

厨房与餐厅

卢小根 蔡忆龙 著

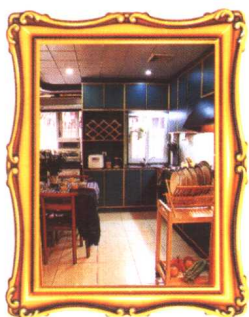
馨市居
温都家

广东科技出版社

温馨都市家居 WENXIN DUSHI JIAJU

厨房与餐厅

卢小根 蔡忆龙 著



广东科技出版社
· 广 州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

厨房与餐厅: 温馨都市家居 / 卢小根, 蔡忆龙著. —广州: 广东科技出版社, 2000. 2

ISBN 7-5359-2347-X

I. 厨…

II. ①卢…②蔡…

III. ①厨房-室内设计②餐厅-室内设计

IV. TU241

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 49099 号

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

出版人: 黄达全

经销: 广东省新华书店

印刷: 广州彩色印务有限公司

(广州市诗书路 63 号 邮码: 510120)

规格: 889mm × 1 194mm 1/32 印张 3 字数 60 千

版次: 2000 年 2 月第 1 版

2000 年 2 月第 1 次印刷

印数: 1 ~ 8 000 册

定价: 18.00 元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

“温馨都市家居”系列书

编委会

主编：汤重熹 黎志伟 詹武

编委：（按姓氏笔画为序）

马欣凡	王青剑	王建民	卢小根	汤重熹	李洁红	李锐文
李钢	吴宗敏	肖颜琴	罗玉明	柯文兵	胡大芬	黄甦
曹瑞忻	韩放	詹武	熊应军	黎志伟		

作者
简介



卢小根（左）：1961年10月出生于广东澄海，1982年7月毕业于广东省工艺美术学校，1988年7月毕业于中国美术学院。现供职于广州大学艺术设计系，1998年9月赴中国美术学院攻读硕士学位。

蔡忆龙（右）：1966年1月出生于广东澄海，1990年9月毕业于广州美术学院，现供职于广州大学艺术设计系。

《厨房与餐厅》

目 录

上编 概述	1
一、厨房的空间布局及功能设置	1
二、器具的尺度及归位	14
三、装饰用材及效果	16
下编 设计实例	19

上编 概述

“厨房似厅堂”这句话在现代的家居设计及装修行业中已不是一句难以实现的褒奖用语，而是这一行业的目标定位。随着国民经济的发展，人们生活质量的提高，家用电器的日新月异，在家居设计中如何营造一个“实用、快捷、安全、美观、洁净”的厨房便是我们所要讨论的问题。

过日子天天要下厨房，如果每天都对着又脏又乱的厨房，可想而知这一家务劳动，将变得多么乏味与繁重，烹饪本是一门艺术，倘若能在一个舒适而富有艺术氛围的厨房中工作，那是一种享受。

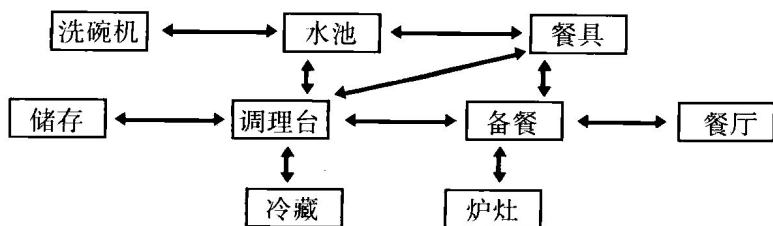
那么，怎样才能营造一个既温馨又实用的厨房，下面我们将就厨房特性以及相关的问题作简单的阐述。

一、厨房的空间布局及功能设置

无论是购房者，还是室内设计师，在进行家居设计时，首先都是从功能上开始的。即先考虑平面工作线上各器具的设置，然后才是立面各储藏区空间的安排。家居中厨房所占面积虽然不大，但地位却是相当重要的。俗话说：“民以食为天”，一日三餐都离不开厨房，可见其利用率之高，以及对生活的节奏与质量所起的重要作用。如何合理地进行厨房功能设计及空间的布置，使烹饪工作更合理快捷，使就餐时更舒适自在，便是设计的最基本要求。

