

最新厨房装修工作总结报告(优秀9篇)

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。那么，报告到底怎么写才合适呢？下面是小编为大家带来的报告优秀范文，希望大家可以喜欢。

厨房装修工作总结报告篇一

对于现在的老百姓而言，买完房子并不是就高枕无忧了。接下来的装修、家电购买、布局摆设等等一系列问题都会成为人们头疼的问题。就拿我家的小厨房为例，装修时不仅要考虑到空间利用率、色彩搭配、整体效果等方面，还要考虑到厨电选择等等问题。一个好的装修不仅体现了一个人的灵感思维，更体现了一个人的性格特点。怎样通过合理的布局，花最少的钱完成最炫的装修是需要每个人开动脑筋，集思广益的。

装修前很多人都有和我类似的疑问，不到10平米的小厨房究竟花多少钱装修合适？我上网查了很多资料，就拿现在的国产整体厨房来看，档次较高的在2万元每延米左右，一整套整体厨房价格应该在1万元到2万元之间。在这里我向大家推荐一个小窍门，不妨购买一些纯进口材料，国内组装的小户型整体厨房，它的价位会降低很多，非常划算。

人们的灵感来源于生活，创意自然也高于生活。同样的空间有时改变一点点就能给人视觉上的冲击。玻璃是厨房提高空间感的重要材料，尤其在小户型设计中，玻璃的应用就更尤为重要。特别是吊柜中玻璃边框的运用，很有现代感，此外玻璃的反射会大大增加厨房的空间感，虽然是同样的空间，但是这会给人们的视觉冲击大大增强。

此外，还有一种方式也能大大增强视觉冲击力，那就是金属

材质以及厨房的整体颜色两方面。细心的人会发现，设计师很少设计主色调较暗的吊柜。整体厨房的色彩应以单色调、浅色系为主，橱柜不宜使用黑色、深棕色、墨绿色等较暗的颜色，白色、浅灰色或明亮的奶黄色为主要选择的对象。

最重要也是最核心的一点恐怕也是老生常谈的问题，厨房的清洁。厨房的清洁需要很多方面的因素，比如油烟、污渍、水槽的淤泥……解决这些问题需要从很多方面着手，比如经常做饭的人、厨房中的油烟机、去污的强力清洁剂等等。个人认为油烟机还应算是厨房的重点，一个给力的油烟机可以让厨房免除油烟的困扰，因为厨房墙面和墙顶的油渍大部分都是来源于做饭时产生的油烟。

以上全部来自个人经验之谈，如有不对，望予以指正，呵呵

厨房装修工作总结报告篇二

小厨房装修的时候大家一定要多加重视，设计出实用又美观的厨房是很重要的。下面跟小编一起来了解一下好看又实用的小厨房装修效果图技巧解析、选购厨房用具及常见厨房装修误区等。

1、小厨房的装修设计构想。

当厨房面积很小时，应主要考虑欧式装饰柜厨房的功能性与实用性，以长方形的小厨房为例，这样的小厨房适合L形的橱柜，加大储物功能，顶柜采用玻璃柜门，增强小厨房的通透性。而在其整体色彩搭配方面，切忌花花绿绿。特别注意不能使用印有立体感图案或明暗对比强烈的装饰材料，否则不仅会使厨房面积在视觉上显得狭小，而且不易清洁。

2、玻璃材质巧利用。

采用玻璃，展示效果强，不会让人感到压抑。在小户型的设计过程中，首选材料是玻璃，特别是吊柜中玻璃边框的运用，非常有现代感。选择视觉冲击感较强的金属材料 and 亲和力强的颜色。细心的人会发现，设计师较少设计颜色较暗的吊柜。整体厨房的色彩，应以单色调为主。

3、门板五金件要精良。

小厨房一般较少使用大抽屉，所以柜门的使用次数就会增加，每天都要多次重复开合，这样铰链作用就凸显出来，一定要尽可能选择进口品牌。小厨房的吊柜可能要放很多东西，所以应使用最安全的吊码，满足最大承重量的需要。

