

XIAN
DAI
CHU
FANG
BU
ZHI
TU
JI

现代厨房布置图集

王远东
袁国臣

黑龙江科学技术出版社



现代厨房布置图集

王远东 袁国臣 编

黑龙江科学技术出版社

1987年·哈尔滨

责任编辑：袁保安
封面设计：韩寒

现代厨房布置图集

王远东 袁国臣

黑龙江科学技术出版社出版

(哈尔滨市南岗区建设街35号)

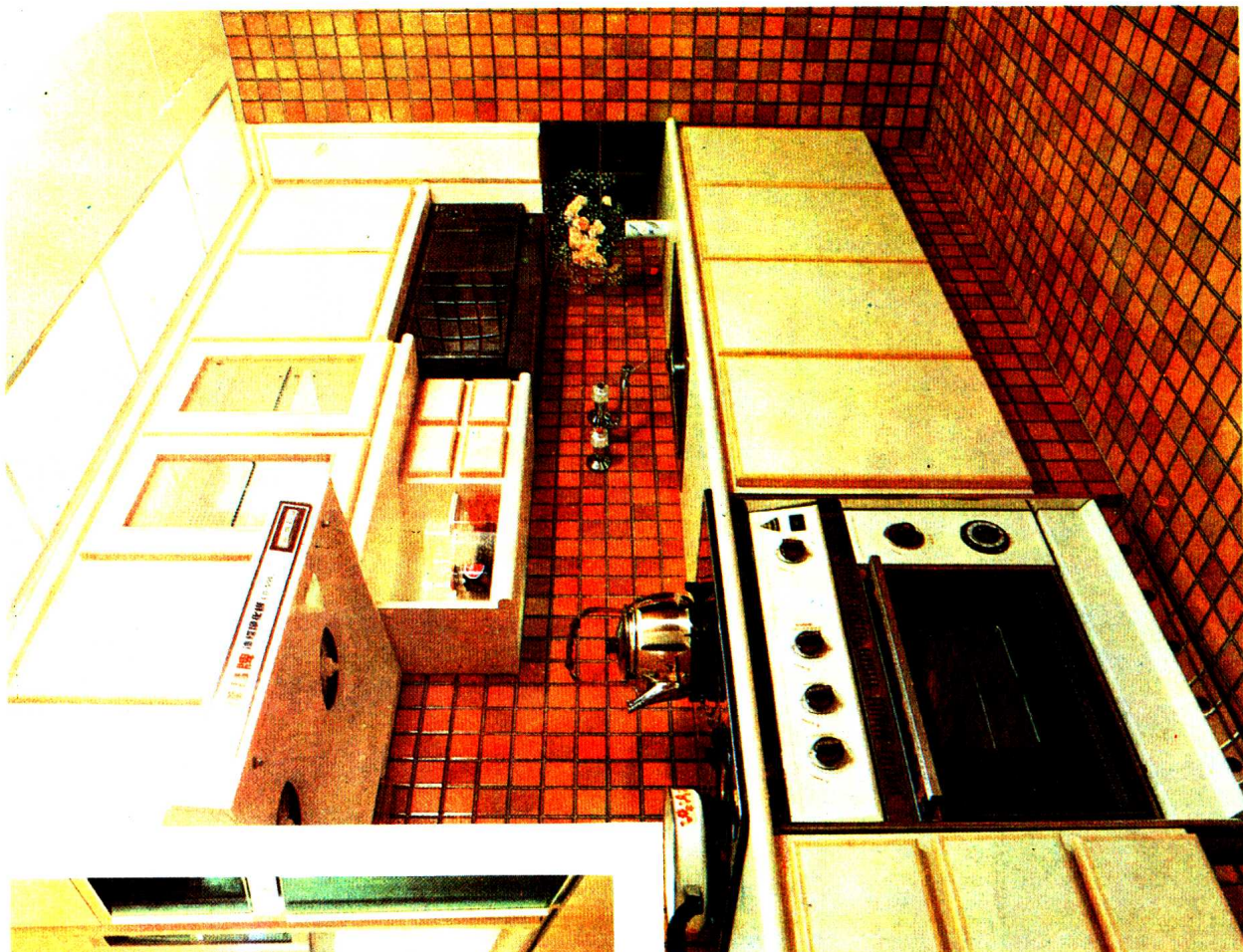
伊春印刷厂印刷·黑龙江省新华书店发行

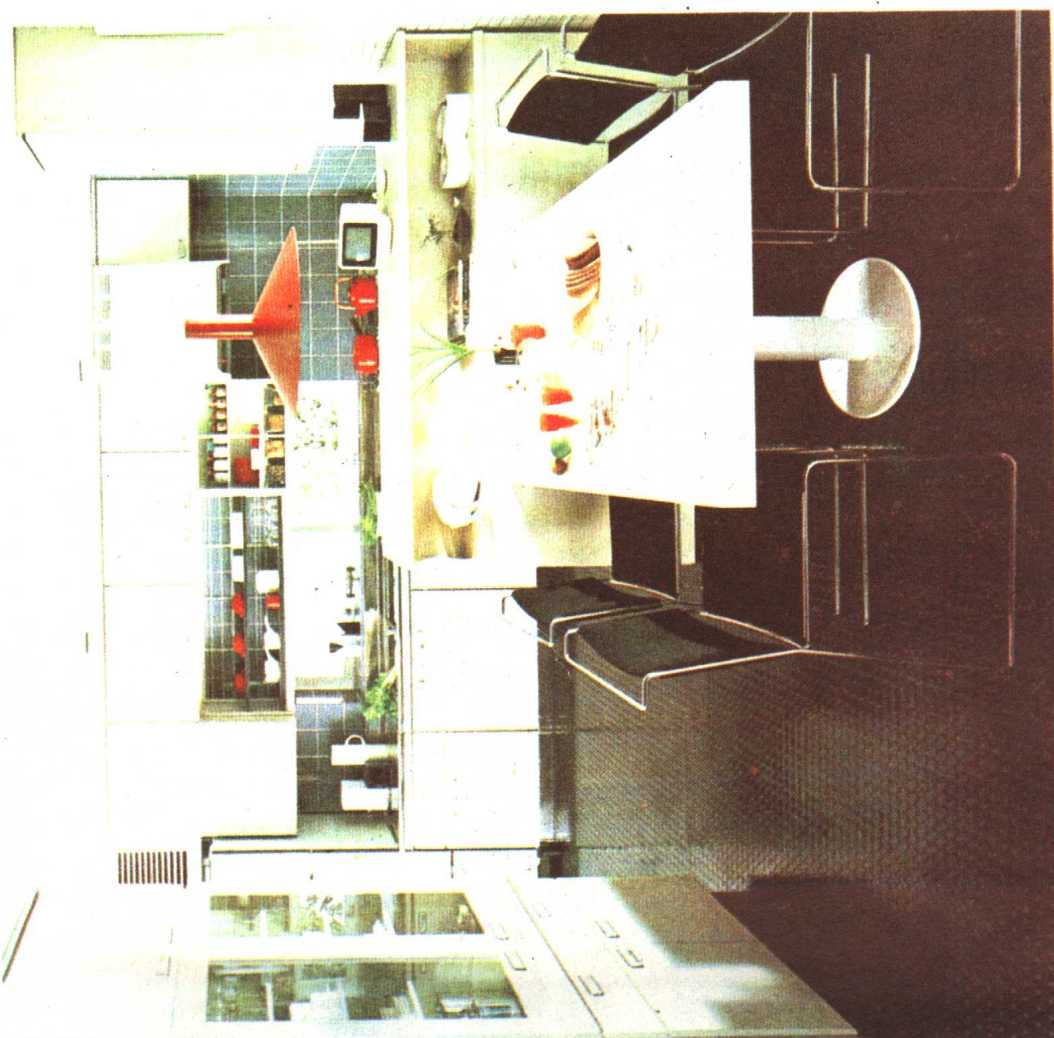
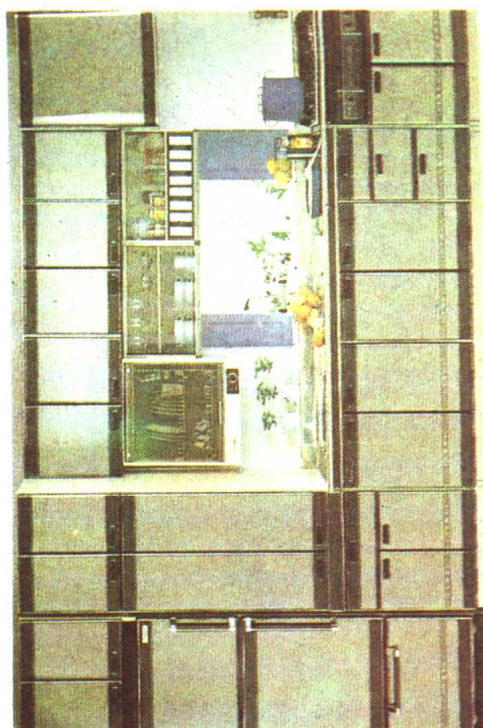
787×1092毫米16开本 8印张 4插页 160千字