随着居住面积的改善和厨房电器种类的日益丰富与完备，厨房也从单一的做饭、烧菜功能向包括就餐、待客、聚会等功能拓展。我们认为：在条件允许的情况下，应该合理安排就餐区、工作区及储藏区等各种功能区域，侧重功能设计。

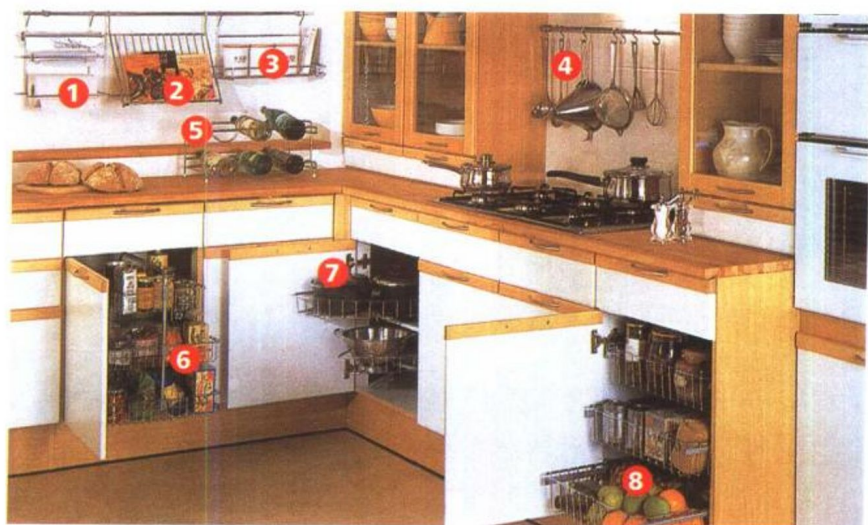
按厨房的工作顺序，厨房各功能区域及其相互关系如下：



由于厨房的工作过程是从储物以及对食物进行清洗加工开始的，因此我们就其先后作详细分析：

1. 储物区

尽可能地在厨房的有限空间中拓展更大的面积，这是厨房设计的中心点，因厨房要储藏的东西多而繁杂，像大小炉具及日常饮食器皿，烹饪的各种食物都要加以巧妙区分，合理的安排(图 1)，工作起来才比较



