

住宅复合型厨房空间探讨 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/467/2021_2022__E4_BD_8F_E5_AE_85_E5_A4_8D_E5_c67_467524.htm

住宅复合型厨房空间探讨在这种背景下，目前推出了“复合式厨房”的设计概念。所谓“复合式厨房”就是将中厨、西厨、家务阳台有机地整和在一起，分为烹饪区、备餐区、就餐区、家务区，其中烹饪区、家务区为污染区，备餐区与就餐区为洁净区，复合式厨房洁污分区，较好满足厨房个性化需求与解决厨房的污染问题；同时，根据人体工效学原理设计，较好实现了厨房的功能需要。复合式厨房设计主要解决了以下几个问题

：1.功能动线完整、合理复合式厨房将原有封闭式厨房操作空间细致划分为备餐区、家务区、烹饪区和就餐区，把基本操作以外的空间从封闭式厨房内分离出来并入到餐厅内，加大就餐区面积，在基本不增加厨房面积的条件下，尽可能将厨房不同功能空间分别设置，而又不影响操作动线的连续性和近便原则。改善了就餐空间条件，并合理安排了家务空间，提高了家务劳动效率。2.减小污染由于餐后的辅助操作时间在家务区与备餐区内完成，相比传统厨房，受烹饪污染时间大大减少。鱼、肉类食品在烹饪区内进行处理，碗碟等餐具清洗在备餐区完成，可减少餐具的交叉污染。同时，因烹饪区域面积减小，在同等功率抽油烟机的作用下，烹饪区换气频率增大，能够降低烹饪区的污染程度。3.操作的舒适性复合式厨房充分应用人体工效学，将水池、冰箱、与灶具呈三角形布置，三者间的操作动线控制在3.6m~6.6m之间；同时烹饪区操作台面呈L形布置，合理安排洗、切、炒，操作方便

，也避免了操作动线短则局促、长则疲劳的弊病。4.人性化设计橱柜操作台面通常为550~600mm，复合式厨房的备餐台台面宽度加大为650mm，水池下部局部凹入，可提供“坐式”洗涤；在备餐台处进行餐后洗涤可方便地与家人交谈、听音乐，且不受油烟污染、轻松、愉快。5.橱柜设计家具化由于备餐台的设计与餐厅结合紧密，处在开放区域中，能集中体现个性化设计要求，但是常规橱柜设计给人封闭式感觉，较难满足这一点。我们可尝试利用防火板、人造石等橱柜基本材料，将备餐台按照开放式的室内家具来处理，在体现个性特色的同时较好地融入到室内空间之中。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com