4、小厨房装修花钱指南。

小厨房装修的价格一般是多少呢？以6平方米面积为例，如果选择国产的整体厨房，档次较高的价格一般为2000元左右/延米（不含电器、龙头、水槽等配件），一整套整体厨房的价格在1万元至两万元之间；纯进口厨房的价位较高，不妨考虑选择一些纯进口材料、国内组装的小户型整体厨房，它的价位会降低很多，3延米的小厨房最便宜的只有两万元至3万元左右，非常划算。

在选择厨房设备时，不要贪图大件，比如双炉灶，欧式烟机，这些都没必要，一个炉灶，再加个电磁炉，两代同堂都没有问题。水槽最好的`建议是单个大水槽，双水槽不仅占用更多空间，并且因为分割成两块，大一点的炒锅蒸锅刷洗会很不方便。600左右的单水槽再配上一个沥水篮，相当于两个水槽在占用一个水槽的空间了。如果柜子是有转角的，都尽量做成圆弧形，这样来回的走动会方便很多，大大节省空间。另外在位置的设计中不仅要考虑普通的习惯，更要与主妇沟通，主妇的烹调习惯才是起决定性作用的因素。

核心：视觉上明快的颜色把小厨房变大一点，空间上细致的收纳帮你安置更多的物品。

- 1、墙壁宜采用明快的色彩，与地面色彩相协调，形成统一感。
- 2、地面采用明快的色彩，如白色，浅绿色等，以增强协调感和宽敞感。
- 3、电冰箱和洗涤槽柜中间放带脚轮的调味品架，既解决了存放问题，又达到了间隔效果。
- 4、百叶门柜放置锅、咖啡器具，下部放置小杂品。
- 5、百叶门柜边配置带门的格架，放各种厨用电器，百叶门柜最好放置在厨房的死角处。
- 6、洗涤槽柜、灶柜的门采用浅黄色漆料，能增加明快感和宽敞感。柜的容量虽然不大，但可在一定程度上解决物品的存放问题。

误区一：只考虑美观，不考虑日后清洁

通常不做家庭卫生的人士装修的时候很难考虑到日后的打理方不方便，因为这类人装修时只会顾虑到美不美观，可能厨房装修刚完毕时，厨房很漂亮很美观，但是厨房天天日火燎的，时间一久，油垢就会粘附在缝隙和微孔中难以去除，再漂亮的厨房也不会美观了，从而影响厨房的清洁和美观，所以在装修厨房的时候，应该尽量选择表面平坦，光滑的瓷砖吊顶等。同时油烟会加速装修材料的老化，选择厨房装修材料时，还要选择抗油污抗老化的装修材料。

误区二：单一照明光源

厨房装修时只在头顶留一个照明灯，一旦晚上光线被自己的

身影给遮住，淘米洗菜时很难看清楚，所以装修厨房时尽量避免单一光源。

误区三：先装修，再买橱柜

厨房是个特殊的功能间，所以厨房装修时要先请橱柜厂家测量，确定样式后，预留管线接和空间后再进行装修，而不是像卧室客厅等先装修再买橱柜。

误区四：橱柜越多越好

厨房里的需要摆放油盐酱茶锅碗瓢盆等很多东西，因此很多人都喜欢在厨房里做很多橱柜。虽然存储空间大了，但是却使得厨房显得很压抑，而且占据了大部分的活动区域，使得在厨房烹饪时很不方便，所以厨房的橱柜应该根据需求合理安排，而不是越多越好。

误区五：五金配件是小东西，可以不重视

误区六：烟机不和灶台距离越近越好

许多人在装修的时候认为抽油烟机离灶台越近，抽烟效果越好，其实并不是，抽油烟机的有效距离是80公分，在这个范围内，抽烟效果基本是一样的。而且如果油烟机离灶台过近的话，也容易出现经常撞头的事情，所以油烟机离灶台的距离并不是越近越好，油烟机的距离应该根据家里经常烹饪的那个人身高来安置。