1-3. 保鲜纸、卫生纸等挂架 4. 烹饪器具挂架 5. 酒架 6. 食品储藏柜 7. 炊具储藏柜 8. 食品、调料品水果等储藏柜

图 1

方便，因此储物区又应分为：

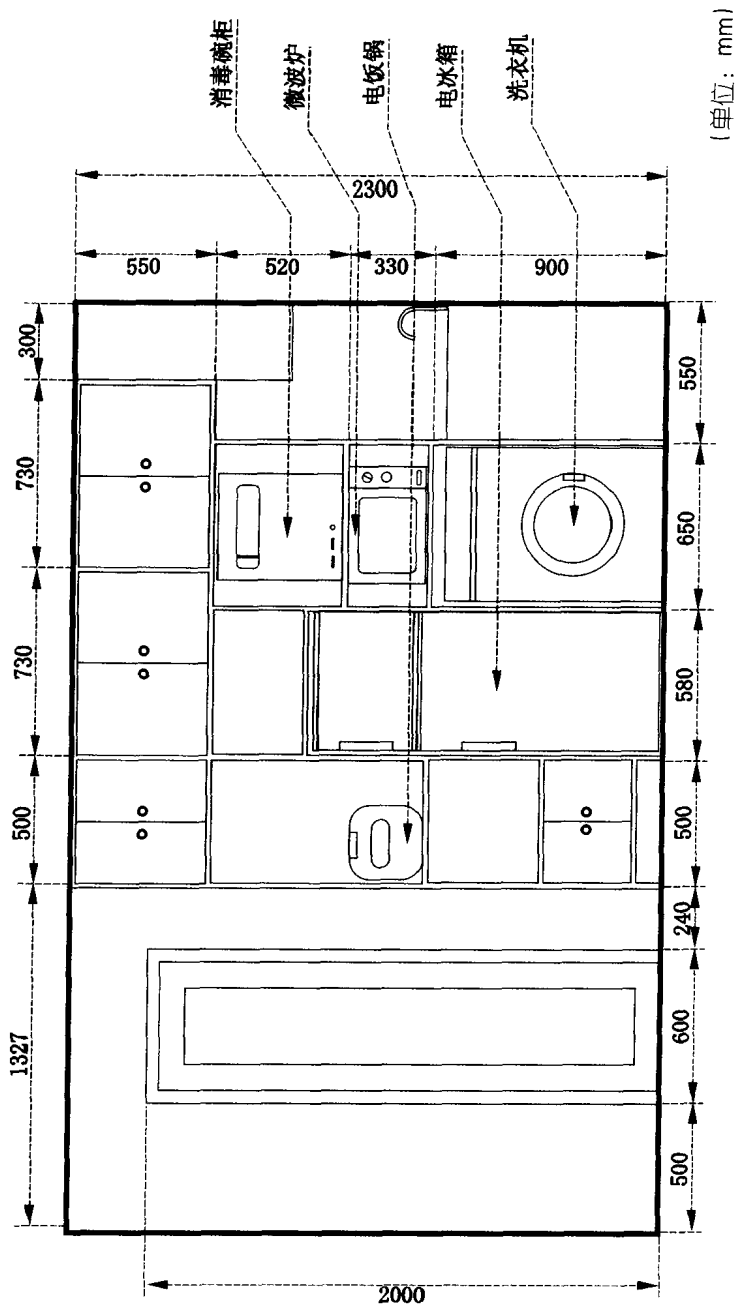
(1) 家电区：常用的家庭电饭锅、微波炉、消毒碗柜、洗衣机、电热水瓶、饮水机、搅拌机等，最好要设置专用柜架，就其功能程序处理归位，避免来回搬动造成损坏，并保持干净（图 2，图 3，图 4）；



