

국밥·탕 | 주방 구역 배치안

육수 생산과 주문별 가열을 구분하는 주방

01

입고·냉장

02

고기·채소 준비

03

육수 생산

06

퇴식·세척

05

밥·고명·배식

04

주문별 가열

큰 냄비를 옮기는 구간을 줄이고 육수 생산과 주문 조리를 구분합니다.

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.

국밥·탕 | 장비 구성 검토표

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

- | | |
|----|-------------------------------------|
| 01 | 냉장·냉동 보관장
고기와 채소 보관 위치 구분 |
| 02 | 구분된 손질 작업대
생재료와 익힌 고기 작업 구분 |
| 03 | 육수 조리기·배기 검토
급수·배수와 뜨거운 용기 취급 검토 |
| 04 | 주문 조리대
육수 공급 방식과 용기 무게 확인 |
| 05 | 취반기·고명 냉장대·배식대
밥과 고명 보충 위치 지정 |
| 06 | 대형 용기 세척대·식기 세척기
대형 냄비가 들어가는지 확인 |

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

국밥·탕 | 작업 순서와 확인 사항

작업 흐름

1. 입고·냉장 — 고기와 채소 보관 위치 구분
2. 고기·채소 준비 — 생재료와 익힌 고기 작업 구분
3. 육수 생산 — 급수·배수와 뜨거운 용기 취급 검토
4. 주문별 가열 — 육수 공급 방식과 용기 무게 확인
5. 밥·고명·배식 — 밥과 고명 보충 위치 지정

메뉴별 확인

- ☐ 육수 용기를 들어 옮기는 작업을 줄였는가
- ☐ 익힌 고기가 생고기 작업 구역으로 돌아가지 않는가
- ☐ 대형 냄비의 세척·건조 공간이 있는가

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.