

# 苏州百膳香餐饮 餐饮管理咨询 餐饮管理

产品名称	苏州百膳香餐饮 餐饮管理咨询 餐饮管理
公司名称	苏州百膳香快餐配送有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省苏州市相城区相城经济开发区澄波路333号
联系电话	13776107153 13776107153

## 产品详情

水煮食物是中国产生炊肯陶鼎（也有陶釜）之后出现的烹调方法。《周礼·天官·冢宰》规定“烹人”的任务是“掌共鼎、镬，以给水火之齐”。其手段是烹煮，其成品是大羹。羹是中国烹调的一美味。《淮南子》描述它的烹调是：“水火相憎，餐饮管理，镬（鼎）在其间，五味以和。”水与火本来是互不相容的，自鼎、釜发明后，水在上，火在下，水不断吸收火的热能，达到了沸点或一定热度，使鼎、釜中之水保持稳定的吸热状态，加强了水分子的渗透力，将食物煮熟，从而使水与火这两个对立的矛盾得以调和，这就是中国哲学上的“水火相济”。在中国，只有水火相济的烹煮法发明后，古人才认可“火食之道始备”。烤炙尽管出现很早，餐饮服务与管理，但中国人并不认为它可以成为“饮食之道”。

90年代中，随着商务写字楼的大量崛起及发达国家、发达地区团膳理念的导入，中国团膳有了革命性的改变。团膳不再成为困扰管理者和员工的问题，而且成为商务写字楼配套功能及提高租售率的重要手段，受到了业内人士的普遍关注。90年代末，随着公司企业膳食改革、高校团体膳食改革、事业单位团体膳食改革的提出，餐饮管理咨询，团膳社会化、市场化、企业化已成为主旋律，团膳公司应运而生，团膳市场开始成型。

### 食堂厨师

1. 负责食品摆放、配菜、炒菜、盛菜等工作。
2. 负责控制好菜的份量，餐饮服务管理，缺菜时及时补菜。
3. 负责控制成本，节约燃料、节约食品物料。

5页

4. 负责每天搞好各区域清洁工作。
5. 负责每天对原物料进行接收、贮存、保鲜。
6. 负责编写每周菜单。
7. 完成上级交给的其它任务。

#### 食堂厨工

1. 负责餐具、用具的清洗消毒、洗菜、蒸饭、切菜、端菜、分菜、清理剩菜等工作。
2. 负责每天搞好各区域清洁工作。
3. 完成上级交给的其它任务。

#### 验收食品

1. 食堂主管和厨师长须验收所到厂食品的数量和质量，并填写《食品验收单》一式三联交食堂会计、食堂采购员、食堂主管。

#### 食堂卫生标准

苏州百膳香餐饮(图)-餐饮管理咨询-餐饮管理由苏州百膳香餐饮服务有限公司提供。苏州百膳香餐饮服务有限公司位于江苏省苏州市相城区相城经济开发区澄波路333号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前百膳香餐饮在仓储与配送中享有良好的声誉。百膳香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。百膳香餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。