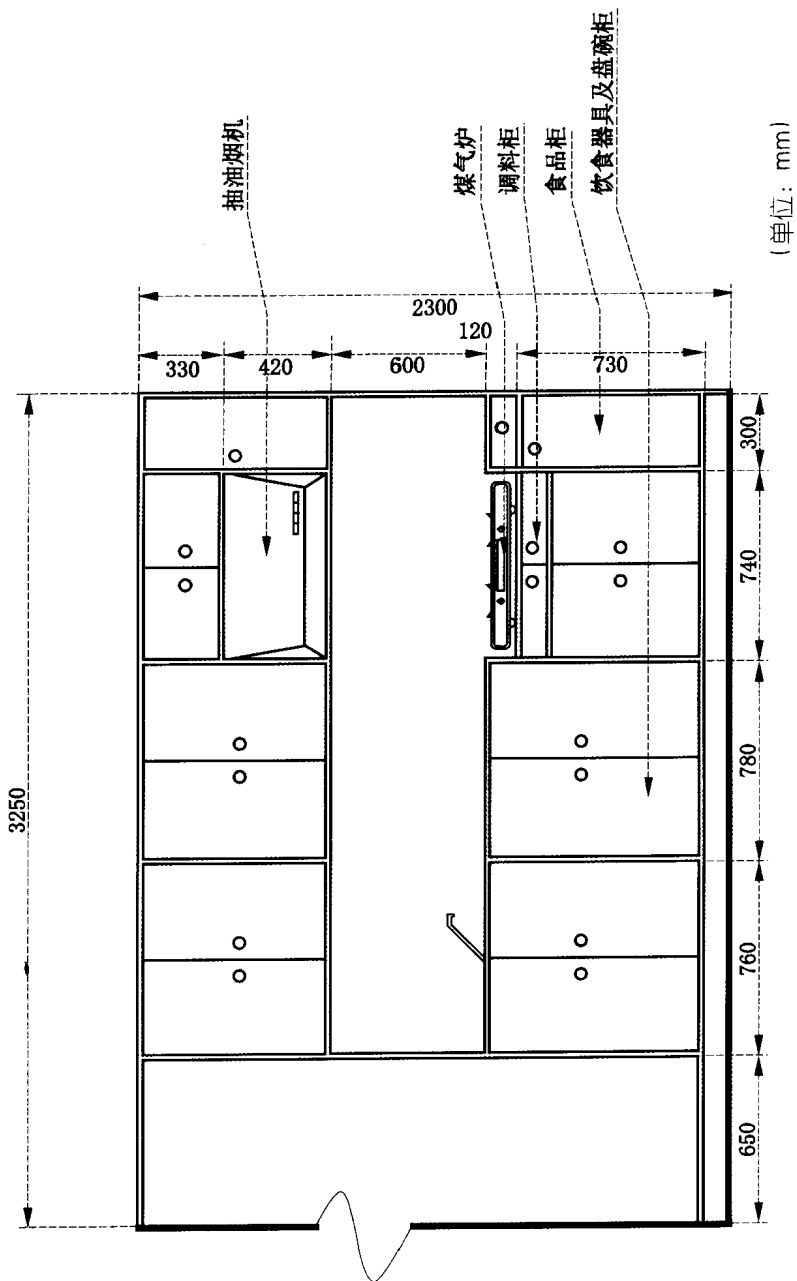
图 2

(2) 食物及配料储藏区：食物的储存空间应有多大？这当然与家庭成员多少及厨房设计的面积有关，而另一个重要的因素是家居与市场、购物场所的距离以及每周购物次数等生活习惯，以上诸多因素是决定厨房储物空间的重要条件（图 5，图 6，图 7，图 8）；

