

치킨·포장 | 주방 구역 배치안

생닭 준비와 튀김 후 포장을 나누는 주방

01

생닭 냉장

02

밑간·옷입히기

03

튀김 조리

06

도구·용기 세척

05

포장·픽업

04

완성품 소스

생닭 취급 구역과 완성된 치킨의 소스·포장 구역을 분리합니다.

배치 원칙: 입고 → 준비 → 조리 → 완성·출고, 사용한 식기는 별도 경로로 회수.

각 칸은 작업 구역을 나타냅니다. 벽체·문·통로·설비 위치나 실제 면적을 뜻하지 않습니다.

도면은 축척이 없습니다. 장비 확정과 현장 측정 후 실제 배치를 정하세요.

치킨.포장 | 장비 구성 검토표

장비 종류를 검토하기 위한 목록입니다. 제조사.모델.수량.용량은 확정하지 않았습니다.

01	생닭 전용 보관 구역 입고일과 준비량 기록
02	생재료 작업대.도구 보관 밀가루 비산과 생재료 접촉 관리
03	튀김기.배기 검토 기름 취급.배기.소방 설계 확인
04	완성품 전용 소스 작업대 생닭용 집게와 완성품 집게 구분
05	포장대.박스 선반 음식 이동과 주문 접수 분리
06	세척대.건조선반 생재료 도구의 이동 경로 구분

선정한 장비의 제조사 설치 설명서로 치수.전원.급배수.배기.정비 여유를 확인하세요.

치킨·포장 | 작업 순서와 확인 사항

작업 흐름

1. 생닭 냉장 — 입고일과 준비량 기록
2. 밀간·옷입히기 — 밀가루 비산과 생재료 접촉 관리
3. 튀김 조리 — 기름 취급·배기·소방 설계 확인
4. 완성품 소스 — 생닭용 집게와 완성품 집게 구분
5. 포장·픽업 — 음식 이동과 주문 접수 분리

메뉴별 확인

- ☐ 생닭 작업자가 포장 구역을 오염시키지 않는가
- ☐ 뜨거운 기름을 다루는 절차를 정했는가
- ☐ 튀김 완료 후 주문별 소스와 포장 구분이 되는가

현장 적용 전에

실측 치수, 출입구, 기둥, 서비스 방식, 예상 주문량을 확인하고 배치를 조정합니다.

배기·전기·가스·급배수·소방 및 위생 요건은 선정 장비와 관할 기준으로 확인합니다.

이 자료에는 설비 계산, 허가 서류, 제조사 CAD, 공사 견적이 포함되지 않습니다.