1988年11月第1版·1988年11月第2次印刷

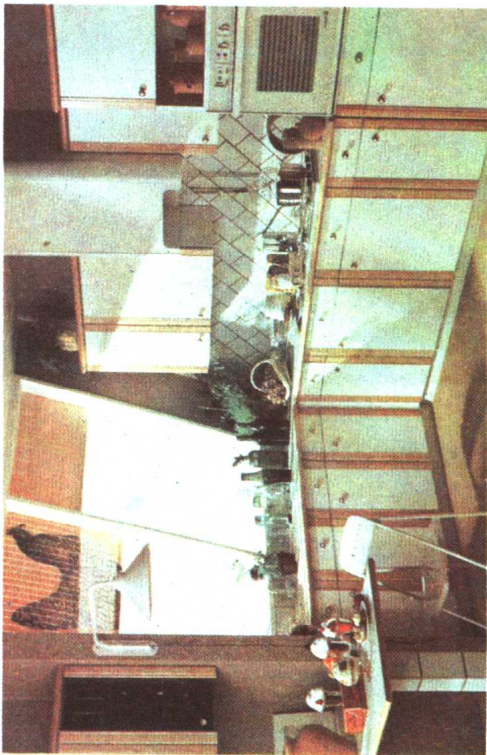
印数：1—23,000册 定价：3.95元

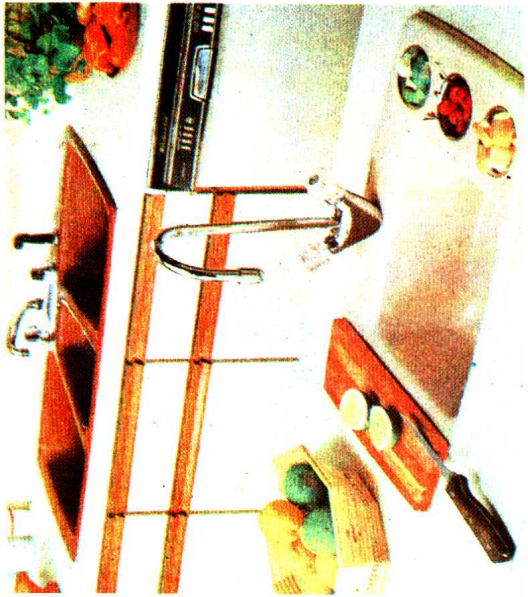
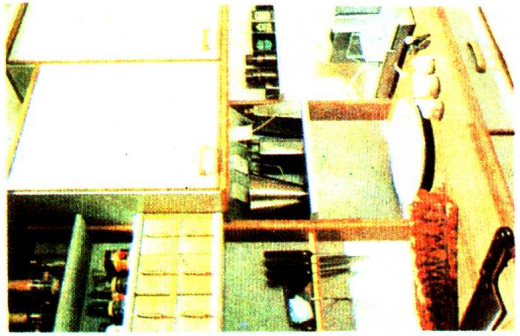
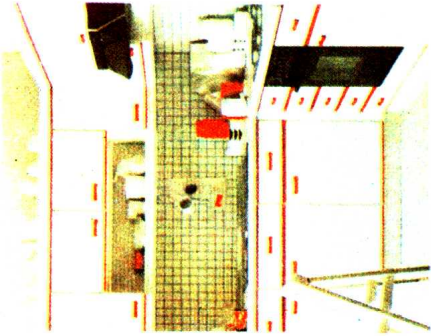
ISBN 7-5388-0501-X/J·1

