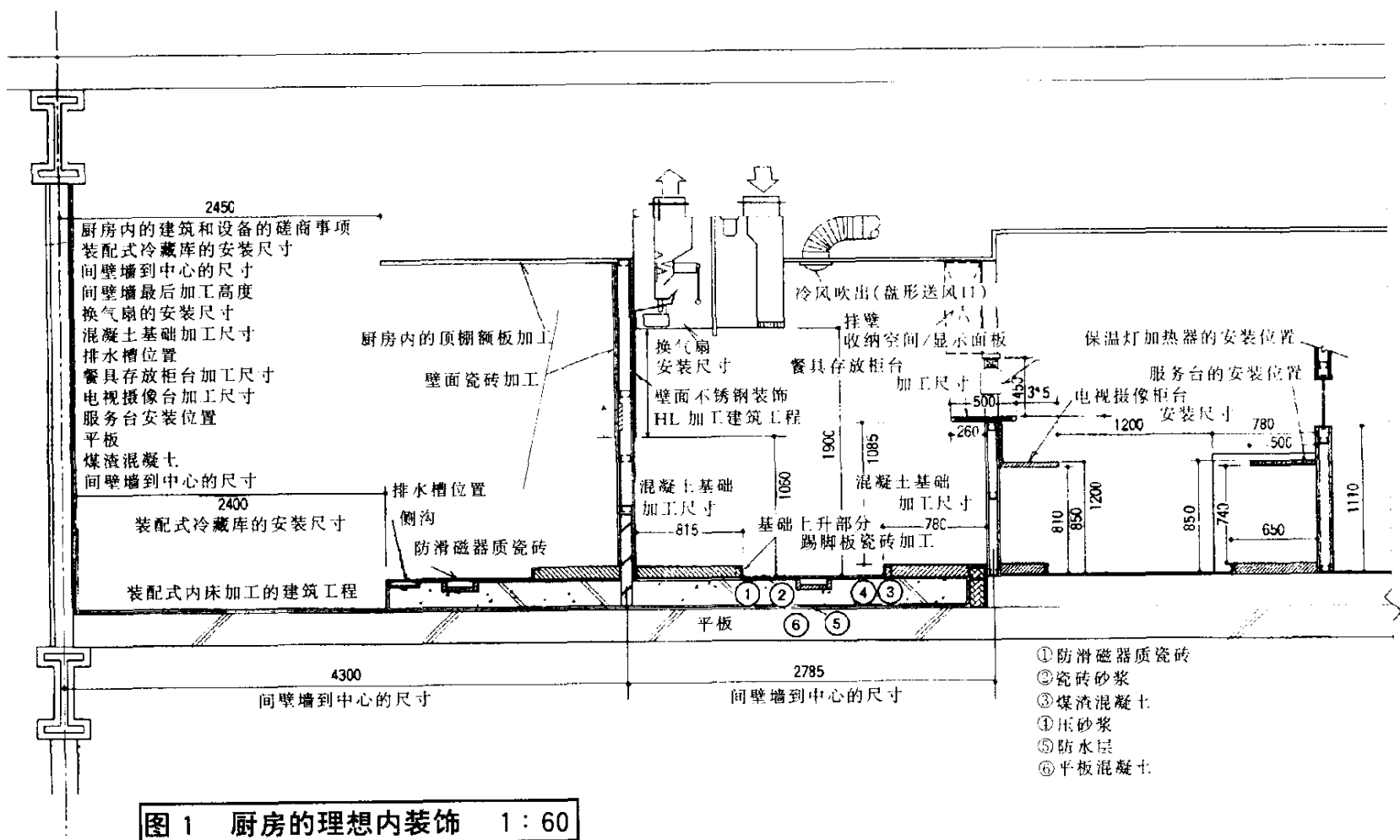


图1 厨房的理想内装饰 1:60

(对餐馆中厨房的认识水平)其本身的档次就很低,面对那么多有待解决的问题,就需要与饮食店的设计、建筑有关的各方面人员之间的相互了解和相互认识。更值得一提的是,如果餐饮业的业主或经营者不进行思想革命的话,饮食店的厨房环境将永无改善之日。因此,现在是对饮食店厨房的重要性进行重新认识、重新定位的时候了。

在进行饮食店的策划时,往往都是强调投资的平衡与调整在先,具体的规划设计在后,特别是考虑到目前日本的商业环境,这种作法在某些方面作为平衡投资的一种手段,也是可以理解的不得已之举,但首先应该明确的是,惰性与妥协是创作不出新意来的,对事业来说,最重要的是永远保持向前看的态度。

