

# 中学午餐配送服务项目整体设想

## 目录

|                     |    |
|---------------------|----|
| 第一节 餐饮行业分析.....     | 1  |
| 一、餐饮行业背景.....       | 1  |
| 二、餐饮行业现状.....       | 2  |
| 三、餐饮业面临的挑战.....     | 2  |
| 四、餐饮业现存的问题.....     | 3  |
| 五、中国餐饮业的发展趋势.....   | 5  |
| 第二节 项目概况.....       | 7  |
| 一、项目概述.....         | 7  |
| 二、项目需求.....         | 7  |
| 第三节 项目重难点及解决措施..... | 11 |
| 一、整体服务重点.....       | 11 |
| 二、整体服务难点.....       | 13 |
| 三、解决措施.....         | 13 |
| 第四节 项目整体服务方案.....   | 15 |
| 一、总则.....           | 15 |
| 二、单位的“五心”服务标准.....  | 17 |
| 三、菜品制作设想.....       | 18 |
| 四、菜谱制作.....         | 20 |
| 五、菜品膳食平衡原则.....     | 20 |
| 六、饮食与文化.....        | 21 |
| 七、成本与管理.....        | 22 |

|                |    |
|----------------|----|
| 八、特别服务.....    | 23 |
| 九、从业人员的管理..... | 23 |
| 十、食品存放管理.....  | 24 |
| 十一、午餐配送管理..... | 24 |
| 十二、质量保障.....   | 26 |
| 十三、质量承诺.....   | 43 |

## 第一节 餐饮行业分析

### 一、餐饮行业背景

随着城乡居民收入水平明显提高，餐饮市场表现出旺盛的发展势头，餐饮消费成为拉动全年消费需求稳定增长的重要力量。

而快餐作为当今中国餐饮行业的排头兵，以其适应大众化消费水平，快速应变能力强等特点，越来越受到广大消费者的青睐，逐步成为餐饮市场的主体力量。中国的快餐业起步较晚，以 1987 年 4 月肯德基快餐连锁店进入北京市场为契机，揭开了中国现代快餐快速发展的序幕。

经过多年的发展，中国快餐业快速增长，市场份额不断扩大。在 20 世纪 90 年代国民生产总值同比增长 78% 的背景下，中国快餐业以 20% 的年递增率迅速增长，行业利润率在 15%—25% 之间，快餐业成为支持餐饮业持续发展的重要力量和新的经济增长点。2009 年，餐饮业市场继续高速增长，

全年营业收入超过 1.8 万亿元人民币。在餐饮业高速发展的大好形势下，快餐业也加速发展。东部省市快餐的营业规模明显超过正餐，以广东为例，快餐业已占到餐饮业市场份额的 90%，江苏、上海、辽宁、北京、浙江、山东等东部省市也已达到 50%以上。中国快餐业产生至今，总体发展趋势良好，适应了社会发展要求，快餐业得以持续发展，市场稳步增长。从 2010 年开始，中国快餐业的黄金时期已经到来，并会以北京等大城市和发达地区为中心，逐渐向全国蔓延开来，走向一个成熟的发展阶段。2010 年的快餐市场可谓热点不断，中外快餐企业竞争升级，快餐业发展势头不错，不少企业开始进入扩张提速阶段。中国社会经济稳定发展和人民生活水平继续提高，将使快餐业的发展环境和条件更趋成熟，市场需求将进一步增强，中国快餐业的发展前景将更加广阔。中国的经济增长前景使得中国市场成为未来在全球市场中的黄金增长点，这也意味着中国快餐业将面临前所未有的激烈竞争。

## 二、餐饮行业现状

当前，我国餐饮行业发展态势明显，主要体现在连锁经营、品牌培育、技术创新、管理科学化为代表的现代餐饮企业，逐步替代传统餐饮业的手工随意性生产、单店作坊式、人为经验管理型，快步向产业化、集团化、连锁化和现代化迈进；大众化消费越来越成为餐饮消费市场的主体；饮食文化已经成为餐饮品牌培育和餐饮企业竞争的核心，现代科学

