

西餐厅装修策划方案

产品名称	西餐厅装修策划方案
公司名称	武汉富华百姓装饰工程有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	武汉武汉市武昌区东湖西路东湖熙园三单元404
联系电话	027-87123082 13397113888

产品详情

西餐厅装修策划方案【富华百姓装饰】你可曾有过这样的梦想：开一个大大的餐厅，做出美味的食物，每个客人都带着期盼而来，带着满意离去，而你，在餐厅的阳台上惬意的斟上一杯柠檬红茶最大范围的发挥你的经营才能！富华百姓装饰就为你实现这个梦想。第一、了解客人的不同需求 正所谓比较才有进步，光靠自己人还难免缺少新鲜感。不同的厨师都会带来不同的感觉，不同文化就有不同的吃法、做法。面对不同的客人，不同的口味，身为厨师就要懂得用不同的烹饪方法，了解不同客人的需要就是对客人的最大尊重。第二、独特的西餐厅装修设计在西餐厅的营销中，西餐厅的店面形象无疑占了一大部分。西餐厅装修设计的店面形象是顾客进入餐厅首先看到的第一印象。一个好的西餐厅装修设计直接决定了顾客一个良好的第一印象，可以为你的西餐厅增值不少。所以饭食开餐厅的都很注重餐厅的装修设计，在餐厅的前期选店址及餐厅的装修设计中都是下了一番大功夫的。第三.选料必须严格 出品要正宗，选料必须严格。食物是顾客进入你的西餐厅的目的，当他看到了你的舒服的餐厅装修环境，享受到了服务员周到的服务之后，那么重头戏来了，就是将要品尝的食物。不管你的餐厅装修设计的如何完美，环境如何舒适，服务如何周到，如果你的食物很烂，那么前面的这些你都白做了。所以对于南阳西餐厅装修而言，食物绝对很重要。很棒的食物通常都是源于很棒的厨师，很棒的材料。在材料的选择上，必须要严格，只有确保材料的新鲜，才能保证出品的食物的可口。第四.厨房占70%的分数 有了好的包装，还不够。做饮食，在提高一般的服务质素之外，最重要的还是品质，厨师功夫是否到家，食品味道是否符合客人口味，这是饮食的灵魂，因而，这对厨师的要求比较高。一家好的餐厅，厨房占了70%的分数，厨房是最重要的！现在的很多西餐厅做得很杂，老板、厨师不注重品质，有的厨师连基本功都没有学会，就学做菜式，随使用一块牛肉煎出薄薄的牛扒，也可上桌，切开所谓的牛扒，感觉在切布渣，看不到牛扒的纤维。当遇上真正的食客，这种食物就站不住脚了，所以，一个好的餐厅必须有好的厨房，自己的好师傅。