酒楼/饭店/餐厅,明档厨房装修设计,东莞味千寻

产品名称	酒楼/饭店/餐厅,明档厨房装修设计,东莞味千寻
公司名称	味千寻（东莞）餐饮策划咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广东省东莞市莞城街道旗峰路莞城段162号1单元1003室之一（注册地址）
联系电话	400-017-7708 13662769145

产品详情

明档厨房设计

打造明档厨房的意义：

明档厨房通过对菜品、烹饪现场的展示增进后厨与客人之间的距离，“ 透明的厨房 ”使得就餐环境更有氛围，同时让客人对菜品更有食欲，进而增加餐企收益，增加餐企信任度，打造餐企品牌。

明档厨房要求；（8个基本点）

1、环境卫生：操作案台干净无油污，周边没有杂物;各种用具整齐清洁，厨师服装正规干净；

2、厨师：衣服洁白、统一服饰、专业靠谱；

3、操作人员：整齐有序，配合密切；

4、刀具厨具摆放：摆放整齐有序，干净透明，还有漂亮的厨具加分；

5、菜品摆放：没入锅的整齐干净，入锅了的气味飘香；

6、灯光：温暖明亮；

7、墙面建设标准为1.2m；

8、透明玻璃上方安装实况屏幕；

明档厨房的设计需要根据用户的要求，以及自身的餐饮环境特点进行规划和布局，东莞味
千寻专业商用
厨房建设，为餐企单位提供
定制化明档厨房设计服务，4D厨房管理体系，商用厨房设备
配套，欢迎咨询适合您的方案。以上内容来自味千寻官网。