技术、科学的经营管理、现代营养理念在餐饮行业的应用已经越来越广泛。

### 三、餐饮业面临的挑战

不可否认的是，机遇与挑战并存，利润与风险同在，我们在看到发展机遇的同时，也不能忽视面临的挑战。中国的餐饮业面临着如下挑战：

（一）国际著名品牌的竞争和挑战，国外大型餐饮单位以丰富的菜品和独特的文化进入中国，他们比我们更能够吸引消费者、引导消费者、同化消费者，国际著名品牌既快又多地进入中国市场，必将给国内的餐饮企业带来极大的冲击。从快餐店这一角度讲，随着国际品牌肯德基和麦当劳的入驻，而国内的品牌德克士却不再像以前那样的红火。

（二）来自国外的餐饮企业，将以各种手段、优惠条件、雄厚的资金实力、科学规范的管理环境来吸引餐饮技术、管理、服务、文化等方面的人才，我们餐饮业面临专业人才流失的挑战。

（三）企业规模的竞争，中国餐饮企业普遍是中小企业，很难同国际大企业相提并论，而规模的大小对竞争的实力和成本有较大的影响

（四）综合服务素质的竞争和挑战，我国餐饮业从业服务员素质比较差.因为中国人吃饭讲究很多规矩，特别是酒席上，规矩就更多。在中餐厅因为一些常识导致采购方不满意的事情却时有发生。

#### 四、餐饮业现存的问题

##### （一）民族餐饮业的层次复杂

有人认为中式餐饮业在开发中不能只强调“快感”，而应该把“快”与中国的“享受”结合起来，也只有不同于别人、更优于别人才能体现自己的优势，这样的餐饮文化才会更有生命力。其实在肯德基、麦当劳吃快餐的人也并不是为了享受“快”感，这只要看一看那些一坐几个小时的采购方就知道了。他们更多的是享受一种舒适的就餐环境，享受干净、尊重、美丽的微笑还有与外界嘈杂隔绝的安宁，这是在其他的中式厨房无法体会的。

##### （二）缺少品牌意识

行业要想取得长足的发展，必须有自己的品牌，就品牌本身而言，中式快餐已经输在了起跑线上。也并非光有自己的品牌就行，还得有品牌队伍的领袖，依靠星星之火造成燎原之势。这时领袖可以带领大家为整个行业制定一个奋斗的目标，依靠正确的思想朝着目标前进才不至于迷失方向。现在大家各管各的，只会出现群龙无首的局面。作为企业来讲，要想做到百年品牌，要想在竞争中立于不败之地，就必须有统一的思想，有企业的核心价值，有精细、具体的操作流程，形成自己的特色，在对外宣传上树立一致的形象。什么最能够永垂不朽没有别的，只有思想，而品牌就是企业思想的体现。

##### （三）缺乏管理思想和企业意识

中餐企业采用开分店或加盟连锁的方式发展，用人机制不完善，缺乏有效的监督体系，委托的管理者普遍存在着决策执行力减弱的情况。总部按照以前的销售情况规定一年或一个阶段的任务，分店的管理者缺乏责任心、办事效率低，不去追求更高的目标，认为能够完成任务固然很好，就算不能完成也不会有什么损失。店内员工也没有责任心，服务态度差，导致采购方去一次就再也不想去了，最后是很多人都去吃过了，可是很少有回头客。

#### （四）卫生状况令人担忧

柔和的音乐、轻快的节奏，仿佛把人们的思绪带到一片自己梦想中的安宁世界。从座位的布置到清爽的空气，到透明化的生产流程，无时无刻都在向人们证明环境的优美和食物的卫生。在中式厨房就不一样了，空气中混杂着各种气味，嘈杂的声音。

#### （五）行业的统一标准

中华饮食文化历史悠久，自古实行一种作坊式生产，直到现在饭菜的口味仍然取决于厨师，各个菜的成分配比没有标准，也没有统一的操作流程，每个厨师做出的口味都不一样，采购方不知道哪种口味才是“地道”的、标准的中国菜。行业没有统一的标准，没有办法打入国际市场，也打造不出真正的民族饮食品牌。我们希望中国的餐饮业也能够尽快制定出自己的标准，能够把中国的餐饮文化推广到世界每一个国家、每一个角落。

## 五、中国餐饮业的发展趋势

中国餐饮企业开始重视品牌优势的塑造，注重企业规模的扩大，注重利用连锁经营和特许经营的方式进行扩张，市场的需求中体现出科学饮食的时尚。中国的餐饮市场中，正餐以中式正餐为主，西式正餐逐渐兴起，但目前规模尚小；快餐以西式快餐为主，肯德基、麦当劳等，是市场中的主力，中式快餐已经蓬勃发展，但当前尚无法与“洋快餐”相抗衡。随着中国经济及旅游业的发展，餐饮行业的前景看好，在未来几年内，中国餐饮业经营模式将多元化发展，国际化进程将加快，而且绿色餐饮必将成为时尚。中国餐饮业的发展呈现四大发展趋势：