(3) 炊具及饮食器皿摆放区：器具数量的多少，所用空间同样与家庭成员的人数及客往家宴多少有关，通常做菜用的铁锅、沙锅、开水



3



4



图 5



图 6

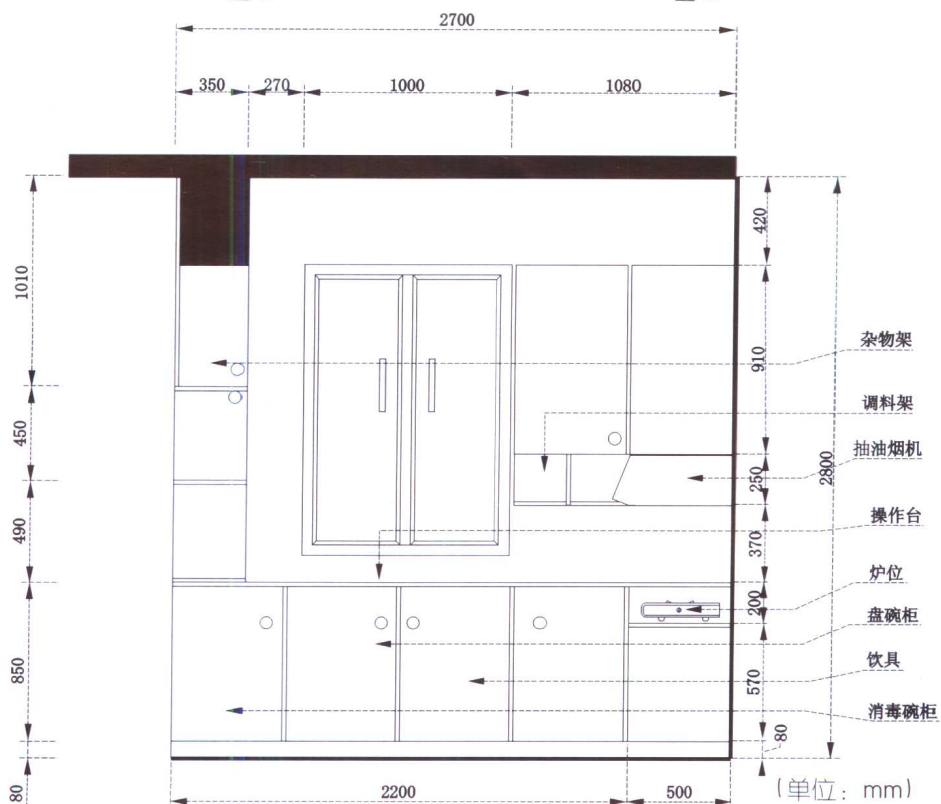


图 7

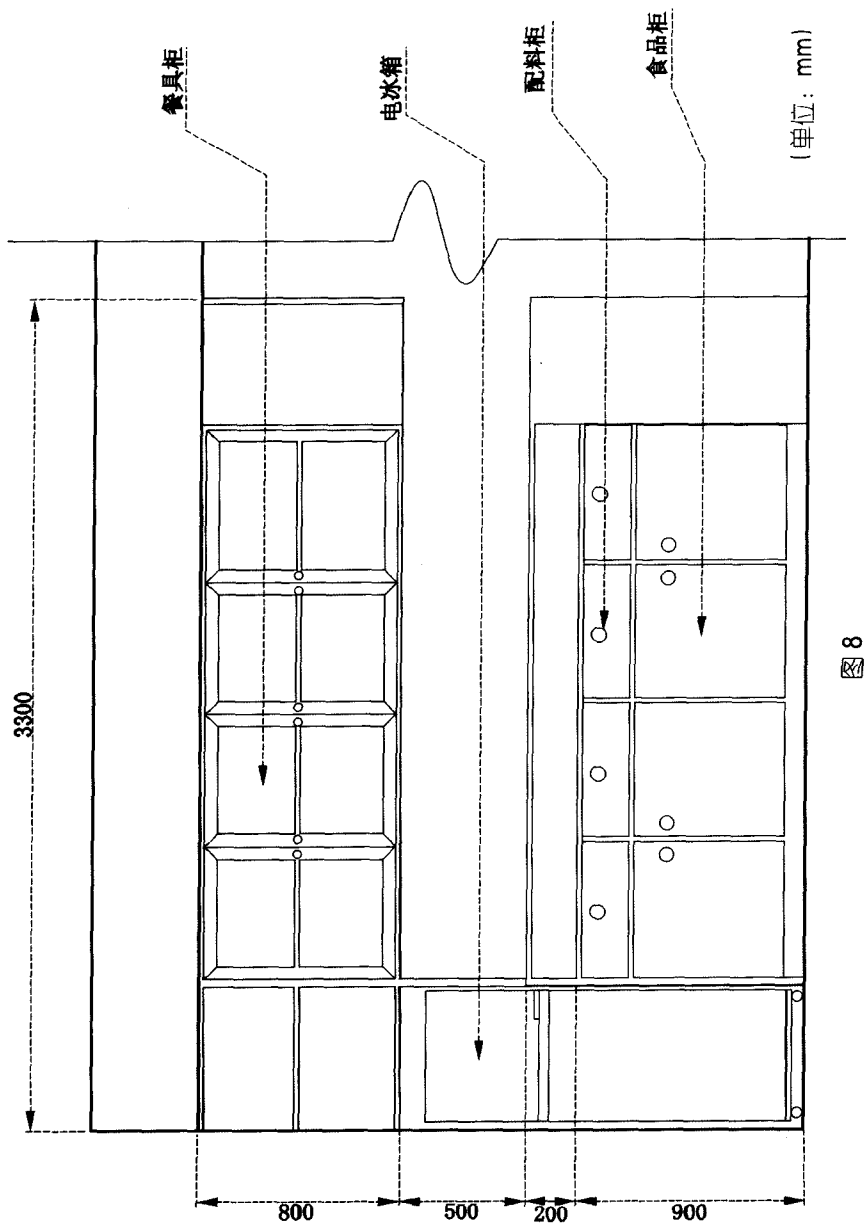


图 8

锅，用餐的大小碗、筷子、杯盘、汤勺、饭勺等等，以及备料加工用的切肉刀、剃骨刀、剪刀等小件用具都要让其各就各位，这样，使用起来更方便、快捷，收放时也卫生、安全（图 9，图 10，图 11，图 12）。