生活方式与厨房的变革

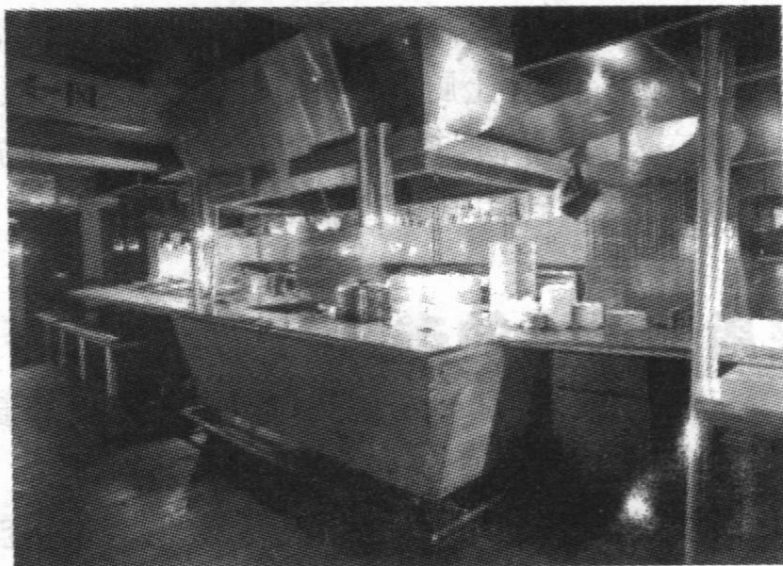
饮食业经历了 80 年代的成熟期之后,正在以“延年益寿”或“按需索食”的新形式出现,以满足人们对美食与保健的需求。

流行趋势也好,生活方式也好,是与时代的潮流同步变化着的。今后人们对餐饮业的需求已不单单是“吃顿饭”而已(食客将是抱着种种目的而来),是要设法将食客的好奇心、新鲜感、兴趣与激情等等“参与意识”诱发出来。

老实说,过去的餐馆说到底不过是个能提供点食品、气氛和服务的一种场所而已,它并非来源于人们日常生活的方式与场景。餐馆一般都是以经营者的趣味和设计者自己得意的形式(如果客人对空间感到满意还说得过去)为主,并未在它的各种功能(服务流程、厨房功能等)方面下功夫。

而目前的趋势是,在对餐饮业的理想形式(不仅能让客人享受到亲切周到的服务,还能让人得到一种提高了饮食素养与饮食格调的额外收获。这才是饮食服务业本来的理想形式)进行重新认识的同时,让饮食店的发展方向随着客人生活方式和生活节奏的变化而变化(即:今天的食客已不单单是为品尝味道而来,他们还想弄明白,之所以到某家餐馆就餐,其中的趣味与新鲜感何在)。从这个意义上来说,厨房的作用就发

生了重大的演变,因为它能让客人感觉到吃饭是一大乐事。



照片 A 体现乐趣的开放式厨房的实例

(大皿惣菜居酒屋·游/设计·T&O
照相馆)

以往在结构设计上对厨房的要求是,厨房的工作要保证营业的顺利进行、厨房的环境要保证员工操作方便、厨房的工作效率要高(这些都是任何时代都改变不了的基本内容。遗憾的是,实际中能够满足这几条基本要求的厨房却并不多见,反倒成了该行业为提高整体水平而追求的一个目标),其重点是保证食物的供应。

可是最近兴起的一种趋势,就是越来越多的饮食店在厨房设计上考虑到如何使厨房的趣味与客人的生活情趣和价值观念相适应,如何给客人营造出一种生动的身临其境感,或者干脆在餐馆整体设计中把厨房作为餐厅内装修的一个组成部分。尽管如此,对于那些店铺设计师和室内装饰家来说,对居然能让自己本不熟悉的厨房设计发挥出“导演”的作用这一要求,始终抱有一种掩饰不住的抵触情绪。从今往后,厨房的“导演”作用给餐饮业带来的影响,已经不能把它割裂为单纯的设计业务来对待了,而应该把它看作是餐饮业发展必然趋势中的一个重要组成部分。

在此之前,无论哪一种类型的饮食店(除有某种特定的创意,饮食店的厨房一般都不是开放式),其厨房式样都是比较单调而缺少趣味,当然不否认重视工作效率是它们的主要出发点,但今后如不注重将适应各种饮食需求的厨艺淋漓尽致地演示出来的话,则饮食服务行业的本身价值

也就不存在了。如果不打破常规,将厨房从封闭状态解放出来,就不会受到新的启发,创造出新型的饮食空间。也就是说,今后在设计饮食店时,要留意不仅能让厨房发挥它的生产功能,还要能让它发挥“导演”功能,让两者功能兼备地施展才能,将饮食行为升华到新的境界。

采用新技术的态度

近年来,技术的革新使科学化、现代化的厨房革命得以飞速发展。

其中的成果之一,就是受到餐饮业热切注目的真空烹调法及多功能炉。所谓真空烹调法,说白了就是为保住肉、鱼等菜肴的原汁原味的一种烹调方法。而多功能炉正是为达此目的而开发出的一种新产品。这种多功能炉能进行多种多样的烹调,以适应各种各样的需要,被当作万能炉,成为近年来获巨大成功的热门产品而像旋风似的横扫整个餐饮业,并被延用到其他许多领域。

实际上,许多用户是在尚未充分了解其各种功能及其使用方法的情况下即将设备购入,而且也只是在有限的范围内使用。究其原因,一方面是生产厂家的大规模宣传造成了消费者的“超需求”抢购;另一方面,是用户一方在没有对设备的多种功能及用法进行充分研究的情况下,盲目地先买为快,后琢磨用法所致。

虽说这种多功能炉操作简便,但在实际烹调时,需根据各种不同的烹调原料预先设定温度,而难就难在各不相同的温度选择上。再说,为了选准一道菜所需的温度,多少总要付出些“学费”。因此,对生产厂家的宣传绝不可全信。关