厨房装修工作总结报告篇三

厨房的地面不可忽视，地砖一定要选择防滑的材质，因为长期在厨房做菜，洗菜，很多时候地面上都会沾上很多水，一

步注意就会摔倒，所以厨房地面装修做好防滑绝对不可忽视。

厨房的灯光由两个部分组成，一个是对厨房整体的照明，另一个是对洗涤、备餐、操作说明。厨房的灯光必须是白色，不然影响颜色判断，毕淼灯光阴影，不能使用射灯。

厨房的电路需要注意，因为厨房天天用水用火，所以不能有明线外露，一定要走暗线以防范火灾发生。不然后果十分严重，可能会对家庭造成重大的财产损失。

橱柜的位置在做平面图的时候就应该在图上标注出来，因为橱柜的制作，需要花一些时间，这些准备工作都应该提前做好，避免装修时的麻烦。

厨房的吊顶一定要采用防水的铝扣板安装这样可以避免吊顶变的潮湿。厨房中尽量不要有夹缝。将吊柜直接接到天花板，因天花容易凝聚水蒸气或油烟。吊顶最好不要太高，也不要太低，太低容易脏，太高不容易打扫。

如有条件可在厨房中央地面控制地漏或水槽，以方面日后对厨房地面进行清洁，注意厨房地面应留有一定坡度。台面的材料很多，选择的时候不能单纯看价格和外观，需要全面考虑各种材料的优缺点，从使用角度出发，做出决定。不锈钢台面最常见，易于冲洗。耐火板实用，但在复杂形状加工方面有一定局限。

厨房装修工作总结报告篇四

时光荏苒□20xx年已经过去，我们充满信心的迎来20xx□

回首过去的一年，感慨万千。去年在酒店领导管理、培训和同事的支持下，我被调到新桥协助厨师长负责炉台的日常工作。

1.20xx年人员的调整，新桥店作为得尔乐的第三家分店于6月1日正式开业，之前均瑶店的部分人员也被调到新桥店构成了新的管理框架。

2. 厨房依然按照总公司部署的管理运营模式，各班组、部门之间的交接需要签字，严格按照流程执行。

3. 作为酒店的主打菜之一千岛湖有机鱼头，点击率非常高，但点菜员还要注意多推销酒店的其他菜肴，让菜肴有更多的升值空间，口味因人而异，特色菜也是客人品尝出来的，只有让客人满意我们的工作才有突破。

4. 厨房实施的是定位管理法，对厨房所有货物定位处理，效果不错。

5. 综合管理大培训，厨房积极参与学习并贯彻落实，把理论与实际相结合。

1. 维护和管理上耗费较多，表明我们厨房还需要提高节约意识。

2. 对怎样做员工的思想工作还需要总结和学习。

3. 在强化厨房学习氛围上还做的不够。

1. 对厨房进行有效监控与指导，提高执行力。

2. 通过专业培训和学习，储备厨师的力量。

3. 对厨房卫生、环境、设备进行安全维护，同时控制成本。

4. 在原料的验收和使用方面，做到严把原料质量关，提高半成品的利用率。

厨房装修工作总结报告篇五

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，而对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，这主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购路了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

(1) 在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹制制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干

负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2) 设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，所知道主要电源、煤气、自来水开关的位路。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，要使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。谢谢大家！

厨房装修工作总结报告篇六

家庭装修一直是每个刚买房的业主关注的事情，家里的厨房对于我们来说，非常的重要，厨房的装修和设计也是非常有讲究的。下面就由本站小编为大家推荐厨房装修经验之谈的范文，欢迎阅读。

1、装修进行以后才慢慢开始考虑购买橱柜

因为后期需要安装的橱柜和厨房的装修是一体的，所以厨房装修是与客厅等场所是不同的，不要在装修完以后再慢慢吞吞开始购买橱柜再进行后续安装。正确的方法是：装修前先请橱柜生产的厂家进行实地的测量，定下橱柜的详细样式和型号，预留出需要的管线接口及相应的安装空间，再进行装修，最后再请橱柜供应厂家进入安装施工。

2、盲目追求开放式

如果你是一个非常的喜欢自己动手的中餐美食家，而又忽略了一些开放式厨房会产生的缺点，那可就是会出现问题了。

试想，如果满屋子都是弥漫着油腻和辛辣，恐怕“享受”的，就不仅仅是每次进餐的乐趣了。对于这些朋友，建议采用折中的办法，大功率抽油烟机加玻璃隔断。既有通透效果，又免除油烟之苦。

