

承包工地饭堂咨询客服“本信息长期有效”

产品名称	承包工地饭堂咨询客服“本信息长期有效”
公司名称	广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号十层1003
联系电话	13318394533

产品详情

一旦混乱，包厨房就失败了一半。所以如稳地过渡是成功的关键，承包工地饭堂，是给老板和员工信心的保证。如何做好头三天呢？主要有以下几个方面：加入手，新接手的厨房杂事比较多，必须添加有能力的，能顶起来的厨师。这些厨师要熟悉和掌握本酒店的一些畅销菜做法，能够发现原来管理上的优点和不足。

厨师长们接手二手厨房，往往比筹建新厨房还费力。那么，如何在比较短的时间内启动厨房中的各项工作呢？接手新厨房抓好头三天如果接手的厨房是个已经运营的厨房，那么刚接手时往往有一个过渡阶段。前厅和后厨搭配不熟等原因都会造成混乱。

产品延伸，具体延伸出什么，它背后要解决的问题也应是清晰的，不做对消费者无用之功。第三点，好不好？产品延伸出来很简单，关键是做的好不好。即使是势能满满的品牌，售卖出质素非常普通的产品，如果还售价不菲，都会引发消费者的反感，排斥，甚至差评。

做什么？考虑自身品类能力，以及对消费心智的合理性。产品延伸与品牌主品类的关联性如何，什么是可以做的，什么是不宜做的，对这个要有清晰的判断。先合理，再开展。为什么？考虑延伸产品对于消费时段，场景，需求的配合度。

操作规程 检查电源开关是否关闭。 清洗切肉机内。 准确无误地安装好刀片，拧紧螺杆。 接通电源开机。 将所需切好的肉少量逐渐地送入切肉机。 完成后，关闭电源待机静止时取出刀片。2，注意事项 操作中有漏电和卡机时，立即关闭电源，处理好再使用。 卡机时严禁开通电源将卡住的肉用手去拔。 用水冲洗时要注意水不要淋湿电机，以免电机烧掉。3，清洁保养 清洁切肉机时要用温水加少许洗涤剂进行清洁。食堂设备使用制度发布日期：粗加工间设备： 切肉机。 刀片清洗无肉渍，无泡沫，无异味。 每日检查并将检查状况纪录于《设备日常保养检查表》 瓜果机1，操作程序 检查电源开关是否关闭，线路有无漏电。 清洁瓜果机。 准确无误地安装好不同形状的刀片，拧紧螺丝。

承包工地饭堂咨询客服“本信息长期有效”由广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司提供。承包工地饭堂咨询客服“本信息长期有效”是广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司（www.qxh88.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：魏总。