键是在购买设备之前,要对设备功能、使用方法及广告宣传等进行充分的分析研究,作到心中有数之后再制定采购计划。

技术成果之二,是厨房的电气化。

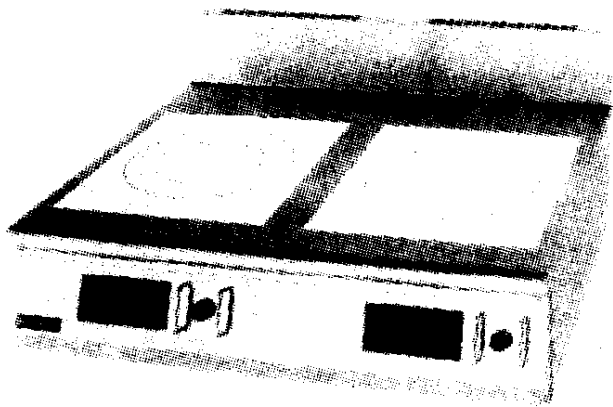
饮食服务业人手不足的问题虽然正在逐步得到缓解,但仍不足以解决厨房遗留的老问题。在致力于改善厨房劳动环境的探索中,人们对能够带来环境清洁的电气化厨房越来越抱有浓厚的兴趣。

以往的厨房环境状况是,夏天室温常达 40 摄氏度以上,热如炼狱;冬天寒气逼人、冷风刺骨。一些零零星星的设备改造也只是杯水车薪,不能从根本上改变厨房的面貌。

为了打开这个局面,效果最明显的措施当属将厨房所有的热源改为电热了,而厨房设备的电气化恐怕就是将来厨房设备改进的归宿了。特别是一些高层建筑或智能型大厦中的厨房,如果不装备电气化厨房设备,恐怕将愈来愈难以被接受。随着法规的越来越严谨,厨房的电气化应该不会受到任何阻碍。

由于实现了电气化,厨房里减少了许多需排放的烟气,更方便了空气调节或换气。最大的好处是厨房工作人员劳动环境的极大改善,自然也就提高了从业人员的士气。

既然电气化的好处已被人们充分了解,那又为何在餐饮业里电气化厨房仍远未占据主流位置呢?这是因为在设备引进之前,需要有个对引进内容的调查研究过程。饮食服务业一般的惯例是,要根据饮食店的种类、规模等重要因素安排投资计划,要把钱花在最基本需要的设备上。除此之外,别无其他原因。意思就是说,在坚持



照片 B 电磁烹调器

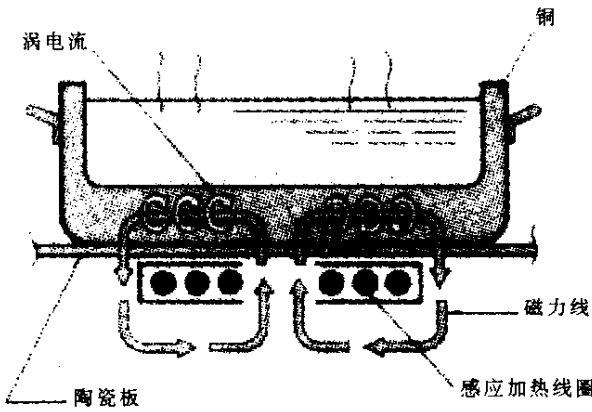


图 2 电磁烹调器的原理

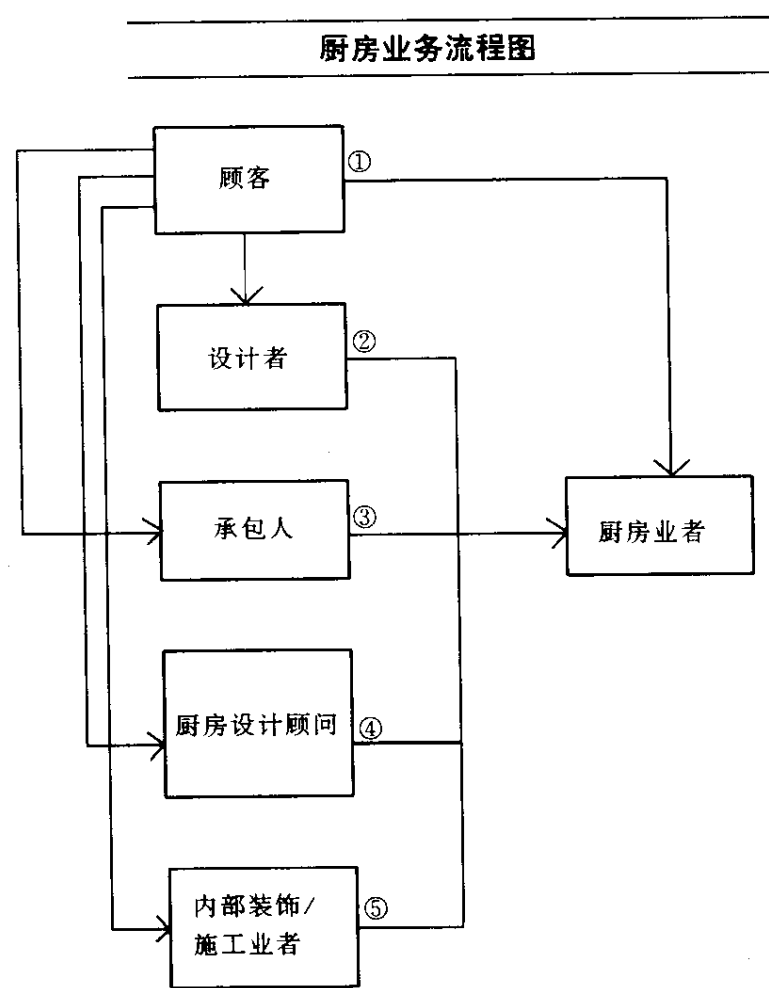
厨房电气化的同时,应该把目光紧紧盯住收支平衡不放。逐步地、循序渐进地引进新技术和改善工作环境的想法将愈来愈显得重要(综观饮食服务业现状,当务之急并非是更换设备),而袖手旁观地毫无动作又于事无补。部分地进行技术革新即使对厨房的整体改善起不了太大作用,但可借此搞清楚许多问题而使厨房的崭新面貌初见端倪。

