

博奥煮面炉专业制造商 西藏自助餐明档设备

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 博奥煮面炉专业制造商 西藏自助餐明档设备 |
| 公司名称 | 山东省博兴县博奥厨业有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省滨州市博兴县兴福镇 |
| 联系电话 | 13706372866 |

产品详情

自助餐明档设备

1 做好定位

所有明档的设计跟品牌的定位、菜系的定位要有紧密关联。例如你是做川菜，就要展示“川文化”，自助餐明档设备厂家，川菜的小吃、工艺等与文化挂钩的都可以。所以明档首先要与品牌关联。2 分析

要分析好能做多少，面积有多大。因为明档也有人力成本的问题，不能太多或太少，而且是要选择拳头性的、有代表性的、有记忆符号标签的工艺展现出来。

自助餐明档设备

众所周知，设置明档对餐厅提出了更高的要求。没有一定的成本付出，是玩不转明档厨房的。正因如此，餐厅老板首先要弄明白：我为什么要做明档？

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，使用餐环境更有氛围，同时让客人对菜品更有食欲，进而增加餐厅的收益。

明档厨房的五要素 环境卫生：操作案台干净无油污，周围无杂物

厨具陈列：摆放整齐有序，没有过分的脏污

菜品摆放：没入锅的整齐干净，入锅了的气味飘香

灯光设计：温暖明亮，集中在菜品等重点物品上

操作人员：着装整洁，配合协调，操作规范

1、用摆放提升吸引力

同样的食材，自助餐明档设备多少钱，摆放好了，西藏自助餐明档设备，可以吸引顾客。要是一点点摆放不好，顾客刚进大厅，看到菜品就皱眉而去，或者即便是勉强点菜，也提不起兴趣，则可能失去许多潜在的顾客。

所以我们可以遵循以下几点摆放基本原则，让明档更具有心理吸引力。

创造新鲜感和食欲感：

单个菜品可以摆成特殊的造形，给顾客带来新奇的感觉，增强点菜的欲望；用灯光直射样品，使其清晰明亮。这样，鲜活的食材，灯光的协调，特别的形状，自助餐明档设备哪家好，整齐的摆放，既吸引客人的视线，又激发他们的食欲。

博奥煮面炉专业制造商-西藏自助餐明档设备由山东省博兴县博奥厨业有限公司提供。山东省博兴县博奥厨业有限公司（sdboao.cn）是从事“保温售饭台,扒炉,铁板烧设备,煮面炉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张东玉。同时本公司（www.btiebanshao.com）还是从事铁板烧设备，铁板烧机器，铁板鱿鱼机的厂家，欢迎来电咨询。