

企 业 简 介

河北干喜鹤饮食股份有限公司



目录

CATALOG

1



企业概况

2



保障优势

3



经营业绩

4



经营管理

5



特色服务

6



精细化管理



PART 01

企业概况

company profile



公司介绍



千喜鹤公司总部设在北京市平谷区兴谷开发区，下辖十余个全资子公司，现有员工5万余人，自有资产52亿元。公司下辖多个事业部：社会化保障事业部和食品工业事业部，食品工业事业部拥有三个食品工业园，分布在北京、天津、邢台，设备全为德国进口生产线。团餐事业部下辖300个管理区、1200余个餐饮中心，保障领域涉及部队院校、地方院校及企事业单位（外资企业、合资企业等）、政府机关；经营区域涉及北京、天津、上海、重庆、西安、南京、郑州、长沙、太原、武汉、长春、昆明、成都等50多个大中城市。





刘延云



刘延云：千喜鹤公司董事长，清华大学经济管理学院MBA，担任十一届、十二届全国政协委员、全国工商业联合会常委、河北省工商业联合会副主席、中国烹饪协会快餐专业委员会副主任、河北省贸促会副会长、中国肉类协会第四届常务理事等社会职务，先后荣获“河北省十大杰出青年民营企业家”、“中国优秀企业家”、“北京2008年奥运会突出贡献企业家”、“全国关爱员工优秀民营企业家”、“中国十大公益慈善人物”等荣誉称号。

——当我们的生命内容全部变为责任、服务和忠诚时，我们每天的生活将变得平和、充实、自信和富足，我们的思想将随时随地闪现着智慧的灵光。



组织架构(Organizational Structure)





发展历程(Development Course)



1998

■ “千喜鹤”牌馒头

“千喜鹤”牌馒头成为石家庄主食第一品牌

2008

■ 被评为“中国餐饮公众满意率第一品牌”

被评为“中国快餐十强企业”，并形成图文并茂的09版《千喜鹤员工培训手册》

2011

■ 中国团餐第一品牌

2011年在中国团餐大会上被评为“中国团餐第一品牌”

2003

■ 被评为“全国绿色餐饮企业”

千喜鹤公司形成了30余万字的团餐精益化管理系统

1999

■ 保障石家庄陆军学院

成为中国人民解放军饮食社会化保障第一家

2016

■ 中国餐饮百强第三名、团餐第一名

2016年6月，被评为i2015年度中国餐饮百强第三名、团餐第一名



企业荣誉(Company Honor)





其他荣誉(Industry Honor)



2008年，北京奥运会冷鲜猪肉及猪肉制品独家供应商

2009年，干喜鹤被评为“中国快餐十强企业”

2010年，被评为中国团餐公众满意度第一品牌

2012年，干喜鹤被商务部授予“中国餐饮服务名牌企业”荣誉称号

2012年，被评为中国餐饮服务名牌企业

2013年，刘延云董事长被评选为“中国十大公益慈善人物”

2014年干喜鹤出席上海中国团餐峰会，入选2013年“中国团餐业20强”

2014年，被评为中国十大团餐品牌

2015年，被评为中国餐饮百强第三名、团餐第一名





企业资质



营业执照正本



餐饮服务许可证



开户许可证



食品流通许可证



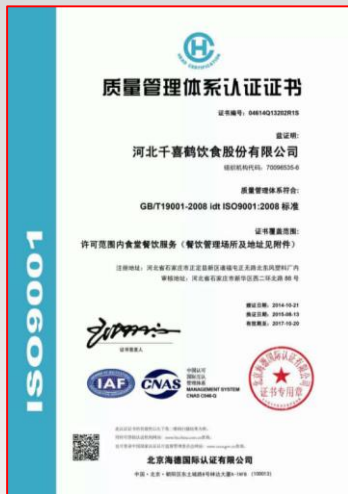
机构信用代码



认证证书



ISO22000食品安全管理认证证书



ISO9001质量管理体系认证证书



职业健康安全管理体系认证证书



环境管理体系认证证书

荣耀之路，正是品质不断超越的里程... ..

部分简餐品牌



公司坚持阿米巴经营，鼓励建立自有品牌，目前我们拥有涵盖自选餐、套饭、米面粉、主食、小吃、饮料等六大品类的百余种品牌，上千种产品。

保证餐厅产品轮换与更新！

品牌	Logo	品牌	Logo
盖尚		彩云之南	
小馋嘴		台味卤香	
有间小炒		饺子家	
一桶天下		森之井	
味蒸鲜		八面溢香	
德玛西亚		粉墨登场	



PART 02

保障优势

Security advantage



经营保障优势(Our Advantage)