今后,饮食服务业在设计、建造饮食店时的一个至关重要的问题,是那些厨房设备的供应商、制造商、特别是与厨房环境规划有关的设计师们能否准确地为厨房的存在形式定位。

对新厨房设计的建议

与陈规旧习告别

厨房的设计,其实并不单纯是一项把厨房嵌入整体建筑的业务,而是一项关系到一家饮食店成败盛衰,能够左右大局的工作。



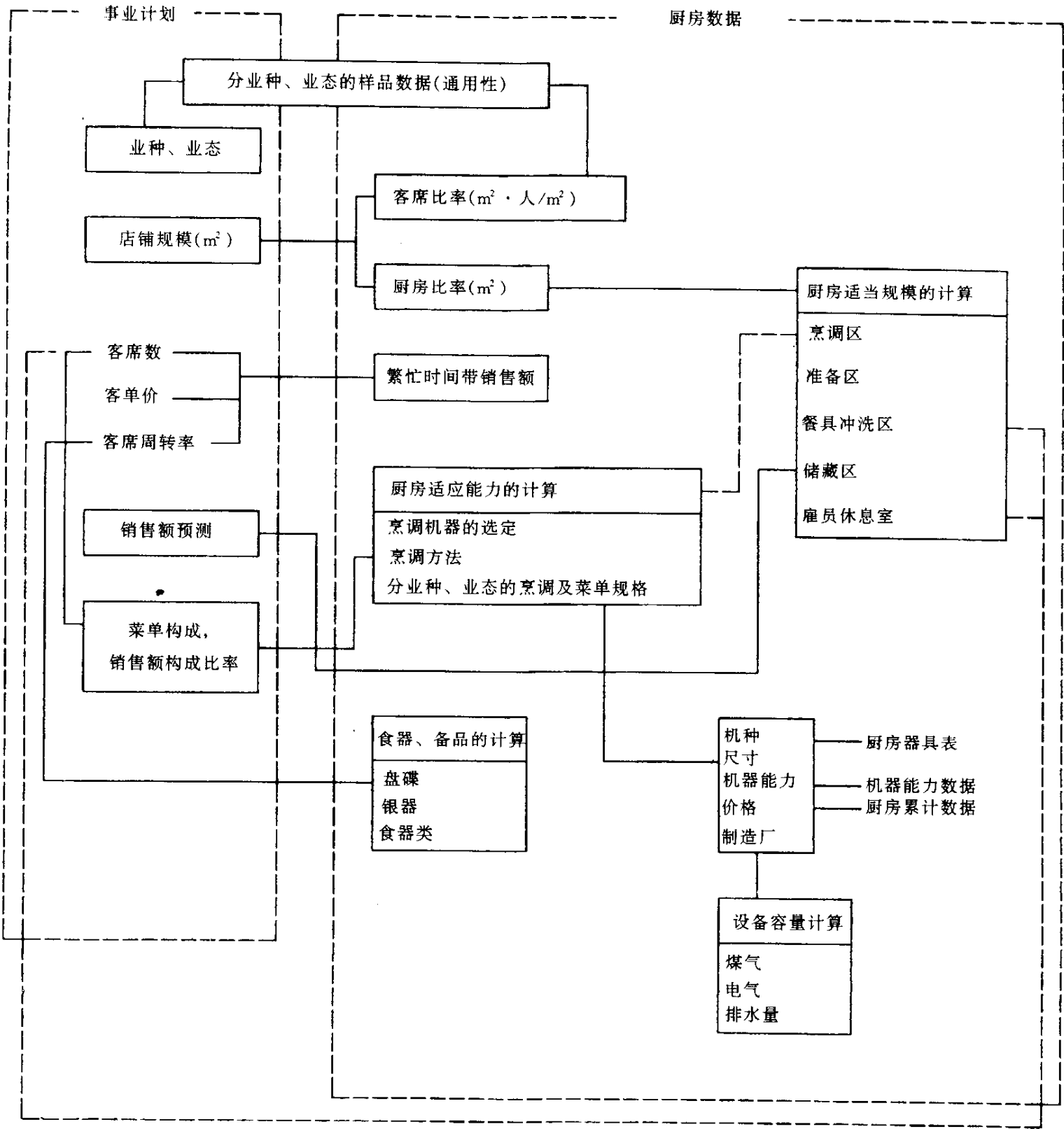
在过去传统的厨房设计中,几乎所有的作法都是为先入为主的设计框框配置一些厨房所需的功能,而对其中的意义和本质却并不十分了解。其实,这算不上是真正的厨房设计。尤其在与厨房范围内业务有关的方面,厨房设备公司多是根据设计者或客户的委托来供货的,从厨房的设计到施工都是按照日本特有的工作程序来进行的。如果这样做就可以保证不出问题,进展顺利的话,当然也就不必把它当作个问题提出来了,然而这样做的结果却会给将来的厨房工作带来大问题。