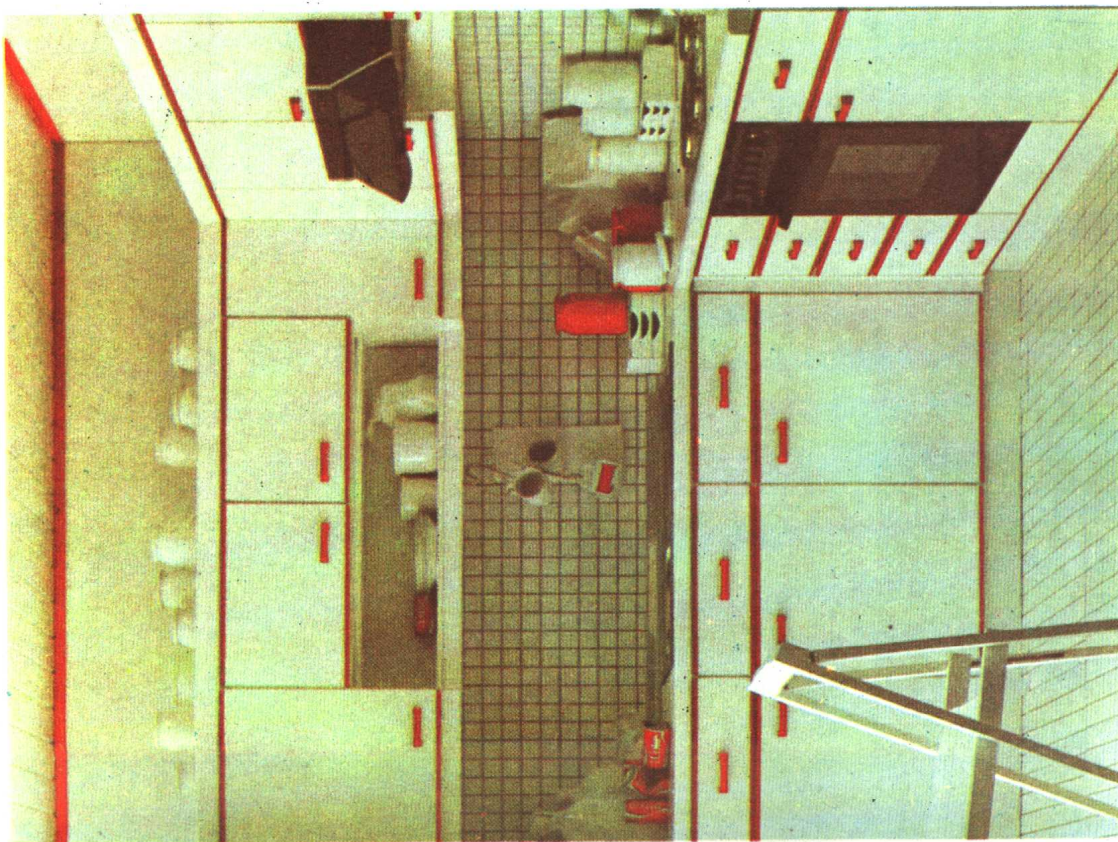
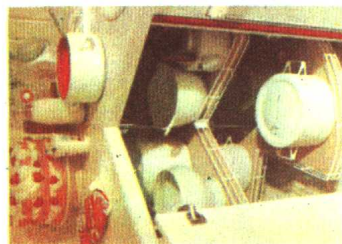


