# 佛山到邵阳 低温冷冻托运 踏信冷链 生鲜 熟食 肉类运输

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 佛山到邵阳 低温冷冻托运 踏信冷链 生鲜 熟食 肉类运输 |
| 公司名称 | 踏信冷链物流（深圳）有限公司 |
| 价格 | 200.00/吨 |
| 规格参数 | 全程温控范围:零下18°C冷冻 0-10°C恒温冷藏<br>业务类型:整车零担<br>上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 |
| 公司地址 | 深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾龙物流园1栋103 |
| 联系电话 | 15986619992 15986619992 |

# 产品详情

1

??????????????????????????????????????????????????????????????

??????????????????????????????????????????????????????????????

????????????????????????????????

01

菜单

一家典型的中餐厅，菜单上冷菜、热菜、主加在一起至少会有几十个菜，高端餐厅以呈现一本精致的菜谱为傲，而简易中餐也要三、五十个SKU，否则会被人轻视。相比之下，很多主流的餐厅是一纸的菜单，菜式精美，但SKU也就三、五十个；而特色Bistro，靠几道像样的主菜就小霸一方了。

△图片来源：网络

中餐各有千秋，但从产品SKU的度，中餐的数目要高很多，这还不算各种菜系、各类特色菜。尽管没有准确数字，我们的评估是：中餐SKU数目大约是餐的三倍。以工业规划的眼光，这几乎是个噩梦，挑战

从采购、生产到销售的全流程。

02

口味

餐重材，轻调味。而中餐很多菜，调味可以调到成为主，让客上瘾，材反而成了陪衬。餐在甜味上更有讲究，而中餐的咸和鲜是为丰富的，更不要提千奇百怪的辣和麻。

口味的变化和组合很难量化，据笔者和调味企业的讨论，这种复杂度从源头看差距小一些，但到了终端表达，可能是一整个数量级的差距。

03

烹制

**??????????????????????**????????????????????????????????????

**??"??"??"??"??"???"??"????????"?"???"??"????"??"???**???"?"??????