按理说,厨房设备的订制,是在提供了菜式、菜单和服务方式后由厨房设备公司开始设计。而实际上的作法却是,厨房设备公司在并未得到有关的详细资料的情况下,只能按照设计者的指令为建筑框架配置厨房设备(这种不可思议的行事方法如果是一直以来厨房设计中的积习的话,对一切与厨房有关的业务来说,不仅是个遗憾,简直是个灾难)。这个责任在委托方,由于委托方的计划有问题,最后以时间不够为借口,仅凭有限的少许资料便以局部定全局,这种作法是拿不出什么更好的方案的。另外,设计方在厨房与餐厅之间整体布局的平衡调整方面担任着重要角色,而设计方对这一调整采取简单轻率的态度也是造成问题的原因之一。

本来,按照厨房提供的菜单来决定设备的配置和功能的设定,然后再对餐厅与厨房的比例进行均衡调整,这才是理想的工作方法和程序,但由于业主或设计方已惯于将着眼点放在优先考虑整体表面设计和餐厅的布局上,使调整工作无论怎么做也调整不好,成为日后二者协调不起来的原因。细想一下就会明白,死抱住陈旧观念和习惯不放,是日后产生各种矛盾的根源。只要各方相互尊重,充分协商,是可以防患于未然的。

尽快告别陈规旧习,不断更新设计观念,才是获得成功的关键。

设想厨房能力的厨房系统格式



丰富的想象力与灵活的适应性

今后的厨房设计必须抛弃已往的固定概念和陈规陋习(饮食服务的内容受到面积的限制), 更加重要的是应以充分的想象力面对计划。

在这种行业里, 如果认为厨房规划是一般的事情, 或者像你主观决定的那样配置食器管理室和服务食品室, 进一步说, 不管行业种类或行业形态的内容好坏, 一味追求厨房的封闭空间, 都没有改变过去那种没有多大价值的建店方法。

当然, 对于今后的行业种类和行业形态的基

本想法, 或者对服务内容和作业流程进行议论, 这在设计阶段都是没有改变的非常重要因素, 可是如果想把饮食服务业建成更加愉快的事业, 那么无论什么样的行业(不单拘泥于既成的概念), 都希望展开自由构思。

例如, 意大利餐厅的规划, 从强调其临场感的意义考虑, 而将厨房设计成全开放的形式, 或者将烹调舞台配备在客席一边来建造, 让所有客人都能看到烹调作业的情况等。根据这种餐厅的形态创造各种各样的构思。无论制定什么样的计划都不应该受到限制。

在计划阶段,大概也有来自顾客的愿望,但是到底要求什么样的计划,对于展开工作的饮食服务业来说,重要的事情就是强化成立要素,在充分探讨其内容的同时制定计划。

在计划阶段,如果能够确保足够的时间,至少也要提出两套方案摆在桌面讨论,即使决定饮食服务的种种内容,也能根据现实情况设定具体的经营方式。

过去有的计划,连具体的经营方式都没有设定,不知在什么时候就作为实施计划投入施工的

情况是很多的。而在所有的作业都要根据设计者的裁定来进行的业务中,重要的事情就是要在充分考虑全局的同时,设法调整局部,即使在制定厨房计划和协调建设进度时也要注意采取灵活的适应措施。

就是说,今后厨房设计的方向,不单要摆脱固定概念和陈规陋习的束缚,还应该以自由构思和灵活对应的姿态去开展业务,将内部装饰和厨房设计融合起来,才能创造出新时代的饮食空间。

厨房计划的进行方法

	过 去 型		理 想 型
①	确认建筑条件	①	确认建筑条件
②	规划客席/平面布置	②	规划厨房的平面布置
③	计划附属设备	③	规划客库/平面布置
④	规划厨房平面布置	④	计划附属设备
⑤	进行全体调整	⑤	进行全体调整