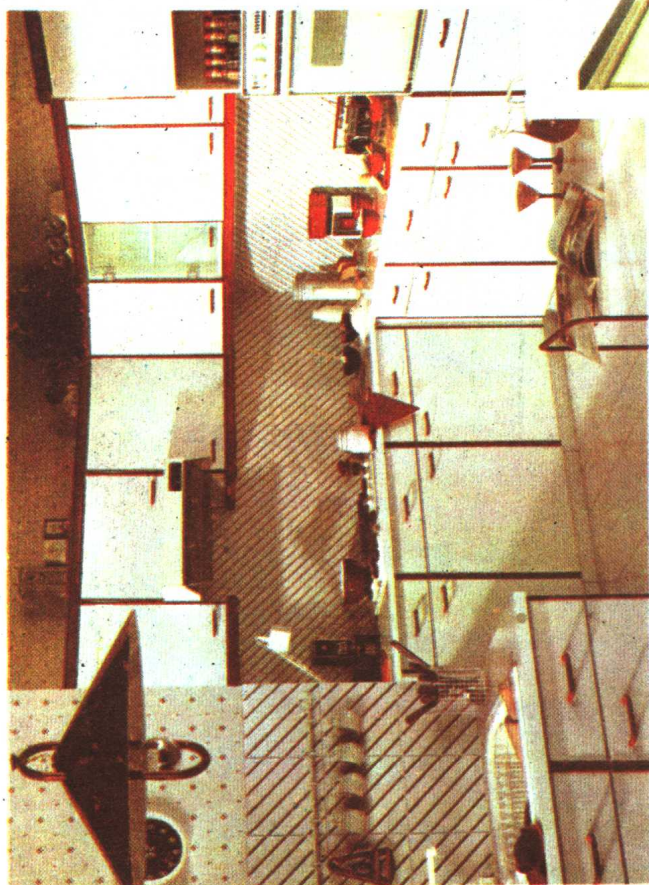
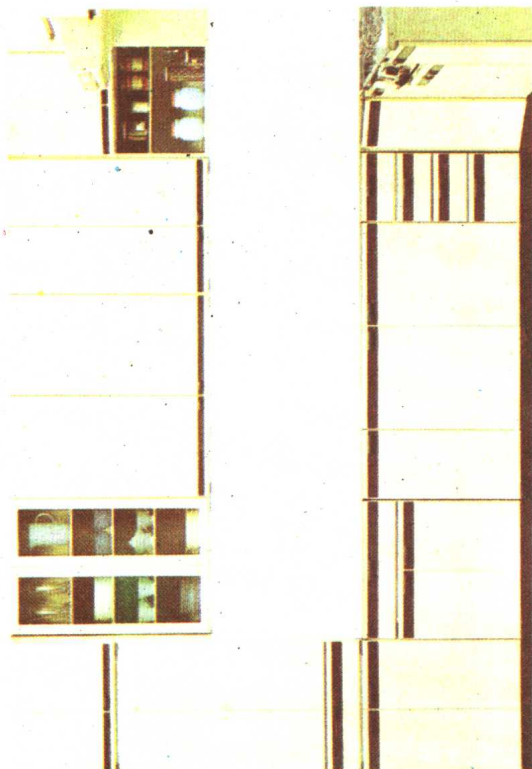
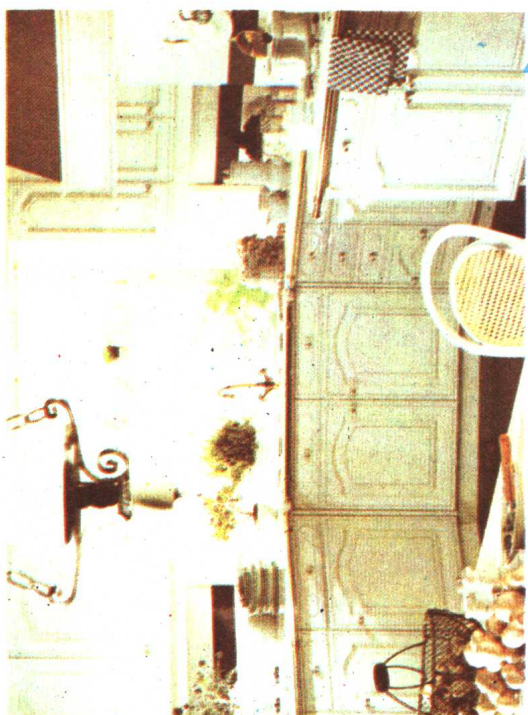