3、墙地砖只追求好看、防滑

有这种想法的人大概不会亲自清洁厨房。表面凹凸不平的瓷砖若不勤擦勤洗，时间一久，油垢就会粘附在缝隙和微孔中难以去除，从而影响厨房的清洁和美观。因此在挑选诸如瓷砖、铝扣板吊顶、艺术造型门时，应以表面平坦、光滑为佳。

4、抽油烟机离灶台越近越好

为增强抽油烟机的功能，不少人认为抽油烟机离灶台越近越好。其实，抽油烟机的有效距离通常是80厘米，在此范围内抽烟效果相差无几。因此抽油烟机可在此基础上依主人身高来安置。烟机的高度通常是80厘米左右，不宜过高或过低。

5、选择橱柜面板，忽略内在品质

在挑选面板时，人们往往只注重其外观及表层性能，只看外表面是否防水、防火、无划痕，却忽视了内“心”品质。辨别板材密度，最直接的方法是要求销售人员拿出面板模型，观察其横断面的颗粒之间是否紧密。高质量的橱柜面板是高品质橱柜的标志。

6、橱柜越多越有用

一些人惟恐以后厨房的存储空间不够，所以喜欢选择柜体较多的橱柜。橱柜的选择不在于多多益善，而应该合理有效。过多的橱柜不但占去了部分活动区域，而且使厨房显得沉重压抑。柜体数量应该根据自己家里的实际情况而定。

7、五金配件不舍得多花钱

在各类家具中，橱柜应该算是使用频率最高的了。而五金配件的好坏，直接决定着橱柜的品质及使用寿命。因此，在定制橱柜时，为了省钱而采用质量不好产品的做法实不可取。在选择橱柜时，不妨首先看一看它所使用的五金件品牌。如果经济条件允许，你可以选用价格较高的高档五金产品。五金件的好坏对橱柜的使用寿命很重要。

8、单一照明光源

相信你曾有过这样的尴尬：在远离吸顶灯的照射下淘米，即使瞪大了，也难免有几粒坏米被漏掉；甚至有时，案板正好罩于你的阴影之下，切菜只好跟着感觉走了。时至今日，这种“省电费眼”的照明方式已经落伍了！现代厨房的灯光设计分为两个层面，除了对整个厨房的照明，在洗涤区和操作台也要增设橱柜专用射灯。这类射灯光线适度，开关方便，让你的眼睛得到解放。

9、尽全力收纳

有时候年轻人为了表现简洁、前卫的风格，便极尽橱柜收纳之能事，把所有物品一股脑都“藏”了起来。其实简洁并不等于空无一物。使用不锈钢挂件和隔板有条理地布置，既令你操作起来得心应手，又平添一份生活气息。适合的厨房挂件会方便你的实际使用。

我这辈子到目前为止一共用过6个厨房：结婚前自己娘家的、结婚后婆婆家的、后来自己小家的，这就3个了，后来出国工作时搬过3次家，这又3个。在这6个厨房里，最少的使用时间是9个月，也算是“长时间”用吧，所以使用的感受也很深刻。

这6个厨房里，前3个都是典型的楼房里的那种厨房，都不是太大。国外的3个，都算是别墅的吧，其中有一个的厨房特别

的大，是我这辈子用过的最大的厨房了，少说有20平，一大圈橱柜，放了冰箱和餐桌，还显的很空。两外的2个就是一般的厨房。

这么多的厨房，无论大小，每个有每个的优点，每个有每个的不足，即使是那个特别大的厨房，虽然在空间上很富于，但是也有不太顺手的地方。但是无论怎么样的厨房，橱柜都是不可或缺的，都是很重要的角色。像我家现在的小厨房，设计的重心肯定就是橱柜的设计了。

这次我自己的小房子装修，厨房的设计是我最得心应手的，也是最成功的。虽然我现在的厨房不大，但是有前面6个厨房的使用感受垫底，所以这个厨房的设计我自然是扬长避短。因为厨房小，所以厨房的设计其实全部集中在了橱柜的设计上。

