

承包食堂 苏州好滋味 长桥快餐

产品名称	承包食堂 苏州好滋味 长桥快餐
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

工作餐受众，特别随着城市规划的发展，食堂餐饮承包，路边摊会慢慢减少。另外，随着新建筑越来越多，沿街店铺的租金成本也逐渐抬高，长桥快餐，店面式餐饮店的经营压力会越来越大，送餐上门这种低成本餐饮创业项目的优势将会越来越明显！

快餐配送中心的选址

· 快餐配送中心选址时要考虑的关键因素 · 适合开设快餐配送中心的位置 · 有效降低租金成本的选址技巧 · 选址时的注意事项 厨房布局设计与装修

· 标准快餐配送中心厨房功能分区布局图 · 快餐配送中心的厨房生产流程 · 厨房的区域划分及用途 · 厨房的设计

饮食结构合理

饮食的结构要合理，既要满足机体的生理需要，又要避免饮食构成的比例失调和某些营养素过量而引起机体不必要的负担与代谢上的紊乱。人体需要42种以上的营养物质，包括各类蛋白质、脂肪、碳水化合物、各种维生素、各种矿物质、必须微量元素和水。能构成42种以上营养物质的饮食必须由多种多样的食物来源来实现。每天进食要保证三大营养素的合理比例，食堂承包，即碳水化合物占总摄入量的60%~70%，蛋白质占10%~15%，脂肪占20%~25%。碳水化合物主要由谷类、薯类和淀粉食品构成，控制食糖及其制品。脂肪主要以植物油为主，承包食堂，减少动物脂肪。脂肪中的饱和酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸之间的比例一般为1：1：1。蛋白质中应有1/3以上的蛋白质（动物蛋白和大豆蛋白）。

苏州好滋味餐饮管理有限公司的员工卫生

- 1、工作时应穿戴整洁的工作衣帽，以防异物落入食品中。
- 2、工作时不得佩戴戒指等饰物及留指甲、擦指甲油，或其它足以发生污染之物品。
- 3、上班时间不得抽烟，工作团结。
- 4、养成工作前、后用肥皂或清洁剂洗手的习惯。
- 5、工作时要有良好的工作习惯，不可随地吐痰或在厨房吸烟、饮食、嚼槟榔等。
- 6、厨师调理热食时应戴手套，不得使用炒菜之大匙来品尝汤的味道，应用随身配备之小汤匙，且用后立即清洗。
- 7、厨房工作人员定期接受健康检查，若经检查后发现有不适合厨房工作之疾病时，即予以调离，

承包食堂-苏州好滋味-长桥快餐由苏州好滋味餐饮管理有限公司提供。“餐饮管理,快餐配送,食堂承包”选择苏州好滋味餐饮管理有限公司，公司位于：苏州市吴中区新峰路188号，多年来，好滋味餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：朱发伟。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。好滋味餐饮期待成为您的长期合作伙伴！