（一）餐饮消费将保持旺盛的发展势头。当前餐饮业的消费需求主体仍是城镇居民，农村餐饮这个庞大的市场还没有真正启动。

（二）餐饮社会化将带动消费方式多元化。近年来，商务交易、会展活动、居家消费、商务与个人旅行、休闲娱乐等均成为带动餐饮消费的动因。餐饮业消费需求将不断扩大，与之相对应的消费门类将突破传统的餐式范畴，呈现出便利化、多元化和现代化发展趋势。

（三）经营方式改变将激活餐饮业市场。连锁经营、网络营销、集中采购、统一配送等现代经营方式将不断在餐饮行业得到有效运用。一些地方特色的家常菜馆、小吃街、美食广场、中西式快餐遍地开花。

（四）服务内涵扩展将促进餐饮消费可持续发展。餐饮业将积极调整产业和产品结构，扩大餐饮消费热点，加强服务内涵的人性化发展。以社区餐饮为载体，更加便民利民，大力提倡健康消费、安全消费、绿色消费、环保消费、科学消费、节约型消费。

## 第二节 项目概况

### 一、项目概述

为切实解决 XX 中学厨房建设不足，学生就餐困难，饭菜营养单一，垃圾食品流入校园等问题，根据《中华人民共和国政府采购法》及有关法律法规，采购人按照 XX 政府工作安排，结合前期我 XX 营养配餐工作成果经验，择优选择一家“XX 中学生午餐配送项目”单位。政府采购财政预算额度根据项目运营情况确定。

（根据不同的招标文件内容更改）

### 二、项目需求

#### （一）午餐品种需求

1.午餐品种至少但不限于：主荤种、副荤种、素菜种、主食种、汤菜种、汤粥各种、糕点种、水果种、酸奶种，保证每天中午至少二荤一素、五种辅食（汤菜种、汤粥各种、糕点种、水果种、酸奶种）至少一种、一种主食。

2.



乙方为甲方配送的学生营养餐，必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《食品安全条例》、《中小学生营养配餐标准》和《学生午餐营养供给量》（WS/T100—1998）等相关法律、法规和文件要求。品质标准为：

- （1）每份餐主食不少于 150—200 克。
- （2）每份餐蔬菜不少于 150 克（投料净菜）。
- （3）每份餐鱼或肉不少于克鱼 150 克、肉 80 克（投料净重）。
- （4）倡导节约精神。

对于配送的营养餐所选用的主料、辅料，包括但不限于米、面、油、酱油、醋、味精等，甲方有权要求乙方提供产地、生产厂家、品牌以及购买场所或购买渠道，在甲方认为必要时，可要求乙方提供相应的证明，并需满足下列要求：

3.所有蔬菜、水果、豆、粮、油等均须为非转基因产品。

（1）蔬菜类：新鲜嫩绿、无黄叶、无菜虫，必须通过农药残留成分测试，蔬菜不带根、不带泥，符合食品卫生要求。

（2）鲜肉类：必须经检验检疫合格的、有动物检疫及屠宰证明，肉质新鲜，不注水，无病毒，符合食品卫生要求。

（3）水产类：肉质新鲜，无病毒，不含有害物质，鲜鱼类必须生猛鲜活。

（4）家禽类：有动物检疫证明，新鲜肥美，无内脏，

不注水，无病毒，符合食品卫生要求。

(5) 蛋类：无公害禽蛋，新鲜，无变质，无臭蛋。

(6) 冻品类：需有出厂日期、品质优良、包装完好、无异味、无病毒，在保质期内。

(7) 调味品类：正规知名厂家或其代理商，有商标牌号，注明生产日期、产地、保质期、包装规格、有 QS 标志。

(8) 豆制品类：以非转基因大豆或杂豆为主要原料，经过加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品，均须达到食品安全国家标准。