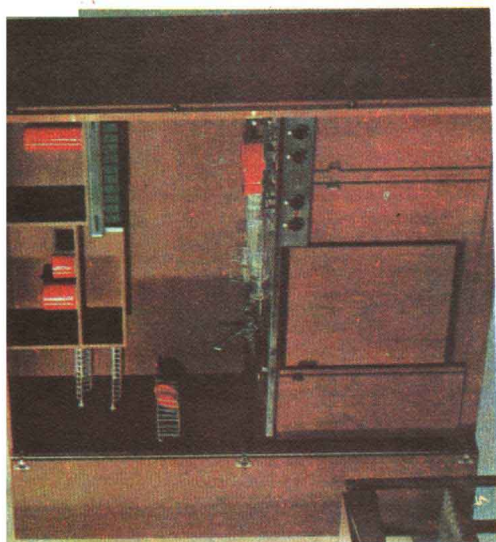
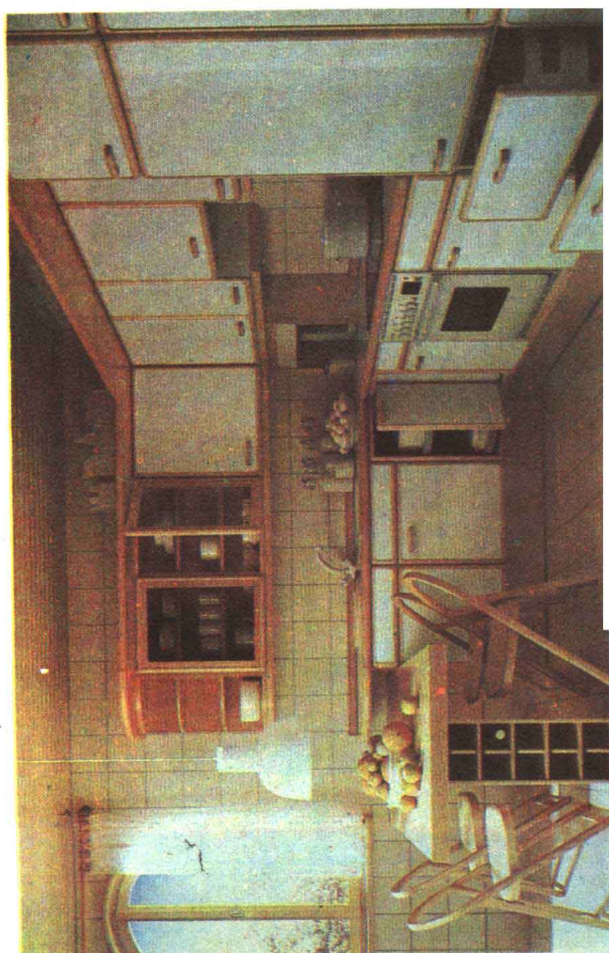
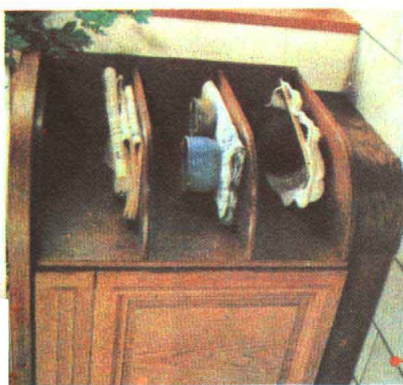
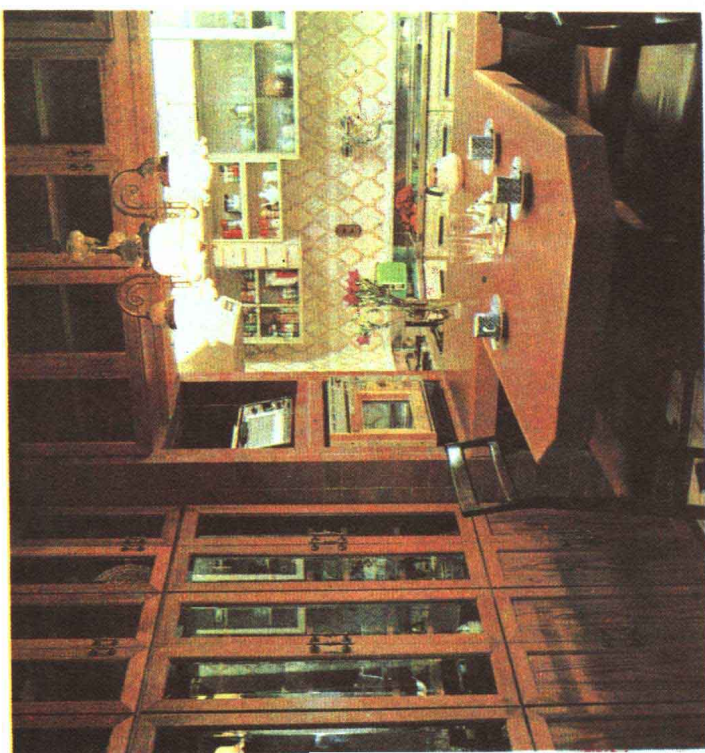












