

服务“根植”在心中



煎炸卤炖烧舌尖美味,酸甜苦辣咸尽在其中,“刀光火影”拿捏尺度,“看听闻尝”掌握分毫,用心把食材最精髓的一面展示给宾客,让客人在美好与感动中品味快乐。枣庄开元凤鸣山庄中厨房班组用美好感动着身边每一个人。

点累点不算什么,只要宾客们满意,就是对工作最大的肯定!”中厨房领班颜井坤说道。每次有接待,即使休息的他,只要单位的一个电话,他都会推掉自己的事情,全身心的投入到工作中,家人的理解和支持让他感到有些愧疚,但看见宾客的笑容,把自己的那份快乐传递给每一个人后,一切的付出都是值得的。

把“服务”根植在心中。不让服务只局限在厨房内部,摒除厨师的服务就是做好饭菜的理念,服务不分前后台,哪里有宾客,哪里就有服务,让服务蔓延到各个角落。为了进一步提升服务品质,使员工要做到心里有宾客,时时刻刻为客人着想,中厨房定期开展服务意识、对客礼仪等方面

的培训,随时关注客史档案,根据客史档案更好的迎合宾客的喜好,满足宾客的需求,提升服务效率。中餐面点师傅的颜蕊说道:“以前见到客人都想怎么才能绕着走,赶快离开。通过培训学习,现在只要客人有需要,即使自己不在工作时间,也会热情的为客人提供服务。”

让创新成为一种常态。在“创新”方面,中厨房班组不是一味的推陈出新,而是在现有菜系和品种基础上,进行创新改造,适应更多宾客的味蕾。中厨房厨师长不定期的带队进行考察调研,对原材料及菜肴进行考察改良现有的菜品,将本地的土菜、地方菜、特色菜进行加工改良、变身。最有发言权的要数热菜厨师姜洪



财了,“元芳”张子健入住酒店期间,他点了道辣子鸡,说好吃是好吃,就是太辣了。得知这一情况后,小姜一方面在烹饪手法上将辣椒进行过油炒香,降低辣度,另一方面在不影响菜品整体的前提下,把本地椒改用灯笼椒,还加入了一些笋片等食材,保证菜品的口感。此后,小姜的辣子鸡成为了“元芳”的专属菜。

在第二届山东省旅游饭店行业服务技能大赛“民财杯”烹饪专业竞赛中,中厨房班组获得了“团体金奖”的荣誉称号。这支能打胜仗,敢打硬仗的队伍,团结一致,迎接一次又一次的挑战,不断变得更加强大、坚不可摧,为酒店的发展,谱写属于他们浓重的一笔。

好茶不怕开水烫?

有人问:在喝茶的时候很多人会说好茶不怕开水烫,这是真的还是假的?“好茶不怕开水烫”这句话在坊间已经流传很多年了,很多人说沸水(100℃)可以检验茶叶质量好与不好,那么这个说法到底准不准?

老茶不怕开水烫 据个人经验来看,是老茶不怕开水烫。这里所指的老茶一般是指十年以上的普洱茶。首先沸水可以杀菌。因为老茶在存放过程中会产生少量不益的菌种,用沸水冲泡可以杀菌。其次,沸水能去除异味,减轻仓味。沸水冲泡对茶叶的异味还有仓味有一定的消除作用,因为开水蒸发比较快,能带走茶叶中一部分的异味和仓味。最后,沸水有利于逼出老茶的内含物质。因老茶存放多年,很多内含物质沾附在茶叶的表面,或是原本有很多不溶于水的物质经过转化可溶于水,这个时候沸水就逼出了老茶的很多内含物质,这样更有利于品尝到老茶独特的口感和韵味。

新茶冲泡要从各方面考虑 对于新茶,本人有几个小小的经验之谈。一个好的茶艺师可根据不同的投茶量,不同的山头茶叶,采取不同的水温不同的注水时间,以及不同的闷泡时间来选择出汤,这样可以最大程度发挥某一款茶叶的特性。

“好茶不怕开水烫”是相对而不是绝对 头春的原料相对来说比较薄,质感和叶片也较薄,涩感相对来说较重,即使是古树,它的叶梗也相对较短,叶子

和叶间距的协调性也不是很好。这个时候如果我们急速用开水冲泡的话,它的涩感就会被唤醒,并且茶叶的耐泡度也会随之减淡。所以说泡每一款茶都要了解茶叶的特性,从而采取不同的水温和投茶量,来冲泡出你所希望的茶叶的口感和这款茶叶原本的山头口感。也就是说“好茶不怕开水烫”这句话是相对的而不是绝对的,好茶不怕开水烫?

客观公正看待冲泡 云南的很多茶叶特性颠覆了我们对茶叶认知的思维方式。所以我们不能用绿茶、红茶或者江南茶区的泡法和概念来对待云南普洱茶的泡法和概念。所以说客观公正的看待,才是我们学习冲泡和品鉴最重要的部分。

好茶也怕开水烫,同时你也要知道你所泡茶的口感是不是只有在沸水下才可以发挥到极致,也许降一两度水温,它会比沸水冲泡出来的口感更让你惊喜。



我们正在寻找你

THIS IS NOT TRUE COPY

欢迎加入枣庄开元凤鸣山庄!迎接新的生活,新的自己,新的团队!在这里,你能收获的不仅仅是金钱,还有技能、知识和家人!

赶快收拾行李,寻找新的自己,加入我们吧!
招聘电话/人力资源部:0632-8898888-8103
酒店地址:枣庄市新城区龟山环路(市政大厦北侧)
更多招聘信息关注酒店微信:枣庄开元凤鸣山庄



枣庄开元凤鸣山庄微博 枣庄开元凤鸣山庄微信

www.kaiyuanhotels.com

1010-5050 移动预订

安全部

工作岗位
治安员



餐饮部

工作岗位
服务员



房务部

工作岗位
楼层清扫员

备注说明
完成房量后按照计件提奖



设备部

工作岗位
综合维修人员

扫二维码,加入会员俱乐部



在线注册即赠1张价值50元餐饮优惠券,1张客房升级,餐饮专享9.5折优惠,更多会员专享期待您的加入



五月粽情 “元”满心意

定制元

开元酒店精心定制各式口味香粽,融入粽、元宝粽礼盒,秉承传统风味,融入创新品种,同时更加注重食品健康,融入开元端午(粽)礼,“元”满您的浓浓心意。

开元香粽 A	开元香粽 B
<ul style="list-style-type: none"> 清香豆沙粽 2 100g 蜜枣粽 2 100g 花生栗子粽 2 100g 蜜汁糯米粽 2 100g 多彩香豆粽 2 100g 绿豆枣泥粽 2 100g 	<ul style="list-style-type: none"> 鲜肉粽 2 100g 蛋黄鲜肉粽 2 100g 香菇鲜肉粽 2 100g 赤豆蜜枣粽 2 100g 碱水粽 2 100g
售价:98元	售价:98元

备注:以上粽子礼盒为粽样,具体以实物为准。

销售时间:2017年04月10日-05月30日
销售电话:0632-8898888-8777

枣庄开元凤鸣山庄 微信二维码
www.kaiyuanhotels.com
1010-5050 移动预订