(9) 卤货类：色香味美，无异味、全面烧熟、无病毒、符合卫生要求。

(10) 水果类：须为非转基因产品，个头均匀，无斑点，无破损，果实成熟新鲜，味道纯正。按指定品牌及合理报价及收货。

(11) 奶制品：产品包装及外观干净、整洁，生产日期、保质期、贮藏条件标识清晰，须在保质期内。

(12) 粮食类：产品包装外观整洁，无破损，商品标签信息清晰，生产日期、保质期、贮藏条件清晰，须在保质期内，大米，面粉类产品感官正常。

(13) 食用油：外包装规范干净，整洁，无破损，无漏油情况，须在保质期内。

4.餐盒、餐具和纸巾符合食品安全要求并提供生产许可证、产品合格证书。

如学生自带餐具，则必须由学校制定餐具卫生保障方案，并送交甲方代表学生营养餐工作办公室审核，经审批合格备案后方可允许学生自带餐具就餐。

5.乙方必须保证饭菜出锅时间到学生用餐时间不超过 2 小时，同时应保证师生用餐时的温度不低于 70℃。

## （二）餐饮服务具体要求

- 1.满足地区学生口味菜品的服务要求；
- 2.满足少数特定群体学生的用餐要求；
- 3.负责各类食品的制作；
- 4.定期委托设备设施单位进行设备检修、清洗；
- 5.满足因特殊情况而临时下达的保障任务。
- 6.严格人员管理、严把进人关，加强日常监管，杜绝食品不安全等；
- 7.积极配合学校膳食管理部门，完成采购人临时安排的工作任务。

## （三）餐饮服务质量标准

- 1.菜品品种标准：按照采购人要求及结合餐标出具菜品；
- 2.菜品质量标准：讲究烹调技艺，色、香、味俱全；不断创新品种，引进新技术，丰富风味菜品；
- 3.餐饮卫生标准：严格遵守执行《中华人民共和国食品安全法》，确保食品安全卫生，保持就餐环境整洁干净，保证工作区内无蚊、蝇、鼠害；
- 4.服务质量标准：服务热情、细致周到，保证无服务质量投诉。
- 5.营养因素：配备健康管理师（可兼任），提倡健康饮食观念；根据学生特点和健康需求合理膳食，做到结构合理、营养充分，提前 15 天将食谱提交学校膳食管理部门审定。

#### （四）人员配备及要求

1.人员根据本项目规模配备，至少包含项目经理、厨师长、分区经理、分区主管。

2.供应商的工作人员需相对稳定，持有效健康证上岗，定期进行相关体检，确保从业人员身体健康。

3.供应商必须按照劳动法的规定合法规范用工，并全面负责派驻项目的工作人员的生活、工作等事宜。派遣人员同时必须遵守采购人的各项规章制度。

4.供应商应承诺为采购方的服务工作人员应无违法犯罪记录。

5.供应商须按照国家相应标准购置厨房工作人员的工作服、帽等，费用由供应商承担。上班时间，厨房工作人员必须穿工作服、戴工作帽、戴口罩，严禁厨房工作人员在厨房内吸烟、穿拖鞋等不文明举止。

#### （五）主要人员素质要求

1.项目经理素质要求：需受过饭店管理专业培训；有餐饮企业管理从业经验；有丰富的菜肴知识、营养知识；有协调能力和快速应急的处事能力，有高度的工作责任心和敬业精神。

2.厨师长素质要求：具有厨师资格证书；从事餐饮工作3年以上；熟悉各大菜系，具备为地区学生提供适合地区口味菜品的操作水平；有较强管理能力；熟悉厨房各种设备的性能，能熟练使用及保养。

## 第三节 项目重难点及解决措施

### 一、整体服务重点

#### （一）加强仓库及检测配送

1.加强仓库及检测配送管理，加强对工作的领导与管理，将其列为常规管理工作的重要内容，高度重视各个环节服务工作。

2.加强食品原材料食品卫生安全管理，建立采购索证验收、食品留样、从业人员卫生管理、卫生检查及奖惩、除虫灭害卫生和突发公共卫生事件及时报告和紧急处置等制度，并上墙明示。

3.监督指导统一建立食品采购登记台账，食品及原辅材料的采购登记制度；应做好购货记录。

#### 4.严禁配送及采购下列食品及食辅原料

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

（2）超过保质期或不符合食品标签规定的食品。

（3）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

#### （二）车辆配备

我单位具有冷藏车、绿通车配送各种食品，保质保险，不会造成食品的腐败变质。

#### （三）加强从业人员的管理

#### 1.

从业人员每年必须进行健康检查。并进行健康检查和饮食卫生专业知识培训，取得健康证明后方可参加工作。凡有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病患者，严禁从事配送及管理工作。

2.从业人员应有良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料及便后，必须用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前，应洗手消毒。

