

龙海酒店茶歇 万仟捷洛克茶歇公司 酒店茶歇公司

产品名称	龙海酒店茶歇 万仟捷洛克茶歇公司 酒店茶歇公司
公司名称	万仟捷洛克（厦门）餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省厦门市思明区嘉禾路265号武汉大厦2号楼 1905室
联系电话	13328763947 13328763947

产品详情

自助餐菜点食品虽然面广、品种多，但要组合得精巧、合理，在菜单制定时必须遵循以下原则：

（1）菜点品种迎合消费者需求

固然一份菜单、一个自助餐厅或一餐自助餐不能满足所有消费者的口味需求，但在自助餐菜单制定时，其菜点品种的选择至少应迎合该餐厅消费层次、当时季节消费者大致趋同的需求。饭店自助餐厅装修档次、饭店星级标准，常常给消费者一定心理印象，这往往决定自助餐消费客人的层次，即客源市场。瞄准、锁定这些客人，分析、发现、迎合、激发他们的需求，设计有针对性的菜单，这是至关重要的。

譬如，我们用置放托架的办法来体现立体感，用高托架底放置水果盆的办法来反映层次感，用有机托架下放置雕刻作品的方式，既增加了菜肴美感，又在菜肴取完后起到点缀作用。又譬如，菜肴、水果、花草、雕刻、冰雕等在菜台上的多层次置放，酒店茶歇公司，立体展示等，酒店茶歇公司，操作得当，可以起到画龙点睛之效，使整个桌面“活起来”。

餐具及盛器：

餐具及盛器从来就是餐饮文化中的重要一环，俗话说：好马配好鞍。好菜配好盘，在冷餐会上尤为重要。现代制造技术及文化的发展创造了的各种新材料、新工艺、新造型、新产品，酒店茶歇公司，其中许多是堪与为餐饮业增辉添美的。次数用完API KEY 超过次数限制

三是面点类。如包子、漕河驴肉火烧、蒸饺、烧麦、煎饼、虾饺等。

四是饮料小吃类。如廖记棒棒鸡、漕河驴酥、南瓜饼、炸牛奶、蝴蝶虾、珍珠奶茶、果汁等等。由于这些都是方便快捷的食品，如饭食、面条或米粉，顾客到了以后可以快速制作，或事先成批制作好，顾客

一到即刻上桌，既可使顾客快速就餐而不致久等，龙海酒店茶歇，同时也提高了快餐店的餐桌利用率，客观上增加了餐馆的营业额。

现状

1. 中式简餐发展由感性认识向理性积累阶段转化。现代中式快餐在上世纪八十年代末至九十年代的发展历程中，广大企业勇于实践、不畏挫折、克服困难、奋发进取、付出了艰辛努力，在发展中也体现出了摸索性和冲动型的特点。

龙海酒店茶歇-万仟捷洛克茶歇公司-酒店茶歇公司由万仟捷洛克（厦门）餐饮管理有限公司提供。万仟捷洛克（厦门）餐饮管理有限公司是从事“茶歇,冷餐,甜品台,BBQ烧烤,自助餐,法式西点培训”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：熊经理。