

돈가스 | 주방 구역 배치안

고기 준비·튀김·상차림을 연결하는 주방

01

입고·냉장

02

고기·빵가루 준비

03

튀김 조리

06

퇴식·세척

05

플레이팅·배식

04

샐러드·밥 준비

빵가루 준비를 튀김 앞에 두고 샐러드는 완성품 쪽에서 합류시킵니다.

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.

돈가스 | 장비 구성 검토표

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

01	냉장·냉동 보관장 생고기와 바로 먹는 재료 분리
02	고기 손질대·빵가루 용기 원재료 접촉 도구 별도 보관
03	튀김기·배기 검토 유지 관리와 바닥 오염 검토
04	샐러드 냉장대·취반기 생고기 작업과 분리된 준비 위치
05	완성품 작업대·배식대 커팅·소스·출고 순서 지정
06	퇴식대·세척기·건조선반 튀김 바스켓 세척·건조 위치 확인

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

돈가스 | 작업 순서와 확인 사항

작업 흐름

1. 입고·냉장 — 생고기와 바로 먹는 재료 분리
2. 고기·빵가루 준비 — 원재료 접촉 도구 별도 보관
3. 튀김 조리 — 유지 관리와 바닥 오염 검토
4. 샐러드·밥 준비 — 생고기 작업과 분리된 준비 위치
5. 플레이팅·배식 — 커팅·소스·출고 순서 지정

메뉴별 확인

- ☐ 샐러드가 생고기 준비대와 분리돼 있는가
- ☐ 튀김 후 커팅과 소스 작업 공간이 있는가
- ☐ 식기 반납이 배식대 앞을 가로막지 않는가

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.