图 9

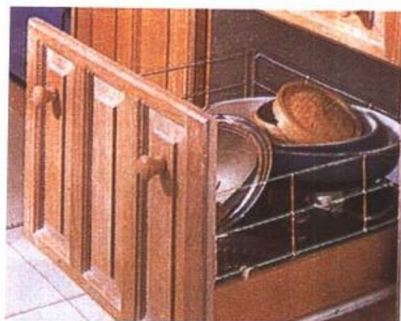


图 10

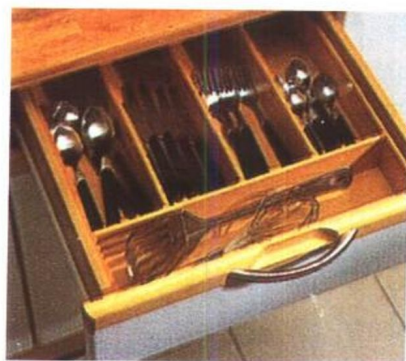


图 11



图 12

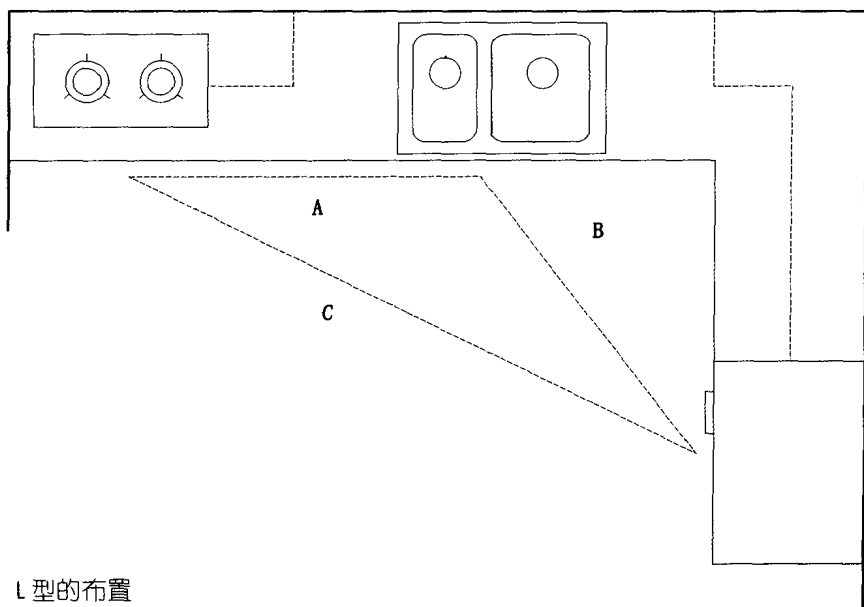
2. 工作区

要合理安排好工作区，首先必须对厨房的工作功能进行分析，所要的设备及家具应依照烹调的工作顺序来安排，以方便操作，避免走动过多，下蹲次数过多，这一点，所有在厨房劳作过的人（特别是家庭主

妇), 更有体会。厨房的工作区是进行复杂调理工作的地方, 如准备材料、清洗、调料、煮、煎、炒等, 故工作区内工作柜的摆放顺序多为: 准备台→清洗盆→调料台→加热台→摆放台等。从工作区进入就餐区, 用餐后再进入清洗台, 最后回到储物区。

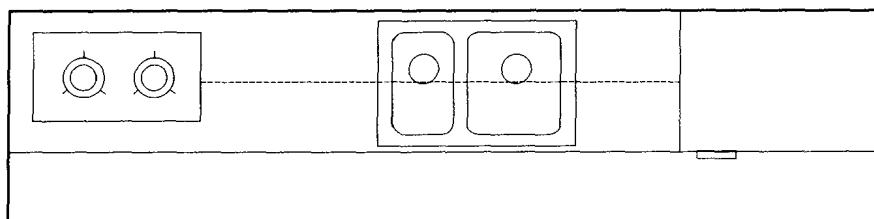
工作区就其平面工作线设置, 大致分为 L 型、U 型通道式等(图 13, 图 14, 图 15, 图 16)。

