

餐廳和廚房的設計

涼台和車庫
現代住宅
用水最多的
新設計
餐廳和廚房

譯者：黃頭生 ◇ 特價二〇〇元

出版者：正言出版社

發行者：正言出版社

臺南市博愛路126號

發行人：王 餘 安

印刷者：美光美術印刷廠

臺南市鹽埕7號

本社業經內政部核淮登記後證字號內版台業262號

中華民國六十三年三月初版



由，氣氣朗明和然泰滿充，廳餐的頂屋至通面地由，板花天有沒間一一是這
桌的度深有和桌圓。飯吃的快偷人家全使，窄狹的間房了除消間空的大廣
。室居起為用兼也，用兩廳一，廳餐間這。美優很得列排子

裝飾、燈光等，都要選擇明朗沉靜的顏色，以增加全家人吃飯時的快樂氣氛。其次是餐桌設計和餐廳內的





此为试读,需要完整PDF请访问: www.er tong book.com



那的門，門矮有設房一的廳餐和房厨，宅住小的住居人兩婦夫婚新為此小。話談太太和以可生先的內室寢在時飮烹太太，室寢的婦夫婚新為邊。物雜藏收以可，櫥壁有設上門。子房的用實瓊玲巧

錄 目

點優的飯吃房厨在	7 ~ 1	片 照
道引房厨的朗明至通	15 ~ 8	片 照
法方口窗矮用利	22 ~ 16	片 照
餐用檯櫃在	27 ~ 23	片 照
廳餐的式洋東	34 ~ 28	片 照
廳餐的中室居起	41 ~ 35	片 照
廳餐的室婦主用利	45 ~ 42	片 照
廳餐族家大的華豪	53 ~ 46	片 照
法方的間房隔分	60 ~ 54	片 照
櫃櫈的計設別特	69 ~ 61	片 照
光燈的廳餐	84 ~ 70	片 照
廳餐—間房的餐用		
式方飯吃		
廳餐的同不種各		
點缺優的廳餐立獨		
法用使的房厨、廳餐		
式 K D L 及房厨、室居起		
置位和所場的餐用		
料材飾修的廳餐		
具器的房厨理整何如		
置位和小大俱家的廳餐		
光燈的廳餐		