前言

厨房是家庭生活中工作量最大的地方，家庭主妇每天都要在厨房工作几个小时，但厨房的环境却往往很不如人意：房间狭小、通风不良、光线不足、色彩阴暗，再加之用的是由居室淘汰下来的旧家具，到处都是油烟。家庭主妇视进厨房为畏途，不能不说和厨房环境有一定关系。理想的厨房应该是空间利用充分而又井井有条、使用方便，一尘不染而又色彩温馨怡人，除可供作菜烧饭外，还可充作工作间、学习间，如国外有些厨房那样，足可令人叹为观止。

也可能有人会说，厨房面积太小，巴掌大块地方，没法布置。这种说法是不正确的，本书“典型厨房布置”一章中介绍的现代化小厨房只有 3m^2 ，甚至于可以完全隐蔽起来，和普通的衣柜差不多。厨房面积越小，就越需要精心设计。只有凭借优良

的设计，才能产生出理想的厨房。

设计时要注意以下几条原则：

根据厨房的具体情况，来选择适当的布置形式——一字型、L型、走廊型和U型布置，还要将相关的区域——贮藏、洗涤及烹调——联接起来，而且不要受交通干扰，达到省时、省力之目的。

厨房所用质材要以坚固、耐用和易于清洗为原则，并且还要充分考虑厨房防热、防潮等特殊要求。只要经济上允许，就应该选用尽可能好的质材。

贮藏用的橱柜要能充分利用空间，设计合理，符合人体工程学，以利于使用，万不可为了省钱，将居室中的旧家具下放到厨房，既不好用，又破坏了厨房的谐调与统一的美。

学点美学常识，搞好厨房的色彩搭配，最好色调能明快些；配置好灯光照明，吊柜下要安日光灯，这样工作起来就方便多了；将厨具、餐具精简一下，不要摆出不少没用的锅碗瓢盆，要求所有的厨具都有固定位置，这样才能用过收回，保证厨房的整齐。

