

# 厨师上门做菜餐饮服务平台搭建

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 厨师上门做菜餐饮服务平台搭建             |
| 公司名称 | 千汇凡网络科技（6年开发公司）            |
| 价格   | .00/件                      |
| 规格参数 |                            |
| 公司地址 | 广州市天河区东英科技园                |
| 联系电话 | WX : 916966649 13729039903 |

## 产品详情

傍晚，随张金利、吴香婷走进延庆一家山水民宿，她们的箱子里有乡宴的食材——洗净的鸡鸭鱼肉、鲜灵的白菜豆角……她俩都是农家大嫂，而今有了个新身份“网约厨娘”，这是今年延庆旅游刚出现的一项新职业：民宿客人网上下单，厨娘带着新鲜食材上门烹制。“我们井庄有50位姐妹当上了网约厨娘呢！”张金利说。

厨师上门系统开发，厨师上门软件开发，厨师上门app开发，厨师上门软件开发，厨师上门系统模式开发，厨师上门系统开发，厨师上门系统开发搭建，厨师上门系统模式开发。

她俩告诉记者，9月下旬，她们的服务单就排满了。

自从当上厨娘，张金利将自家的菜园子扩大到了一亩地，种上了土豆、黄瓜、豆角、毛豆、冬瓜、红薯、南瓜。“咱们网约厨娘可不是简单地做个饭，食材都得自己备。好的食材，当然是自家地里种的，天然绿色无公害！”张金利边说边对着菜单盘算着采摘量。

不光蔬菜是自家种的，熏肉也是张金利提前备好的。她从镇里买回上好的五花肉，支起大铁锅，柴火中添上松树枝、黄米、糖，架上算子，将煮好的肉用火熏烤，熏出的肉泛着焦糖色，香而不腻。“很多游客都是奔着火盆锅来的，这个熏肉就是火盆锅的主要食材，虽然费火搭工夫，但一定得让客人一饱口福。”张金利说。

肉类鱼类食材需要提前备好，蔬菜则是当天采摘。当天，客人预订傍晚6点开餐。一大早，张金利、吴香婷两人分工合作，一位奔菜园摘菜，一位在家和面。

新摘的土豆、萝卜带着泥，白菜、黄瓜挂着露水……拾掇妥当之后，她们将这些准备好的食材分门别类装进保鲜盒中，再打包装箱。下午3点45分，她俩出门上路，前往客人住的山水民宿。

此时，只见两位厨娘口罩、手套佩戴整齐，长发挽成一个髻齐整地盘在耳后，一身统一定制的白帽子、白袖套、白短袖、黑裤子，棕色围裙上“井庄醉美厨娘”的标识十分醒目，俨然成了城里星级酒店的服务人员。

## 现场炖炒饭菜香

天刚擦黑，“刺啦”一声，蘑菇炖鸡块下锅了。不到一个钟头，一大桌丰盛的农家菜陆续上桌了：火盆锅、蘑菇炖鸡块等7个热菜、6个凉菜色泽鲜亮、香味扑鼻，还有主食葱花饼金黄喷香。

“您好，您订的餐都上齐了，都是咱们延庆本地农家菜，各位尝尝味道怎么样。”上菜完毕，张金利落落大方地向客人介绍着。看着一桌美食，客人们纷纷拿出手机拍照，还向张金利询问菜品名称、烹制方法。

鉴于“网约厨娘”供不应求，井庄镇计划今年底将厨娘人数增加至100名。