飯吃房廚在 點優的

1

餐桌兼擺菜檯

在小家庭裡無法把廚房和餐廳分開，都是以廚房兼餐廳，但它也有它的優點，因為廚房裏無需再設擺菜檯，改用餐桌兼用，近於烹飪器具一邊的餐桌旁不放椅，避免阻礙主婦擺菜。



2

由廚房髒污養成整理習慣

由於廚房兼餐廳，吃飯後看到剩餘菜餚的碗盤，即時會把它洗淨整理好。設在廚房的整理櫃會幫助妳整理得很整齊。





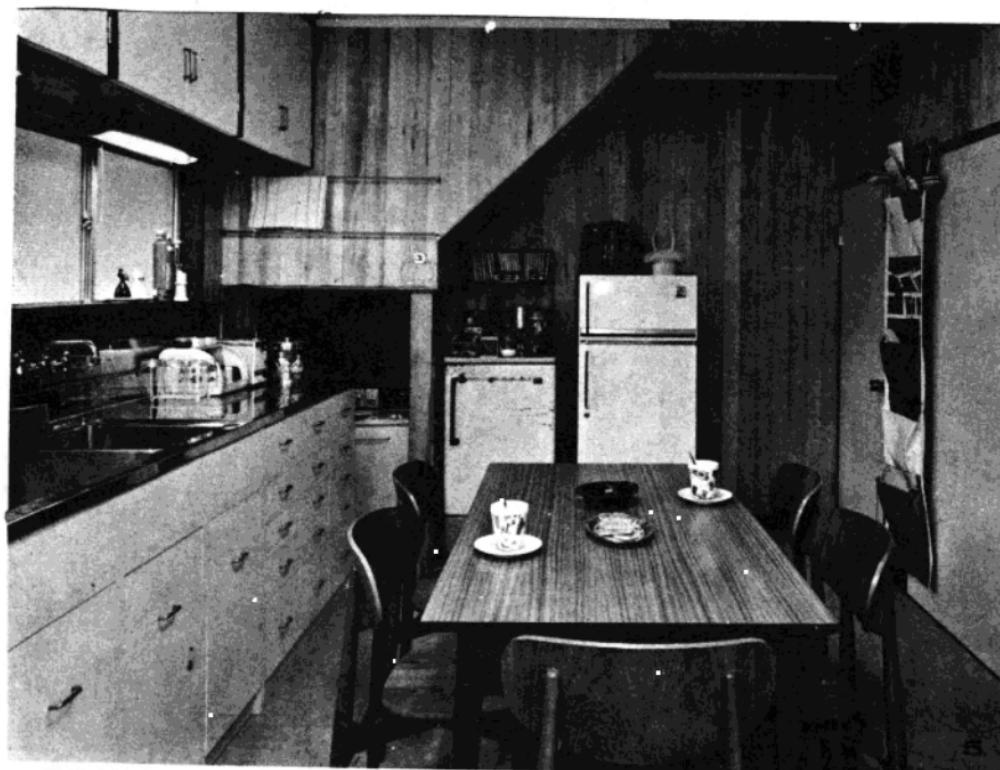


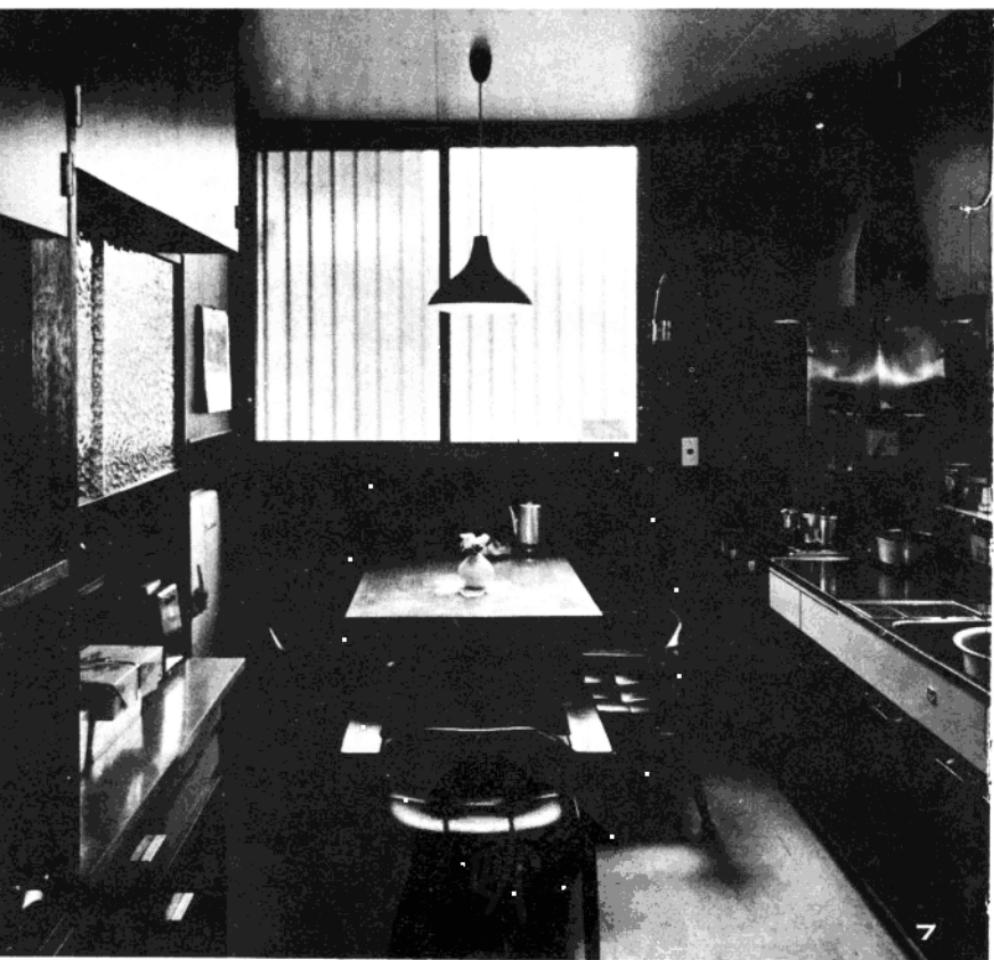
房廚廳餐的想理 4

飯吃響影，宜得否是備設廳餐
和椅桌的廳餐間這。大很情形的時
上晨早於助有，美優很都備設房廚
燈和色顏的椅桌。飯吃中忙忽前班
。慮考重慎應光

法用使間茶和廳餐 3

比是都庭家通普，餐午和餐早
，餐用上桌餐在都大此因，單簡較
在歡喜人本日，富豐餚菜的餐晚但
我於等）「間茶」謂所，間房式日
南向「間茶」間這。吃內（廳餐的國
。廳客和室居起兼可，暖溫天冬，





5

冬天不冷的餐廳和廚房

廚房是主婦工作的重要地方，若能像此間房設在冬天不冷的南向最為理想。並刷油彩為淡黃色，富有明朗情調，壁釘檜木板。

6 設大窗

餐廳越大，窗子需要大型。此房間把面臨外面的壁，裝成全面窗。因坐在黑暗地方吃飯確不是味道，至少一天應有一次陽光射入的時間才好。

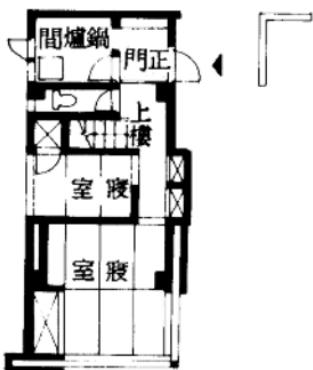
7 整理第一

廚房所用的器具很多，烤麵包機、電鍋、電爐等都要收藏在一定的地方。餐桌旁勿放東西，使廚房、餐廳有較大的空間。

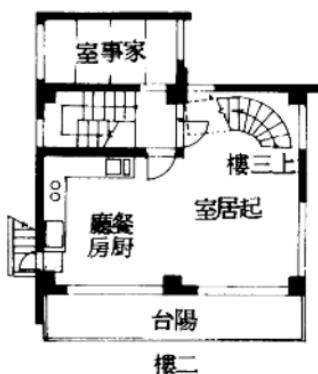
圖面平宅住①片照



圖面平宅住④片照



圖面平宅住②片照



的朗明至通 道引房廚

8

改換窗位以取充沛 陽光

明朗的廚房可以提高主婦工作效率。這間廚房除烹調台上二扇窗外，右邊上面也設有一扇窗，此窗除吸取陽光外，還可做為風扇之用，為廚房改換空氣。





玻璃嵌也板花天 10

厨，子窗的通普靠只房厨的北向透裝壁上在此因。夠不尚線光的裏房牆或，少很地空間之居鄰和，玻璃明確玻璃種這設，廳餐房厨的近接很壁度亮的裏房厨於助有

窗層兩的關開由自裝 9

用效種兩的風通和光取有窗層兩以可玻璃光且。爽涼的時天熱加增，氣天的天今道知您使，色景子院到看。況狀