采取认真的措施对付油烟，开窗通风的方法已经落后，最好使用排油烟机，这样才能保证厨房里

窗明几净。

厨房里最好能有简单的消防设备，居民楼失火多源于厨房，而开始时又多是星星之火，只是因为缺少消防设备才成为燎原大火。不妨准备几枚灭火弹。

沙发和组合柜等高档家具，地毯、电冰箱、彩色电视机，都以异常迅猛之势冲进中国的家庭，并且还成为家庭“现代化”的标准，“旧时王谢堂前燕”，顷刻便“飞入寻常百姓家”，其速度实在令人惊讶，当前重视室内装修的浪潮，已掀得很高，现代化的厨房正在进入我国的家庭。鉴于国内还没有专门介绍厨房布置的书，笔者不揣浅薄，编绘出这本图册，希望这本书能成为您设计和装修现代化厨房的助手。

目 录

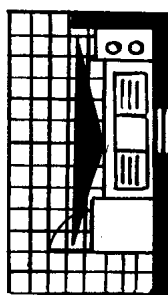
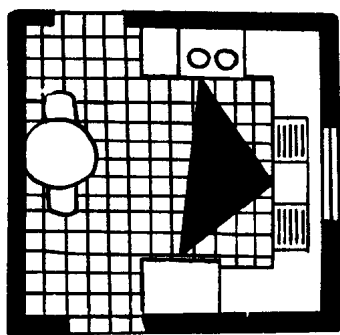
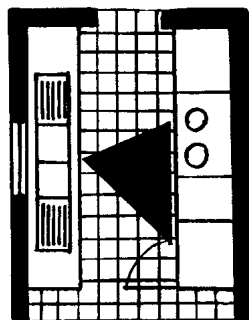
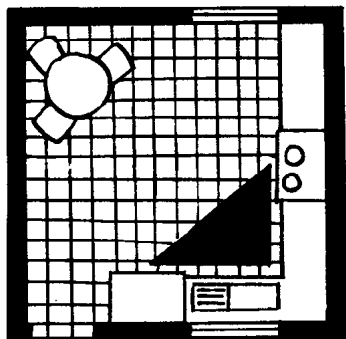
一、厨房的几种布置形式	(1)
二、典型厨房布置	(21)
三、人体操作规格	(59)
四、典型家具图	(71)
五、多功能厨房	(81)
六、贮藏空间	(93)
七、通风设备	(113)

一、厨房的几种布置形式



认真考察一下预备饭菜的过程，就会发现一般都是按照一定的次序来活动的，这就是厨房的工作流程：由贮藏区准备食物，到配制区，再到烹调区，然后是供餐、进餐，最后是清洗。也就是说，厨房的主要工作大致就在水槽、炉灶和贮藏处这三个基点上。这三点间的距离以不超过60cm为原则，在45cm~60cm之间最省时省力。同时，厨房的通道最好不穿过这三点所连成的三角形，特别是不要穿过水槽和炉灶之间的连线。右面是四种基本布置形式中的三角形状态。需要注意的是，虽然变化形式较大，原则却是一致的：配餐区和烹调区都设在两翼，尽量使水槽、冰箱和炉灶的连接线组成正三角形。

在设计这个三角形时，我们还应当考虑到，家庭主妇在水槽边所花的时间可能是最长的，如果厨房外有可观的景致，那么最好将水槽安排在窗子前



面，使主妇可以一边工作一边向窗外眺望。一些新式水槽是将两个水槽连在一起，这当然比单独一个水槽要合理得多，使洗蔬菜和刷洗碗盘变得更方便。

炉灶应该设计在容易排烟的地方，但最好避免安排在窗子下面，因为吹过的风会影响火势，还可能将火吹灭，这是危险的；同时，也要尽可能避