

连锁店明档设备图片 山东博奥 青海连锁店明档设备

产品名称	连锁店明档设备图片 山东博奥 青海连锁店明档设备
公司名称	山东省博兴县博奥厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13706372866

产品详情

(1)从布局上、设计上、规模上、艺术力上能体现出一个酒店的档次与实力。(2)从菜品的新鲜度、色泽、选料、搭配、刀工、造型、器具、艺术、位置、价格、亮度、卫生等各个点滴上能反映出厨房对菜品高度，追求的程度和严格的态度。(3)明档是营销的战场和菜品营养搭配的基地，从中能反映出企业，提倡健康饮食和引导客人消费的高尚姿态，也能很好的找出市场营销的规律和变化，明档综合水平的高低影响着营业额的高低。(4)明档是厨房对菜品抓精做细，上高度，快速度的一个突破口，经过严格有效的管理后，能加强和提高厨师的业务水平，连锁店明档设备图片，和综合素质，也能以点带面的反映出厨房哪个环节出问题了，做到及时调整纠正。

过去的菜谱都是文字的，点菜的时候，只知道名字，但是菜的成品，顾客并不知道，比如，如果点的是“肉丝芹菜”这个还好理解，但是如果菜单上有道菜叫“芙蓉天仙”，这个就难理解了。后来就出现了带有照片的菜单，这就解决了这个问题，上面有成品菜的照片，一目了然。现在有一种方法，就是在点菜柜，风幕柜，熟食柜展示实物菜谱，顾客可以亲眼看到做好了的菜，这就是“名档菜单”。餐馆设计明厨、明档，是餐饮业发展到一定时期的必然产物。餐饮行业竞争到一定程度的时候，青海连锁店明档设备，经营业主开始想尽各种办法吸引顾客。于是，他们便摸透了顾客“吃得放心”的心理，把明档搬到了餐厅，抓住顾客眼球，留住顾客的钱袋。

众所周知，设置明档对餐厅提出了更高的要求。没有一定的成本付出，是玩不转明档厨房的。正因如此，餐厅老板首先要弄明白：我为什么要做明档？

明档厨房通过对菜品、烹饪现场的展示，增进后厨与客人之间的距离，使用餐环境更有氛围，同时让客人对菜品更有食欲，进而增加餐厅的收益。

明档厨房的五要素 环境卫生：操作案台干净无油污，连锁店明档设备厂家，周围无杂物

厨具陈列：摆放整齐有序，没有过分的脏污

菜品摆放：没入锅的整齐干净，入锅了的气味飘香

灯光设计：温暖明亮，集中在菜品等重点物品上

操作人员：着装整洁，配合协调，操作规范

连锁店明档设备图片-山东博奥(在线咨询)-青海连锁店明档设备由山东省博兴县博奥厨业有限公司提供。山东省博兴县博奥厨业有限公司是山东滨州,机械加工的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在山东博奥领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创山东博奥更加美好的未来。