## 二、整体服务难点

### （一）安全问题

食材安全是午餐配送服务的基础，直接关系到用户的生命健康。有的单位追求便宜，却忽略了安全问题，不能很好的控制食材的品质和安全，轻则影响菜品质量，重则可能触碰食品安全的“雷区”，直接被打到万劫不复的深渊。

### （二）效率问题

午餐配送的效率关系到午餐的品质和服务的品质，决定配送效率的是企业的服务能力。有的供应商综合实力跟不上，设施设备和技術都比较薄弱，因此在采购成本、商品质量、配送时效、配送质量上都存在诸多问题，这样也会间接影响单位的服务质量，从而形成一个不健康的循环。

## 三、解决措施

### （一）关于检验监督

所有产品均由相关主管部门的监管记录以及检测机构检测合格，并无条件接受各级各部门和社会各界对该项工作的监督。愿意随时无条件接受有关监管部门对协议供货产品质量、价格等的抽查和检查。如违反了承诺，自愿接受处罚；情节严重的，采购方可取消我单位入围供应商资格。

## （二）关于配送质量

我单位承诺在运输、配送过程中，全程使用密封车厢，杜绝运输过程中对食品的污染，保证产品质量。

在此，我司向采购方郑重承诺：我司将一如既往高度重视食品安全，严格道守国家的各项法规，严格管理肉类产品养殖、屠宰加工等各个环节，为社会、为采购方提供美味安全的食品。

## （三）保证配送的时效性

“高效快速、机动灵活，诚实守信，卓越服务”是我单位对采购方恪守的承诺和经营宗旨，针对午餐配送计划，我单位成立了“学生午餐工作实施领导小组”，由项目经理任组长，XXX任副组长，XXX任专项配送中心责任人，全面协调各项工作的开展和问题处理，真正做到无论有任何问题4小时内处理完毕的原则，结合本单位日常配送流程，制定如下具体配送实施方案实施计划：

### 1.货源保障

如我单位有幸中标，在签订合同后，本项目负责人主动与采购方相关人员沟通，了解其采购需求，使用习惯等；我方安排组织货物，与货物生产单位沟通，严格执行国家食品



生产标准，每一批次质检报告随货同行。

## 2.配送方案实施计划

我单位的配送宗旨是“三按”，按时、按质、按量。

“三专”，专人、专车、专线。

按时——严格按照招标方的时间要求和规定配送；

按质——保证提供质量合格的优质产品，并登记记录每个送货批次；

按量——按照采购方的配送明细、数量、地点认真执行配送工作。

专人——单位安排 X 名工作人员实施配送方案，由配送中心经理具体负责；

专车——单位针对本项目的实施。计划从单位配送中心抽出 X 辆运输车辆，实施专车配送，完全能够确保按时送达到采购方指定地点。

专线——单位针对本项目的实施。合理规划行车路线，及紧急情况备用路线，确保按时将餐饮配送到采购方指定地点。

## 第四节 项目整体服务方案

### 一、总则

以科学发展观为指导，按照“以人为本、健康第一”的指导思想，认真食品食材供应的相关要求，以在用户为对象，为用户提供优质食品原材料为基本方式。

通过我单位多年来对供餐工作的体会和总结，我们深感身上的责任和压力，深感做好供餐工作，特别如采购方这样对服务与品质有着更高标准的餐饮，是需要付出更多努力的。针对此次项目方案，我们的承诺口号是“诚信与合作”。

#### （一）诚信

- 1.对采购方的诚信；
- 2.对采购方用餐学生和我单位员工的诚信。

#### （二）合作

1.积极配合膳食监管人员的工作，以认真合作的态度投入到供餐工作中去；

2.以双赢的原则与采购方进行合作，树立行业最高信誉；

3.加强采购方与我单位员工，管理者与被管理者，供应方与被供应方之间的沟通与了解，使合作建立在发展的基础之上。

（三）树立利益共享理念，将最实惠的产品服务于采购方用餐学生，严格控制采购成本、生产成本和流通成本。从管理中控制损耗，提高劳动生产力以求得利润，实行微利经营战略，追求长远合作为真正目标。从管理上降低成本，从运作环节上求效益，真正做到让采购方用餐学生满意，将经营利润严格控制在4%以内。

（四）发挥我单位在餐饮经营技术管理上的优势，通过改进和推广营养特色餐，使其更加成熟，更加适合采购方的广大学生，使之成为XX独有的特色品牌，让计划于设想成为现实，将饮食提高到文化的层面。