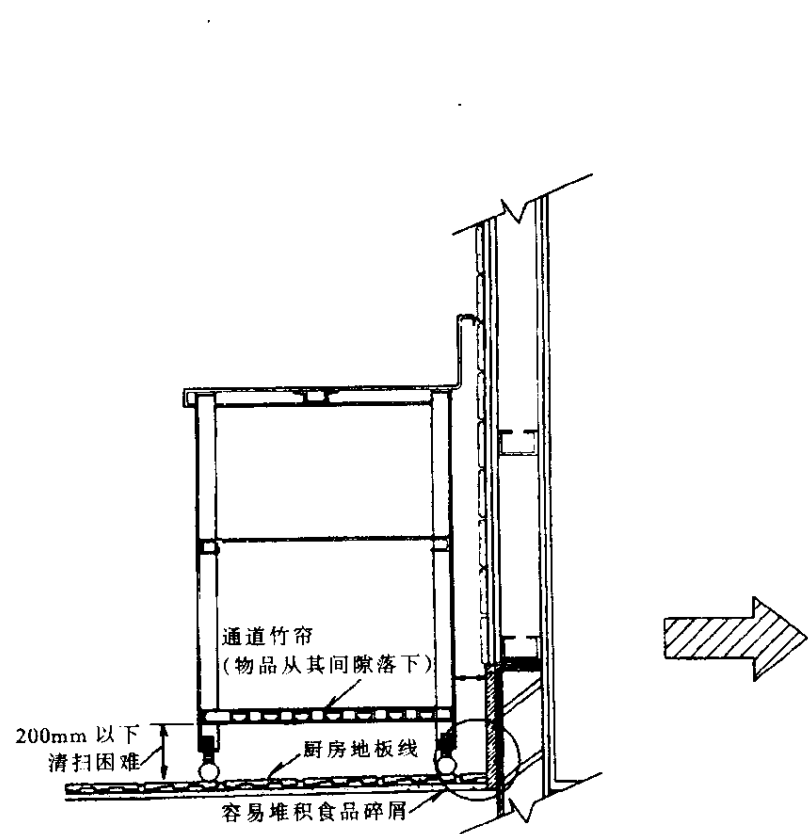


图 6 过去厨房设备的设置方法

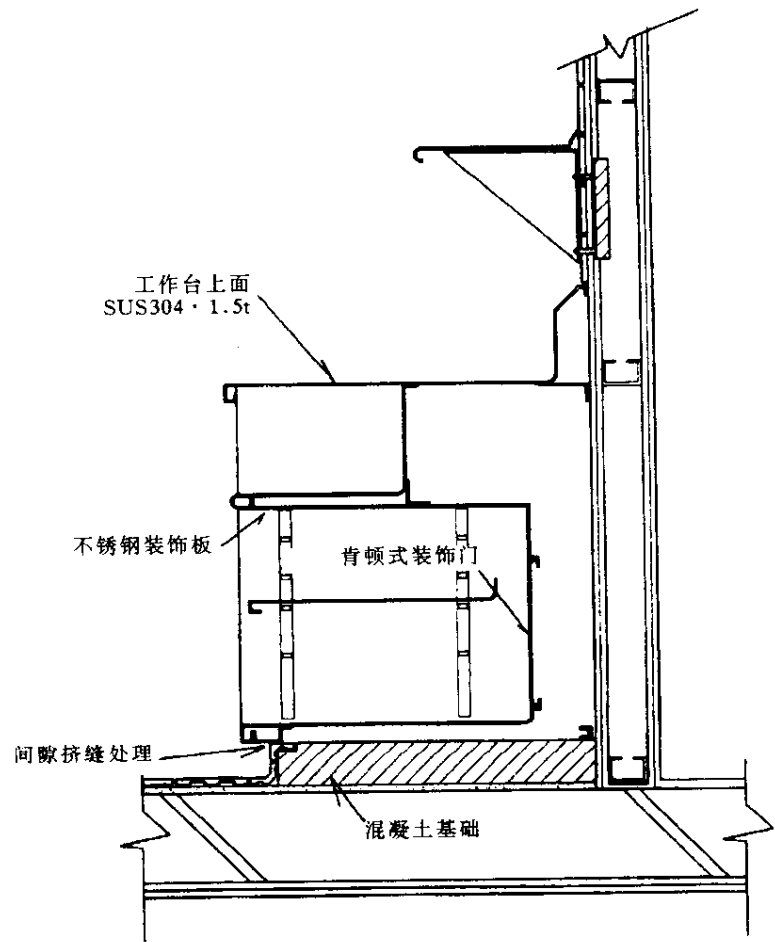


图 7 采用混凝土基础的厨房设备设置方法

追求厨房详图的兴趣

厨房设计的意义,除了按照饮食店的成立要素规划厨房整体的平面布置以外,还有与经营方式和厨房相关的业务,所以必须充分探讨其详细内容。

不言而喻,饮食服务的理念,如同通过维持QSC来保证商业平衡那样,其意义也要在所有的部分得到反映,才能明确本来的饮食服务的应有状态。

就是说像过去那样,如果只能给顾客提供饮食或服务,维持最基本的水平,纵然厨房不卫生也不在意的话,那就没有任何意义。

一般来说,饮食店的厨房不干净,给人以肮脏的印象总也去不掉,因而成为工作人员职业道德衰退的表现。但是,虽然那样说,饮食店的厨房也可以不卫生,这样的理由无论到哪里也是讲不通的。另外,还必须认识到其中一个重大原因就是与建设饮食店有关的设计者或厨房建造公司等对其业务内容采取的态度。

对厨房抱有更大兴趣的业务负责人(当然希望厨房公司改变工作态度,对于提供厨房的器具也要慎重考虑),在提高从业人员的职业道德和清扫厨房的设施环境方面需要怎样考虑等问题,应该知道将其具体内容反映到设计中才能得到改善。

例如,一般厨房机器的设置,往往采用直立在地板上的方法(如图⑥所示利用不锈钢管制作的腿来支撑)。对于这种设置方法的详细部分举例来说,如果考虑清扫器具下面的地板,就连伸进拖布的空隙也没有的话,还要设置排水和给水的机器,当然要从地板上安装排水管和给水管。在这种情况下,即使能将拖布插入器具下面,器具下面的地板也很难清扫干净。如果那样,在提供这种器具时就希望考虑将器具的腿至少要从地板上提高200mm以上。如果器具下面的有效尺寸缩小,由于没有具体探讨收纳什么东西,就只是按照以往的习惯强行推销,那是得不到任何改善的。

