

## 自助餐配送上门 源古户外餐饮 福州自助餐

产品名称	自助餐配送上门 源古户外餐饮 福州自助餐
公司名称	福建源古餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福州市鼓楼区道山西路黄金集团有限公司内
联系电话	13774562855 13774562855

### 产品详情

我们在菜设计上适应冷餐会的要求作了许多有益的探索。譬如。菜单设计首先要坚持整体性，在为主题服务的前提下，充分考虑主、客人的意见和餐饮习惯。同时又要坚持多样性，每一组菜不要少于50种左右。在类别上要中西兼顾，在烹制上要技法兼顾，在用料上要“海、陆、空”兼顾。再譬如。菜单设计与台面设计要相辅相成，台面较深，主菜色彩可以从浅，自助餐上门，台面较浅，主菜可艳丽些，冷暖搭配，深浅搭配。又譬如，菜单设计要注意预制菜肴、厨房热菜和冷餐会现场操作的配合，实践证明，现场操作，既可增加进食气氛，福州自助餐，也有利于菜肴质量，自助餐配送上门，特别为外宾所青睐。

因为是在中国，自助餐上门配送，所以即使是舶来品本地特色也是肯定少不了的，而且北京本身就是个汇集全国各地美食风格的地方，原来，受制于菜品特点及容器的限制，很多菜品无法做成手指化或人手份容器化现在，随着各种迷你容器的出现和不断的菜品改良，几乎一半以上的中国美食我们都可以制作成精美的冷餐会模式。比如老北京的麻豆腐和上海的四宝烤麸，我们都已经成功的把他们搬上了冷餐会的食台

婚前冷餐酒会区场地要比较开阔，结构不要一览无余，要有曲折或者有高低层次的变化，可以找到来宾喜欢的位置或休息或聊天;场所布置一定要优雅，选择适合的音乐，但声音不要太大节奏也不要过于强烈，会打扰到其他客人的交谈。食品一定要品种多样化，包括牛肉、鸡肉和蔬菜等等，以满足客人们不同口味的需要。此外食物大小要正好可以一口吃下去，而且不能有汁液，也不能粘手。酒水是最重要的，包括各种不同标准酒水，对于那些不饮酒的客人，可以为他们准备一些软饮，所有细节都要考虑到。一张美丽的吧台是这个场景的中心，玻璃杯、杯垫、托盘以及桌布，这些在一起营造了一个浪漫、高雅的场景。

自助餐配送上门-源古户外餐饮(在线咨询)-福州自助餐由福建源古餐饮管理有限公司提供。福建源古餐饮管理有限公司位于福州市鼓楼区道山西路黄金集团有限公司内。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前源古户外餐饮在食品饮料加工中享有良好的声誉。源古户外餐饮取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。源古户外餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。