工作区的基本尺寸如图 17、图 18、图 19、图 20 及图 21 所示。



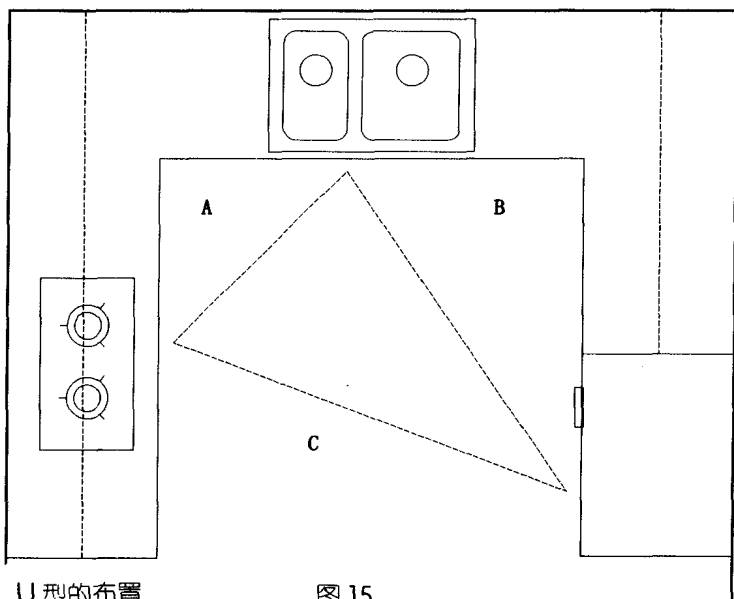
L 型的布置

图 13



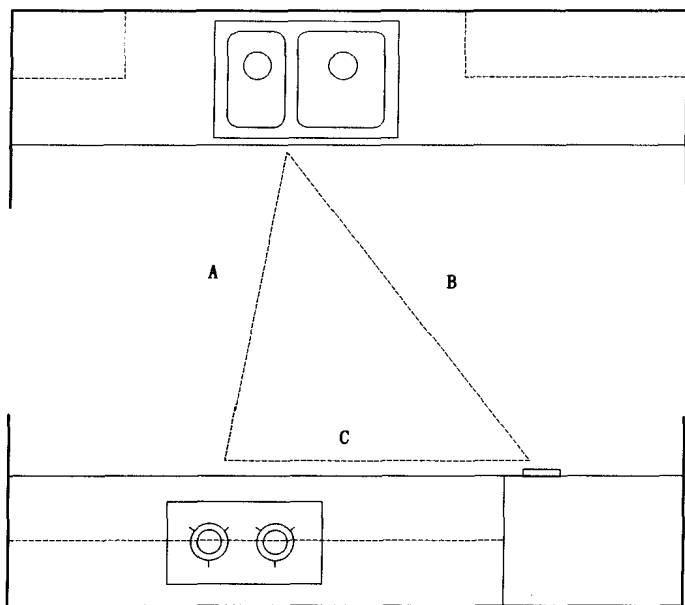
单面墙的布置

图 14



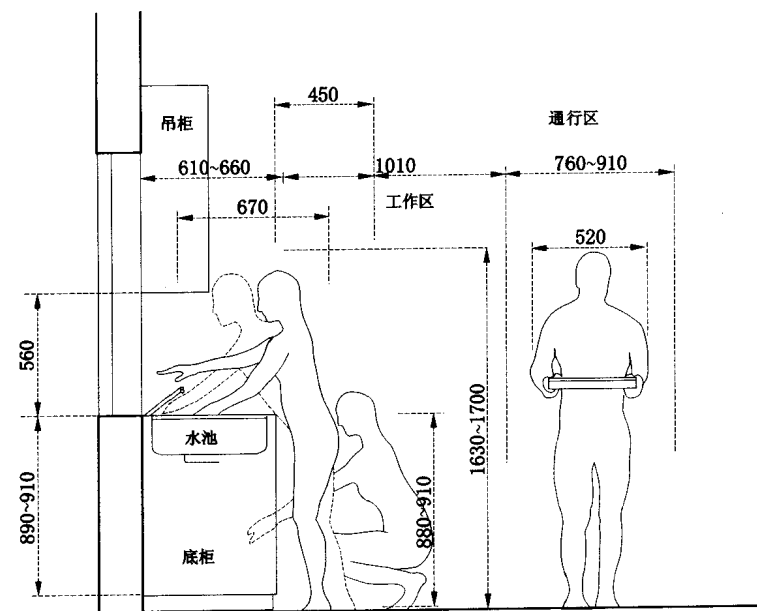
U 型的布置

图 15



