

## 黄桥街道10元团膳 好滋味餐饮管理

产品名称	黄桥街道10元团膳 好滋味餐饮管理
公司名称	苏州好滋味餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区新峰路188号
联系电话	18020259729

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：苏州好滋味餐饮管理有限公司

苏州好滋味餐饮管理有限公司自2015年成立以来一直秉承着顾客至上、良心做事的服务理念，立志做一个与众不同的快餐公司，真正把顾客的需求放在位。

给我一份信任，还您一份惊喜！苏州好滋味餐饮管理有限公司期待与您的真诚合作！

### 各式快餐的做法

洋葱西芹炒牛肉：牛肉先用生粉和酱油腌一下，然后热油放豆瓣下锅炒，牛肉炒熟以后，再放洋葱和西芹。

拍黄瓜：黄瓜切成小段，然后用刀背轻轻的拍了拍，然后加盐腌一会，把腌出的水倒掉，加陈醋和大蒜拌匀。

胡萝卜鸡蛋饭：胡萝卜切成丁，在开水里加点盐煮熟，然后沥干水放在米饭上。鸡蛋是加了点盐和清水调匀之后，煎的。

苏州好滋味餐饮管理有限公司自2015年成立以来一直秉承着顾客至上、良心做事的服务理念，立志做一个与众不同的快餐公司，真正把顾客的需求放在位。每一道菜从采购—清洗—切配—烹制，都由我们的厨师团队层层把关，终将卫生、可口的菜肴呈现在顾客面前。厨师用心烹饪、现场分餐人员统一服装、微笑服务，让员工吃的舒心、吃的开心！

给我一份信任，还您一份惊喜！苏州好滋味餐饮管理有限公司期待与您的真诚合作！

## 食堂承包

### 食堂环境卫生要求

1. 厨房和餐厅内的门窗、天花板、风扇要求每星期清洁一次。
2. 餐厅内的桌、椅需摆放整齐、每天清洁，要求无油污、脏物等。
3. 厨房和餐厅内的门窗、天花板、风扇要求每星期清洁一次。
4. 及时清除产生的垃圾、废弃食物等。
5. 不可在厨房内吸烟。
6. 以上全部按沛浪食堂卫生标准执行。

### 餐具洗刷消毒卫生要求

1. 坚持"去残渣，洗涤剂洗刷，净水冲洗，10元团膳，消毒柜高温消毒"四道洗消工序.感官检查以光，洁，涩，干为达到消毒要求。
2. 消毒后的备用餐具整洁有序;碗柜防尘，无杂物，无油垢。
3. 洗碗池要，用后洗刷干净，无残渣，油垢，表面清洁。
4. 使用洗碗机，蒸汽进行消毒作业，物品摆放要正确，合理。
5. 废弃物要有容器盛放，不暴露，不积压，不外溢。
6. 各种盆等较大用具要用苫布防尘，消毒要用消毒ji或沸水煮。

苏州好滋味餐饮管理有限公司自2015年成立以来一直秉承着顾客至上、良心做事的服务理念，立志做一个与众不同的快餐公司，真正把顾客的需求放在位。

给我一份信任，还您一份惊喜！苏州好滋味餐饮管理有限公司期待与您的真诚合作！

## 食堂承包的餐品特点

## 一、营造就餐氛围不容忽视

就餐环境和氛围的选择也是就餐者挑选餐厅的重要因素之一，一个个性化突出的就餐环境往往能够给就餐者留下深刻的印象，并且就餐者因为对餐厅环境的喜爱进而对整个餐厅产生忠诚度，成为餐厅的“回头客”。

## 二、服务热情周到关乎餐厅形象

业作为服务性行业，服务的重要性自然就不言自明了。服务人员素质的好坏和服务水平的高低都直接影响着餐厅在就餐者心目中的形象。没有什么宣传比这种宣传更直接、更明了，更能给就餐人员留下深刻印象了。

黄桥街道10元团膳-好滋味餐饮管理由苏州好滋味餐饮管理有限公司提供。苏州好滋味餐饮管理有限公司是从事“餐饮管理,快餐配送,食堂承包”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：朱发伟。