1

品牌优势

3

信息优势

2

管理优势

4

人力优势



千喜鹤公司是国内团餐第一品牌，是中国人民解放军社会化保障龙头企业，在中国人民解放军社会化保障市场上占据着绝对优势。

我公司拥有团餐领域15年的行业经验和管理积淀，服务着国际、国内知名企业的同时，汲取着先进的管理理念与模式，形成了一套完善的管理体系。

千喜鹤公司拥有团餐行业最为领先的ERP系统，融合财务、采购、人力模块，提升了整体的管控能力。同时具备OA办公平台及团膳应用的成本管控平台系统。

千喜鹤西南管理大区共计员工总人数3000余人，管理干部及技术骨干近600余人。



经营保障优势(Our Advantage)



5

成本管控优势

6

采购优势

7

经营经验优势

8

我公司与全国大型供货商
签定供货合同

原材料成本的管理：各项经营指标要分解到班组和个人，在考核的基础上与经济利益挂钩，做到有奖有罚，科学定编，动态用人

我公司进入饮食服务行业以来一直致力于集约化采购的优势，通过与知名企业及大型供货商的合作，进行原材料价格和质量的控制，从而确保保障产品的质量及价格的稳定。

在保障模式方面，公司创建了适应各类需求的包伙分餐、刷卡选餐、自助就餐、营养套餐、零点包桌、中式简餐等多种供餐模式

我公司进入饮食服务行业以来一直致力于集约化采购的优势，通过与知名企业及大型供货商的合作，进行原材料价格和质量的控制，从而确保保障产品的质量及价格的稳定。



PART 03

经营业绩

Business performance



医院类

医院业态共计60余家

中国人民解放军第三军医大学附属医院
河北省人民医院、湖南省人民医院、东南大学附属中大医院、武威解放军第十医院……



学校类

大学、中学、小学各类学校共计900余所

重庆邮电大学、天津大学……
北大附中、清华附中、新桥小学……



政府机关

政府机关、事业单位共计80余家

北京武警总部、南岸区政府、湖北日报……



企业单

企业单位共计500余家

京东方、海尔工业园区、中建三局、招商银行……

目前全国下设200个管理区，共计1500多个餐饮中心，覆盖全国30个省，全国仅此一家。



企业保障大学单位



名称	区域	经营模式	名称	区域	经营模式
重庆邮电大学	重庆市	自主经营	华北理工	河北省	自主经营
天津大学	天津市	自主经营	河北中医学院	河北省	自主经营
沈阳药科大学	辽宁省	自主经营	唐山师范学院	河南省	自主经营
东北电力大学	吉林省	自主经营	渤海理工学院	河北省	自主经营
平原师范	山东	自主经营	开封大学	河南省	劳务费
西藏大学	西藏	自主经营	邢台医学高等专科学校	河北省	自主经营
大理学院	云南省	自主经营	铁道警察学院	河南省	自主经营
承德护理学院	河北省	自主经营	安阳工学院北校区	河南省	劳务费
南通航运职业技术学院	江苏省	自主经营	河南商丘学院	河南省	自主经营
辽宁地质学院	辽宁	自主经营	曲靖医学高等专科学校	云南省	自主经营



企业保障大学单位



名称	区域	经营模式	名称	区域	经营模式
阜阳师范学院信息工程学院	安徽省	自主经营	邢台医学高等专科学校	河北省	自主经营
重庆永川城市职业学院	重庆市	自主经营	广安职业技术学院	四川省	自主经营
重庆电力高等专科学校	重庆市	自主经营	巴中职业技术学院	四川省	自主经营
重庆工程职业技术学院	重庆市	自主经营	贵州航天职业技术学院419校区	贵州省	自主经营
天津大学西餐厅	天津	自主经营	济宁学院	山东省	自主经营
云南省机电职业技术学院	云南省	自主经营	沈阳医科大学教工餐厅	辽宁省	自主经营
天津教工食堂	天津	自主经营	无锡交通高等职业技术学校	江苏省	自主经营
东北电力大学	吉林省	自主经营	承德护理学院	河北省	自主经营
吉林铁道职业学院	吉林省	自主经营	石家庄市通达铁路中等专业学校	河北省	自主经营
常州轻工职业技术学院	江苏省	自主经营	石家庄通达铁路学校一食堂	河北省	自主经营



企业保障医院单位



名称	区域	经营模式
中国人民解放军第三军医大附属第一医院——西南医院	重庆	自主经营
湖南省人民医院	湖南	自主经营
河北省人民医院	河北	自主经营
中国人民解放军第三军医大附属第三医院——大坪医院	重庆	自主经营
中国人民解放军第三军医大附属第二医院——新桥医院	重庆	自主经营
中国人民解放军第三二四医院	重庆	自主经营
承德医学院附属医院	河北	自主经营
东南大学附属中大医院	江苏	自主经营
简阳市人民医院	四川	自主经营
保定市河北大学附属医院	河北	自主经营



企业保障政府单位



名称	区域	经营模式
石家庄市国税局	河北	劳务承包
武汉709研究所	湖北	劳务承包
北京日报社	北京	劳务承包
全国工商联	北京	自主经营
北京市中检院	北京	劳务承包
重庆市公安局	重庆	劳务承包
湖北日报传媒集团	湖北	自主经营
郑州市中原区人民政府	河南	劳务承包
三门峡地税局	河南	劳务承包
重庆市南岸区政府	重庆	自主经营