装修达人建议：

下面是我从6个厨房中汲取的一些经验，也是我当初设计橱柜的一些要点：

- 1、要有足够的台面操作空间(用过小台面的，太难受了)；
- 2、不要单一、浅色的台面，太容易弄脏，容易浸污渍；
- 3、备餐区要略高些，这样洗东西、切菜不用弯腰，省劲；
- 4、烹饪区要矮点，这样炒菜不用架着胳膊，舒服；
- 5、一定要大单盆，洗锅方便，比双盆用着痛快太多了；
- 6、一定要台下盆，清洁台面卫生方便，水一抹就行了；
- 7、要有个大高柜，把烤箱嵌在中间，这样用起来不用弯腰，省劲；

- 8、 前后挡水条都要有；
- 9、 一定要有一组抽屉，放些零碎地东西方便；
- 11、 一定要有个放葱姜蒜的地方；
- 12、 垃圾桶最好藏起来，但是又要方便用着方便；
- 13、 沥水架不能少(因为用惯了)，最好不占用台面；
- 14、 照明问题要考虑好，备餐区和烹饪区要分别考虑；
- 15、 插头要多留，多用带开关的，省得老拔来拔去；
- 16、 小厨宝、垃圾处理器的开关不要留在橱柜里；
- 17、 插头尽量不留在柜子里，不然开关使还要开柜门，麻烦；
- 18、 拉蓝200的就足够了，300的太沉，频繁拉开不顺手；
- 20、 厨房不一定是锅碗瓢盆的，也可以适当的装饰，显得有情趣些。

1、 厨房瓷砖

墙面瓷砖的选择应考虑室内光线的照射度，太亮与太暗的空间应采用哑光且色彩淡雅的瓷砖，避免造成光污染，形成视觉疲劳。地面瓷砖的选择在考虑色彩与光泽以外，还应重视使用的舒适性，应选择防滑的瓷砖，以免滑倒摔伤，造成身体伤害。

2、 厨房吊顶

厨房的顶面、墙面宜选用防火、抗热、易于清洗的材料，如

釉面瓷砖墙面、铝板吊顶等。厨房的天花吊顶应考虑采用防水产品，即防水石膏板，耐水腻子及高性能的防水乳胶漆，这样在美观的同时，不至于造成使用上的不便。

3、厨房收纳

厨房的功能决定了它是居家环境最易“脏、乱、差”的地方。如何让厨房美观整洁，是厨房装修的除功能便捷以外的另一重要目的。要充分利用空间，利用台柜、吊柜等，给锅、碗、瓢、盆找一个相对妥善的收放空间。厨房里的矮柜最好做成抽屉，推拉式方便取放，视觉也较好。而吊柜一般做成30到40厘米宽的多层格子。

4、厨房油烟问题

抽油烟机的高度以使用者身高为准，而抽油加药泵烟机与灶台的距离不宜超过60厘米。先安装橱柜后安装抽油烟机，最容易产生麻烦，所以最好和橱柜同时安装。选购吸油烟机等家居用品时中式的比欧式的吸力更强。

5、厨房灯具

厨房的灯具宜采用防水灯具如防雾灯等，线路的接头应严格用防水的绝缘胶布认真处理，以免水汽结露进入，造成短路，发生火灾。厨房灯光需分成两个层次：一个是对整个厨房的照明，一个是对洗涤、准备、操作的照明。

6、厨房慎选木制品

在厨房使用大量的木制品时，应注意厨房的通风与换风系统的完善，避免水汽长期聚留在地板与墙面上，使木制品开裂变形，甚至腐烂。

7、厨房窗帘

厨房的窗帘选择上应采用铝合金烤漆镀膜的百叶窗，尽量不使用布艺窗帘，避免在沾染油污后不易清理。

8、厨房面积

厨房的使用面积要适中，过大无疑浪费，而过小则拥挤不堪，合理面积应一般为10平方米左右。还要保证厨房空间的自然采光和合理通风。厨房若面积够大，可放置小型餐桌，这样就能兼作饭厅使用，无须另觅空间作为饭厅，餐桌下可放置地毯以作分隔空间之用。厨房面积若是小，则应该注意收纳。