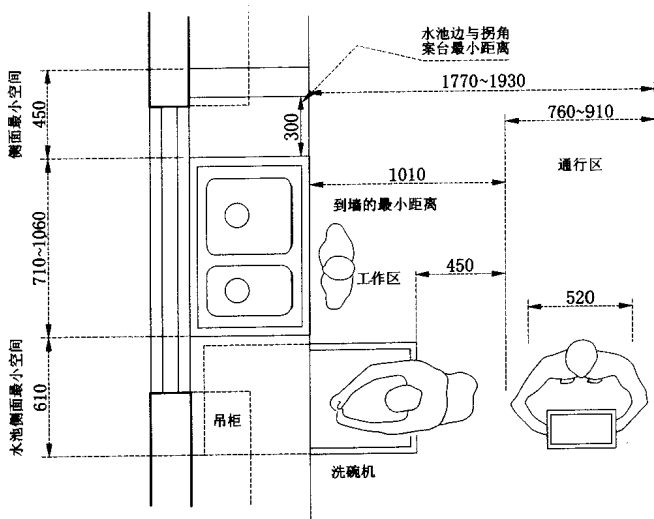
通道式的布置

图 16



水池布置尺寸(mm)

图 17



水池布置尺寸(mm)

图 18

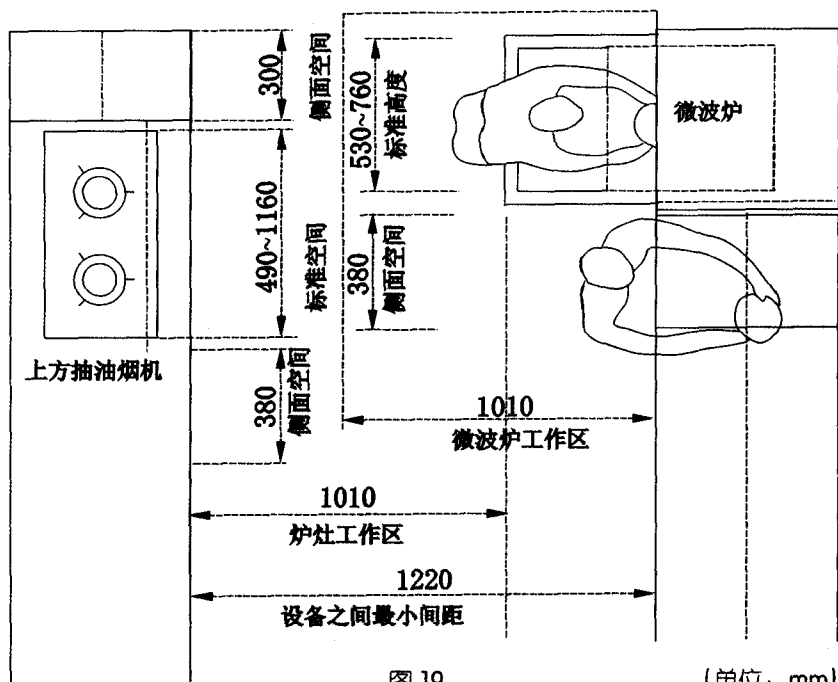


图 19

(单位: mm)

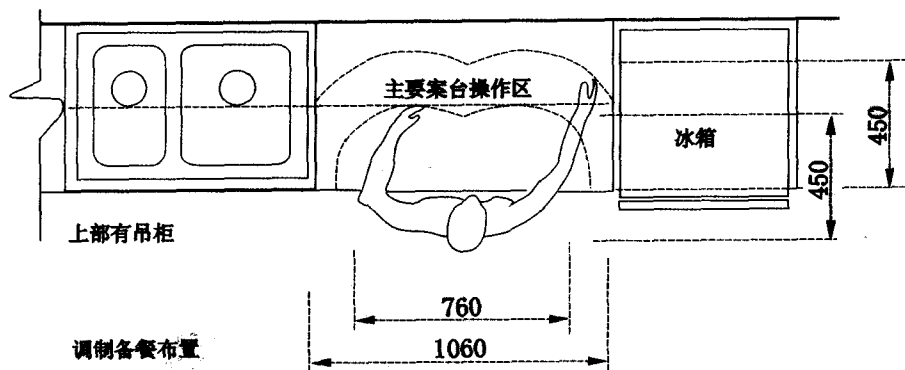


图 20

(单位: mm)