

白云食堂承包 食堂承包公司 德膳源膳食

产品名称	白云食堂承包 食堂承包公司 德膳源膳食
公司名称	东莞市德膳源膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞中堂镇107国道中堂大桥旁耀鸿大厦303A
联系电话	18664511081

产品详情

厨房管理中，如何保养厨具

厨房管理中，食堂承包合同，该如何保养厨房用具，来看看下面这些同行朋友们提供的经验，是否能够给到你一些什么启发？

正确使用后厨用具，能大幅降低成本！

1方巾隔垫卫生又不易损

后厨餐具直接叠放在一起，硬碰硬，是很容易磕擦掉瓷的。其实有一个减少餐具破损行之有效的方法，就是在餐具之间多垫上一块消毒方巾。

如图所示，这样既可以减少餐具在叠放时发生的碰擦破损，又可以有效地防滑加固，防止餐具之间的滑落破损，从而大大降低了餐具的破损率。同时，消毒方巾还对于餐具起到了消毒吸水的作用，也保证了出品安全，一举三得。

有人可能会说了，这样一来餐具的破损率大大降低了，但是消毒方巾的成本不就提上来了吗？

其实一方面来讲方巾不是易耗品，食堂承包公司，只是垫在餐具之间，并不用来擦洗东西，其耗损低、寿命长，一次投资长久受益；另一方面来讲，正常情况下餐具也是要消毒的，用消毒方巾隔垫，白云食堂承包，完成了消毒环节，省时省成本。消毒巾每用一次都要统一回收消毒。

这种方式让无论是使用者还是摆放者，都不会再轻易破损餐具，小小的一块消毒巾起到了高限度降破损的作用。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构。主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工

厂食堂承包，欢迎来电咨询

厨房管理中，如何保养厨具

16工装购入自己付款

后厨的工装每年两套，夏冬两季换着发，明年还可继续使用。这种方法已经有些酒店在使用了。而还有一部分酒店却是不管，到季节了就买新的工装，这样酒店那么多的人，岂不是每年都要浪费不少的成本？

因此我们德膳源膳食将工装、工裤、围裙以入职购买的方式，自己保存，而且仪容仪表严格按照酒店的要求去做，这样一来，工装就如同厨师自己的衣服，格外爱惜。

这种方法效果很好，现在越来越多的酒店也在使用。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构。主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

厨房管理中，如何保养厨具

4削皮刀部门配发管理制

削皮刀是使用量很大、而且也是丢掉的。很多时候，厨师们都是在使用后随手一放，而在打扫清理时会被带到垃圾桶内。所以，我们就实施了主要使用部门每人配发管理制，并制定使用寿命时间，自己管理，自己负责，那样就不会再出现用时找不到的情况，也减少了浪费的情况。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构。主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

白云食堂承包-食堂承包公司-德膳源膳食(优质商家)由东莞市德膳源膳食管理服务有限公司提供。东莞市德膳源膳食管理服务有限公司(www.dgdsy168.com)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司(www.dsyftcb.com)还是从事中山饭堂承包，中山食堂承包，中山膳食公司的厂家，欢迎来电咨询。