9、厨房插座

要给厨房各种电器安排或预留出安放之地，并在适当的位置安排电源插座。防火、耐热是厨房装修选材必须考虑的安全因素。千万不可将电源插座随意置于没经过防火处理的木质橱柜上，以免短路打火造成不测。

10、地漏问题

一定要在地面上设置地漏，并把落地台柜的接地部位设计为不怕湿水的材料，以避免引水管跑水而引发橱柜受潮变形。

11、厨房垃圾处理

厨房里垃圾量较大，气味也大，易于放在方便倾倒，又隐蔽的地方比如洗漱池下的矮柜门上，设一个垃圾筒，或者可推拉式的垃圾抽屉。觉得橱柜里面的垃圾桶不够实用，不如放在外面。还有千万不要装门板式的垃圾桶和台面垃圾桶，夏天的时候打开柜门会很臭的。垃圾桶还是放在外面好。

12、厨房灶台

厨燃气灶台的高度，以距地面700mm为宜。

13、厨房煤气

严禁移动煤气表，煤气管道不得做暗管，同时应考虑抄表方便。煤气管道到厨房。煤气热水器之间不要走明管，在墙上开个槽埋pvc暗管，就不用在台板上打孔了。厨房脱排、微波炉、冰箱等电器的电源开关要预先设计好。

14、厨房设计

厨房的装饰设计不应影响厨房的采光、通风、地磅照明等效果。在设计上首先要考虑安全问题。隐蔽工程一定要做好，尤其是厨房的插座位置要妥当，否则会影响到厨柜的尺寸和整体效果。

15、橱柜定制

订做整体橱柜的dx一定要注意扣板的水平，否则橱柜装好后就原形毕露了;安水管时要向上一点，否则龙头配套的软管太短，得重买加长的。

厨房装修工作总结报告篇七

x年已经过去一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结。

一、x年工作总结：

1. 加强厨房内部培训。根据去年的工作总结，厨房员工工作

能力不高和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2. 加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期召开厨房、前台协调会议，增强员工的团队意识和服务意识，发现并解决工作中存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了水天酒店餐饮的品牌。

3. 合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4. 进一步规范和明确厨房奖励考核制度。提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5. 一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。

6. 体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为食宿者、回民游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

7. 坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8. 各节日美食活动丰富多彩。从不同时令、季节和客人需求实际出发，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

9. 厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升水天酒店美食的良好形象。

二、下半年工作计划

1、精益求精注重菜肴品质。进一步加强员工菜肴烹制的超前思想和出品能力，以自然的审美观，重营养，重菜品的自然感，做到人无我有，人有我优，人优我新，精细认真的对待每一个菜品，做出自己的特色。

2、菜肴研发上要严格考核管理制度。菜品定期出新，每月要让厨师主管及炒锅出新的菜品，统一制定，统一制作，好的菜品要奖评。做到出品精细、经典，对不好的菜品提出建议及改正意见，动员各组厨师全心投入，力争尽善尽美，月底组织严格的统一考核。

3、加强成本控制和节能降耗。要及时了解市场的行情，验收好质量、数量，在粗加工上要做好材料的分配及下脚料的回收利用，要检查菜品的使用率，注重主辅料的合理配制，做到成品后要控制好售出的价位。在节能方面，要做到水龙头及开关管理，分工到人，做到人走电气关，在使用时要做到随用随开，用好及时关闭。在下班后，有值班人员填好表格，做到下班有专人管理，并出台和完善严格的管理处罚条例。

4、继续做好卫生管理工作。班前班后要注意厨房物品卫生，清理检查，发现问题及时处理，要随时保持清洁，同时每周要做好细致卫生工作，做到厨房卫生各自分工，各自保持，整洁无污。

5、加强与员工的思想交流。班中或班后，要经常和员工在一起交流，及时了解他们的思想动向和家庭情况，做到关心无处不在，树立好的思想意识。让员工工作无负担，心情愉悦

地工作。

6、做好市场调查。及时了解市场新的原料、菜品，做到天天都有新菜品，及时了解酒店的活动、客源、收入状况，做好市场调研及汇报记录，同时制定酒店菜品新的营销活动方案，经常走出去，以新的视角和菜品塑造酒店餐饮品牌。做好对外交流，学人所长，为我所用。