即使只考虑这种详细部分,也有各种各样的

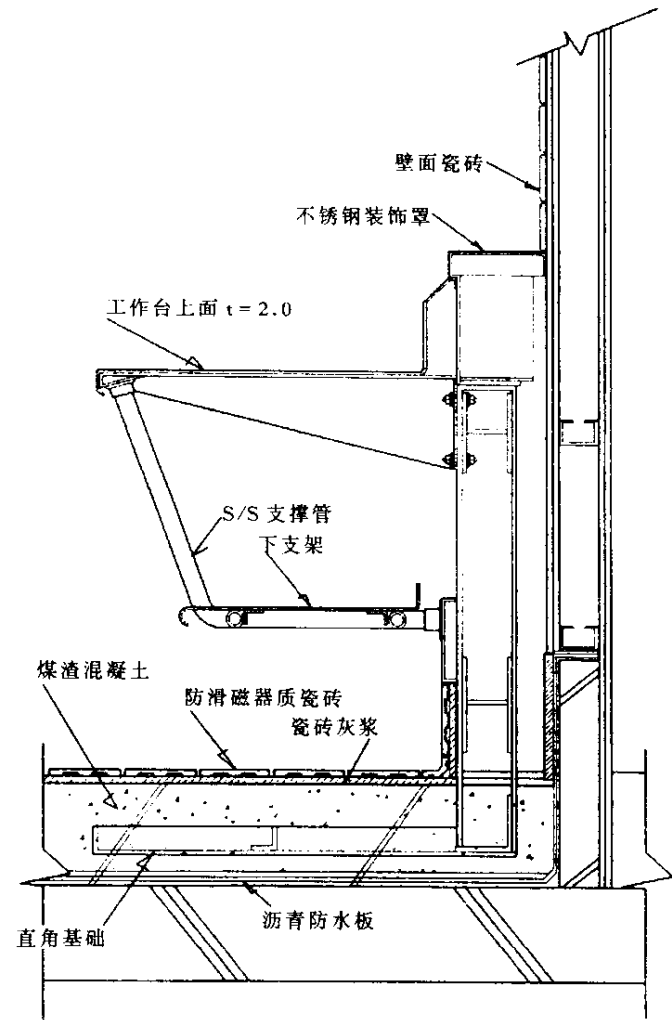


图8 利用壁架方式的厨房设备的设置方法

施工方法,如果从清扫面这样的观点进行探讨,宁肯采用混凝土的施工法(将器具的腿排除,在地板上配置代替腿的混凝土基础,紧贴在机器上的安装方式),就应该得到更大的好处。

当然,在营业中常有蔬菜或食品的屑片掉在地板上,飞溅的油或浮游在厨房中的油也会很快落在地板上,如果不经常保持厨房的清洁,时间越长就越容易污染环境。有时,食品屑也会被踢进厨房的器具下面,即使不这样,容易弄脏的地板下面也会受到严重污染。

但是,采用这样的施工方法将混凝土基础配置在器具下面,就能防止垃圾进入器具下面,即使营业结束时用水冲洗地板的场合,水也不能进入器具下面,如果能经常清扫作业的地板便可保持厨房的清洁。

此外还有壁架方式,(例如图⑧所示的壁挂法/在考虑清扫、卫生和机器维修性的同时,可在加热器的下部和地板之间制作间隙来设置机器的方式。)进一步说,将这种施工方法改进的桥型安装法等,追求缩短安装工期和便于清扫等乃是考虑

