

# 专业食堂承包 利友快餐 苏州相城区食堂承包

产品名称	专业食堂承包 利友快餐 苏州相城区食堂承包
公司名称	苏州市利友快餐服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市浒关镇沈巷路1号
联系电话	18906138777

## 产品详情

反馈控制：每项工作做完后必须总结其中的经验与不足，让自己更强大，专业食堂承包，更经起风雨，由其总结过程总的失败，比总结成功更有价值

餐饮管理：预算与财务管理

预算每月经营费用：人资费用，成本费用，不确定费用，并以预算的结果做为当月的运行费用。

财务管理：要求账目相符，每个环节都以书面做依据，制定一套可行的管理制度，流程，有章必循。

餐饮管理：动力管理

也就是激发一种统一的团队精神与企业的生命力，凝聚力，要创造使下属愿意接受并不断尽力他全力去工作的态度行为。

“中和”这种独树一帜的中国饮食文化，不只体现在中国古代饮食养生方面的和霁、和膳、和成等膳食平衡思想上，也反映在传统鼎中之变的水火相济、火候适中、五味调和等调和鼎鼐观念上，还表现在饮用茶酒方面的和清、和敬、和德等茶道酒德上。至于中国饮食风味流派、饮食礼仪、饮食美学和餐饮经营管理等等方面，同样能从不同角度审视出它的“中和”精神。这种对饮食整体性的把握，职工食堂承包，既表现了中国哲学的突出特征，又是中国美学“以和为美”的重要实践依据。为此，我们可以毫不夸张地讲，人们从“吃”的文化上仿佛可以读通中国的历史，可以窥见中华民族的心态，可以抓住中国文化的基本要素。

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，镬（鼎）在其间，五味以和。”水与火本来是互不相容的，苏州相城区食堂承包，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，但中国人并不认为它可以成为“饮食之道”。

专业食堂承包-利友快餐(在线咨询)-苏州相城区食堂承包由苏州市利友快餐服务有限公司提供。行路致远，砥砺前行。苏州市利友快餐服务有限公司（[www.szlykc.com](http://www.szlykc.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!