7、注重安全管理。做好员工的安全思想意识教育和设备操作规程。总之，厨房管理要细心，要靠上去，要严抓，要动脑，要动员厨房每一位员工的积极性，确保安全生产“零”事故目标。

成绩的取得都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这半年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在下半年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成宾馆经营目标任务做出应有的贡献。

厨房装修工作总结报告篇八

1、大多数中国人都不会考虑开放式厨房，但有业主退而选择了中岛式厨房，但这同样会带来麻烦，厨房电线和地插全部要重新布线、外加中岛式抽油烟机选择不多。所以有做中岛式厨房的空间还不如把厨房台面加宽，操作更方便又符合中国人使用习惯。

2、与其在客厅布射灯和灯带，不如用在厨房，在操作台下方的照明才是真正能帮助你做菜时看得更清的光源，一看下方的示意图，你就明白了。

3、如果没有特别喜欢给自制美食拍照的话，尽量将水槽步在

窗口下方，通风好，更能用日照杀菌。如果喜欢拍照的亲，就可以将台面步在窗口下，用自然光来给食物打光了。

咖啡爱好者（咖啡机、磨豆机）

烘焙爱好者（烤箱，厨师机）

果汁爱好者（搅拌机、榨汁机）

婴幼儿需要（辅食机、蒸笼消毒）

老人需要（搅拌机、煎药机）

厨房五大错误装修 这些坑千万不要入！

自制美食需要（面条机、面包机、早餐机/烤面包机、电饼铛、豆浆机、电蒸笼、电炖锅）2个在灶台边备用。

3个水槽边上

冰箱1个、微波炉1个、电饭煲1个、电水壶1个常占，可用带开关的插座，就不需要经常拔插插头。

厨房五大错误装修 这些坑千万不要入！

5、火锅或烤肉热爱者，可以考虑再留个活动厨房台面，再也不怕让火锅味和烤肉味弥漫整个客厅了。

厨房装修工作总结报告篇九

洗菜、做饭、刷锅洗碗……这些都需要在厨房里完成，因此厨房装修不仅要防火、防潮，还得考虑油烟污渍等清洁问题。所以，想要把厨房装修好非常不容易，不下狠功夫是不行的。

下面是小编分享的厨房装修选材准则，一起来看一下吧。

无论天花板选择哪种材质，一定要防火和不变形。而目前建材市场供厨房用的天花板材料主要是塑料扣板和铝扣板。其中，塑料扣板价格便宜，但供选择的花色少。铝扣板非常美观，常见的有方板和长条板，喷涂的颜色丰富，选择余地大，但价格较贵。

如果采用吸顶灯，在把灯镶嵌在天花板里时要做出隔层，以防灯产生的热量把天花板烤变形。

厨房墙壁应选购方便清洁、不易沾油污的墙材，还要耐火、抗热变形等。目前，各大建材市场里可供选择的有防火塑胶壁纸、经过处理的防火板等，但最受欢迎的仍是花色繁多、能活跃厨房视觉的瓷砖。

瓷砖独特的物理稳定性，耐高温、易擦洗等特点都是它长期占据厨房墙面主材的原因。

现在人们在装修中对材料要求非常考究，有些人为了达到室内地材的统一，在厨房也使用了花岗岩、大理石等天然石材。虽然这些石材坚固耐用，华丽美观，但是天然石材不防水，长时间有水点溅落在地上会加深石材的颜色，变成花脸。如果大面积打湿后会比较滑，容易跌倒。因此，潮湿的厨房地面建议最好少用或不用天然石材。

另外，实木地板、强化地板虽然工艺一直在改进，但最致命的弱点还是怕水和遇潮变形。目前在厨房里用得比较多的材料还是防滑瓷砖或通体砖，既经济又实用。

总结来说，厨房装修要防火、防潮、防滑、方便清洁打理。以上就是关于厨房装修的介绍，希望你有所帮助。