

厨师工作服【衣研堂厨师服】山东西餐厨师工作服

产品名称	厨师工作服【衣研堂厨师服】 山东西餐厨师工作服
公司名称	郑州衣研堂服装有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市中原区郑上路1号中原纺织服装设计师大厦7楼719和714室
联系电话	13803831483

产品详情

厨师服为什么一般选白色面料？

厨师服为什么一般选白色面料？

厨师的工作环境在厨房，厨房就是直接跟油烟接触的地方，白色岂不是更易弄脏吗？实际上这是一种误解。

为了食客们的卫生方面着想，有关部门明文规定了对于餐饮行业定做厨师服的时候必须选择白色，这是因为对厨师这行业的卫生方面的高要求，白色是更能显示一个人的干净程度，尤其是对厨师个人的卫生方面更是硬性规定要穿着白色的厨师服，佩戴白色的帽子，头发全要放进帽子里。厨师工作服定做选用白色既是一位厨师的自律，也是对食客负责的一种直观表现。

衣研堂是一家为连锁餐饮酒店等提供系列职业服装的线上线下的知名品牌，中式.典雅.原创.工艺.时尚为品牌核心理念。主营：酒店工作服、服务员工作服、厨师服和保洁服等酒店制服。选酒店工装，优选衣研堂！

厨师自我修养之每月一次探访优质餐厅

厨师自我修养之每月一次探访优质餐厅

当厨师，不仅要做好菜，还需要多看、多学、多掌握资讯，固步自封是永远不可能进步的。很多受欢迎的餐厅，必定有它好的地方，所以每个月去一家业内赞誉的餐厅学习，能让你提高见识，如果能跟对方厨师长进行学习，那当然就更好了。但是如果只是去探店，那么就要观察细节，人家的菜单是如何分配菜品的，前厅服务有何特别之处，菜品的摆盘设计、餐具的选择都是怎样的，把一切需要学习的东西都用手机拍下来，回去后好好整理，那么就不难发现，自己还有很多可以提升的空间。

衣研堂是一家为连锁餐饮酒店等提供系列职业服装的线上线下的知名品牌，中式.典雅.原创.工艺.时尚为品牌核心理念。主营：酒店工作服、服务员工作服、厨师服和保洁服等酒店制服。选酒店工装，优选衣研堂！

中式厨师服和西餐厅厨师工作服的区别

对于厨师来说，不可缺少的不仅是刀具与食材，厨师工作服也是厨师的必备之一。那么，对于厨师服，你了解多少呢？厨师服，分为中式厨师服与西式厨师服。

中式厨师服以款式宽松、方便厨师工作为特点，从衣服细节上看主要有以下几个特点：

领巾：中餐厨师服中的领巾一般为装饰用，而不像西餐厨师那样因颜色不同代表着厨师的不同级别。

衣襟：中餐厨师服在衣襟处绣有明显的图案，有着显著的中国元素。

手臂：中餐厨师服手臂处为宽松剪裁。

围裙：中餐厨师服围裙为简洁系法。

裤子：中餐厨师服的裤子多为深色西服裤，无明显花纹。

鞋子：中餐厨师在操作间多以皮鞋、运动鞋为主。

西餐厅厨师工作服

西餐厅厨师服整体以剪裁合理，彰显厨师风貌为特点。

领巾：西餐厨师服的领巾因颜色不同代表着厨师的等级不同。

衣襟：西餐厨师服衣襟用简洁的衣扣装饰，左侧胸口配贴身口袋。

手臂：西餐厨师服在手臂外侧上方配有口袋，装有厨师服的随身餐具和笔，方便厨师试菜和记录。

围裙：西餐厨师服的腰围处一般都会系一个花结。

裤子：西餐厨师服的裤子多为条纹、格子裤。

鞋子：西餐厨师的鞋子更为讲究，西餐的行政总厨有专用的“拖鞋”

衣研堂是一家为连锁餐饮酒店等提供系列职业服装的线上线下的知名品牌，中式.典雅.原创.工艺.时尚为品牌核心理念。主营：酒店工作服、服务员工作服、厨师服和保洁服等酒店制服。选酒店工装，优选衣研堂！