厨房卫生或施工问题的系统(即使在现实中小规模的饮食店还难以采用)也要逐步予以认识。

还有,如果考虑地板的清扫问题,即使是设

计者也要摆脱过去那种陈规陋习的束缚。饮食店的地板用水冲洗是常有的事。很遗憾,实际上有很多以错误认识从事业务工作的设计者。

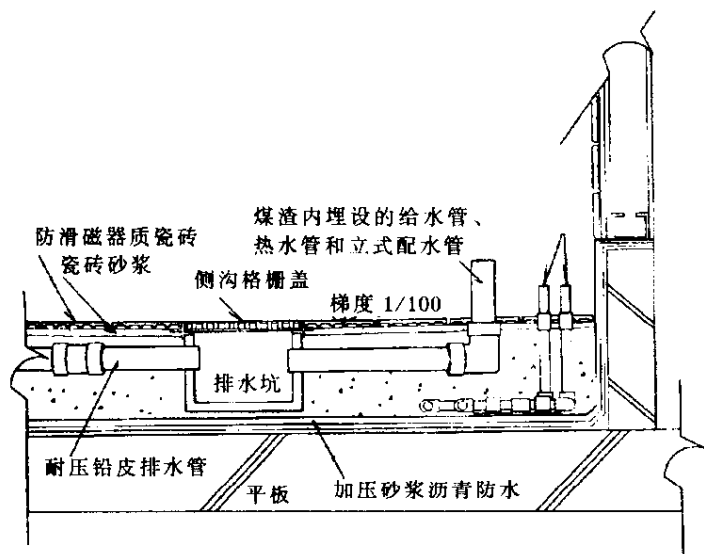


图9 过去的排水施工方法

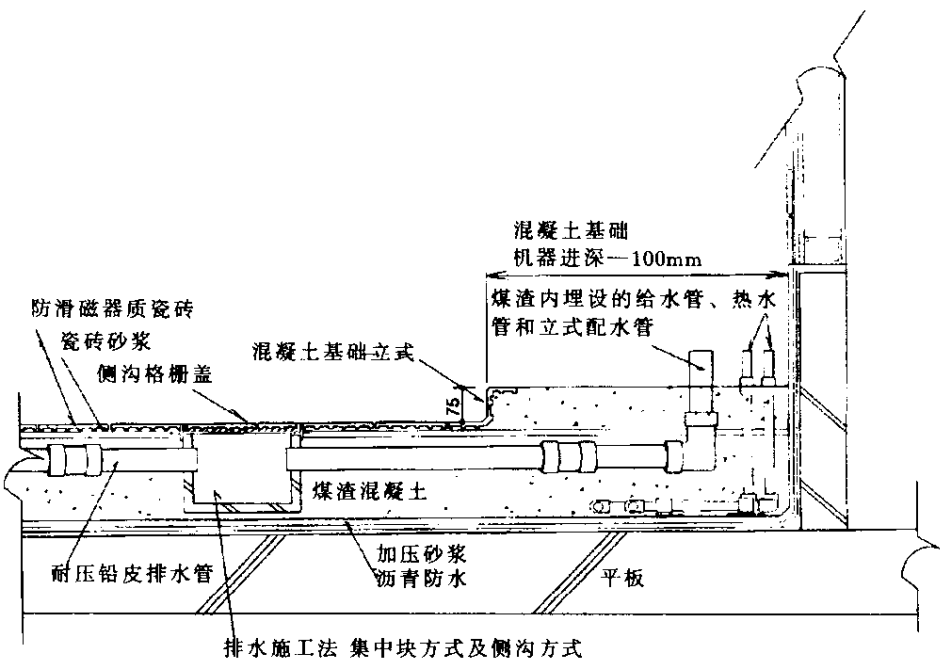


图10 采用混凝土基础方式的排水施工方法

在厨房内如果不根据物品条件设置侧沟,就不能排水是常见的现象,即使这样也有特意在狭窄的厨房地板上制成面向侧沟便于流水的陡坡,并且使用格栅作为侧沟盖的现象也是常见的。

但是如果很好想想,倘若在地板上设置陡坡,就会给作业带来困难,而且在营业中掉在地板上的食品屑等也会全部落入排水沟。这样流下去,油水分离器就会变成污物的堆积场。那么,为什么这样的不协调设计和施工,竟然能够毫无疑问地实施呢?那是因为使用者没有给设计者或设备业者提出改善的要求。如果上级没有任何指示的话,就会显示以往那样的错误认识。与建店有关的人们如果不进一步理解施工的意义,无论到什么时候也得不到改善。

当然,在那里工作的人员对厨房的使用方法也有问题,不能一概把责任都推到设计或施工方面。重要的问题在于把厨房作为一种设施究竟应该怎样使用,必须一边探讨其内容一边进行设计。

最近有倾向表明,在很多地方把干燥法作为厨房施工的方法,因而也要充分理解干燥厨房的意义。可是所谓的干燥法,也有不少设计者错误地认为在厨房里不能用流水。其实干燥的本来意义就是在营业中不能把厨房的地板弄湿,即使

厨房中有水溢出也能利用拖布很快擦干,来维持其干燥的状态。这种意义在于必须正确理解作业者的安全性和保持食品的卫生。

当然,在营业结束后,需要把水喷洒在地板上进行扫除。重要的问题在于必须充分理解与过去的习惯不同,并不是在厨房中用流水冲洗污垢,而是不用大量的水或者用拖布吸收其水分进行擦干,来维持厨房的清洁,才是干燥厨房的设想。

进一步说,对厨房的器具与器具的安放和彼此的相关性进行充分考虑,同时计划板金的加工方法,也具有重要的意义。

如果只是简单地以为把厨房中的器具安放好就行的话,其水平就太低了。从真正的意义上还很难说这就是便于使用的厨房。

一般来说,厨房会使用很多食品材料,而且在烹调中还要移动汤类和油类食品,同时会有食品材料飞溅出来,有时会达到可怕的程度。

如果这样考虑,关于厨房机器或板金的详细情况,希望予以足够的重视,只是单纯考虑将器具排列起来和调整器具与器具之间的空隙等进行安置的厨房,其水平的高低和使用情况的好坏自然是清楚明白的。

特别是关于有可能移动油类和汤类的部分,

为了防止其飞溅,需想各种办法保证安全,在安放、移动器具时必须小心谨慎,将无论如何也要产生间隙的部分贴上适当的衬垫,如果必须移动器具时或在清扫的场合,便可将衬垫取下来进行扫除,等等。

另外,一般性的厨房施工,都预先制作长工作台,或者认为不能很好安放在工作台进行作业的部分,从计划阶段就把这些器具分开摆在现场中,并利用填缝材料(充填间隙等的油灰状材料)将器具和器具对面产生的间隙填补起来的施工方法很多。

这种方法,对于施工者来说即使有容易搬入器具或在狭窄空间便于安置器具的优点,而在实际上对于在那里工作的作业者来说却没有什么好处,在填补间隙后,如果经过一段时间充填的材料就会脱落,污物就会从其间隙传入器具之间构成制作物污垢的原因,结果造成非常不清洁的环境。

为了避免这种情况,即使将器具的骨架分开来防止产生间隙也要制成整体的天板,或者分开放置后将天板焊接起来。在计划阶段就采取这些措施,的确是今后厨房设计不可缺少的要素。

2. 关于厨房的基础知识

Basics of Kitchen Design