（五）加强食品在采购加工、流通等过程中的安全与卫生管理。将各项保障工作落到实处，建立周密的安全防护规程与体系。做到安全 100%、卫生执行 100%、责任 100%。

（六）加强员工教育与培训，提高员工素质，提升服务标准，真正实现 XX 倡导的星级服务标准。遵纪守法，树立企业良好的行业道德观，做到服务于人、责任于人。

（七）在品质上，走传统与创新相结合的品质保障之路，在原创的基础上，大胆创新，追求完美，建立严格的工艺流程，菜品制作精益求精。

（八）在菜品搭配中，合理膳食结构，着重体现绿色健康及家常菜系，做到学生与老师皆宜，荤菜适度，从菜谱制作的源头上做足文章。

（九）建立有效的投诉跟进机制和合适采购方的解决途径，对投诉的问题，责任不清不放过，没有处理结果不放过，没有改进方法不放过。

（十）完善服务流程，构建统一服务品质，推行个性化服务需求，打造卓越服务成果，培养完美服务团队，用真情感动采购方。

（十一）在管理上，制度明确，培训到位，严格考核，责任到人，机制健全。

## 二、单位的“五心”服务标准

诚心——诚心诚意。

贴心——站在对方角度考虑问题，以心换心。

细心——细致周到，不漏掉一个问题，不放过一个细节。

耐心——始终保持服务耐心，最苛刻的采购方是我们最好的教练。

舒心——采购方放心，更开心，这就是我们的工作。

采购方 1%的不满意等于 100%的不满意，在整个服务链上我们确保服务的精致性，不漏掉一个问题，不放过一个细节。

### 三、菜品制作设想

针对采购方用餐学生的特点及性质，计划分以下几个步骤对菜谱进行制作：

（一）着重推出“五色”饮食，即白、黄、红、绿、黑。白色是指主食米、面及杂粮。黄色代表各种豆类食物，以豆腐、豆芽菜等为主。红色代表畜禽肉类，按照对人体健康的有益程度而先后排列为鱼肉、鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉等。绿色代表各种新鲜蔬菜和水果，以深绿色的叶菜最佳。黑色代表可食的黑色动植物，如乌鸡、甲鱼、海带、黑米、黑豆、黑芝麻及各类食用菌。如果你每天的餐桌上都“五彩缤纷”，就可做到营养均衡，既不会发生营养不良，又不至于营养过剩而诱发肥胖等“现代文明病”。

（二）由于采购方用餐学生学习时间的因素，一般可多配备高热、低脂等菜品。

（三）多食一些粗品杂粮和天然含糖食品，如玉米棒、地瓜、南瓜、山药、白薯等绿色健康食品。

#### 四、菜系特点

我单位在餐饮计划推出的菜系特点描述及汤、面点制做。主要推出以下四种菜系：川菜、粤菜、湘菜、鲁菜

（一）川菜的特点以麻辣为主，包括二十三种味型，代表菜有回锅肉、鱼香肉丝。我单位制作过程会严格考虑学生对辛辣的接受程度，酌情减少辛辣刺激，保证每一位学生都能安心用餐。

（二）粤菜的特点分为：客家菜、广东菜、东江菜。

1.客家菜以咸鲜味淡、回味甜，主要以盐焗、煲类独具，代表菜有盐焗鸡、凉瓜排骨煲等。

2.广州菜以本味、海鲜见长，咸鲜为主。

3.东江菜以味淡汁浓、砂锅见长，素有“无鸡不清、无鸭不香、无肉不鲜、无肘不浓”之说。

（三）湘菜主要以辣为主，咸为辅，辣而不燥，咸鲜味辣，代表菜有毛氏红烧肉、三杯鸭等。我单位制作过程中会考虑用餐学生口味，尽量清淡可口。

（四）鲁菜主要以咸鲜味辣，烩炖为主，如小鸡炖蘑菇、大杂烩。

（五）汤的制作分为春、夏、秋、冬四季，根据 XX 气候特点，春季以润肺增加免疫力煲制较好，如干白菜靛汤猪肺；夏季以降火驱热解毒，如清补凉茶、凉瓜排骨靛汤；秋季以祛毒补血，如花生猪手靛汤；冬季以滋补、补肾较好，如老虎汤、花旗参煲老鸭。

（六）面点制作分为：中式与西式。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/075230011320011131>