企业保障企事业单位



名称	区域	经营模式
北京首都国际机场	北京	自主经营
国安投资	北京	劳务承包
南京夏普电子有限公司	江苏	自主经营
永泰集团	江苏	自主经营
一汽-大众汽车有限公司	吉林	劳务承包
富士康精密电子（太原）有限公司	山西	自主经营
奥特斯科技重庆有限公司	重庆	自主经营
郑州海尔	河南	自主经营
成都京东方光电科技有限公司	四川	自主经营
中国移动湖北三大园	湖北	自主经营



PART 04

经营管理

operation control



保障餐厅环境



就餐环境



就餐环境



档口环境



档口环境



保障餐厅产品



自选餐系列



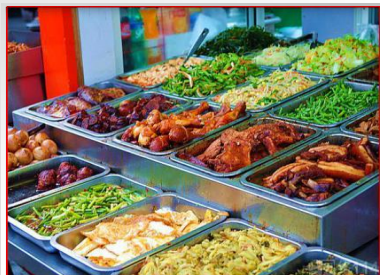
大碗饭系列



蛋包饭系列



冒菜系列





保障餐厅产品



煲仔饭系列 >



< 面条米线系列



主食系列 >



< 蛋糕面包系列





保障单位现场管理基础看板



5 大 看 板

值班经理及通知

Kinghey 千喜鹤

值班经理	值班经理职责	通知公告
姓名: 千喜鹤		
电话: 值班经理		
手机: 13802201234		

禁用食品及表格

Kinghey 千喜鹤

禁用食品展示	表格一览																									
	<table border="1"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>																									

严禁违规使用任何禁用食品

集团简介

Kinghey 千喜鹤

千喜鹤集团简介

千喜鹤集团成立于1993年，是中国最大的食品生产企业之一。集团拥有先进的生产设备和严格的质量管理体系，产品远销国内外。集团秉承“以人为本、诚信立业”的经营理念，致力于为消费者提供高品质的产品和服务。

组织架构

集团下设多个事业部，包括食品研发、生产制造、市场营销、品牌管理等。各事业部下设多个分公司和办事处，形成了完善的销售网络。集团还设有专门的研发中心和质检中心，确保产品的品质和安全性。

健康证公示

Kinghey 千喜鹤

健康证公示

姓名	性别	出生日期	健康状况

餐厅中心基础管理看板

食品安全十句口诀

三无产品要识别，过期食品要警惕。
新鲜食品要检查，保质期外要丢弃。
食品种类要丰富，营养均衡要牢记。
生食熟食要分开，餐具消毒要彻底。
厨房卫生要保持，环境卫生要维护。
个人卫生要注意，勤洗手来勤洗澡。
食品原料要新鲜，加工过程要规范。
全熟食品要分好，隔夜饭菜要慎吃。
食品安全有保障，健康生活乐无边。

平面图

Kinghey 千喜鹤

楼层平面图

餐厅现场管理标准一览表

餐厅卫生标准	厨房卫生标准	餐具卫生标准	员工卫生标准	食品安全标准	服务礼仪标准

窗口服务程序

Kinghey 千喜鹤

1. 迎宾，主动微笑迎接顾客，引导顾客到预定座位，礼貌问候“您好”、“欢迎光临”。
2. 领位，根据顾客人数、用餐时间、消费标准，合理安排座位。
3. 点单，主动推荐本店特色产品。
4. 下单，将顾客点单信息准确录入系统，并及时通知厨房。
5. 上菜，按照顾客点单顺序上菜，报菜名并简单介绍菜品。
6. 结账，主动询问顾客是否需要加水、换骨碟等，并及时清理餐桌。
7. 送客，主动为顾客买单，礼貌道别。
8. 卫生，保持餐桌干净整洁，及时更换桌布和餐具。

服务员工作流程和检查内容及标准

服务员	检查内容	标准
迎宾	迎宾礼仪	主动微笑迎接顾客，引导顾客到预定座位。
领位	领位准确性	根据顾客人数、用餐时间、消费标准，合理安排座位。
点单	点单准确性	主动推荐本店特色产品，将顾客点单信息准确录入系统。
下单	下单及时性	将顾客点单信息及时通知厨房。
上菜	上菜顺序	按照顾客点单顺序上菜，报菜名并简单介绍菜品。
结账	结账礼貌	主动询问顾客是否需要加水、换骨碟等，并及时清理餐桌。
送客	送客礼貌	主动为顾客买单，礼貌道别。
卫生	卫生保持	保持餐桌干净整洁，及时更换桌布和餐具。

餐饮中心基础管理看板

Kinghey 千喜鹤

安全培训看板	基础管理看板	消防安全培训看板

全员参与 九九达标

消除隐患 防患未然

“安全”是企业的生命线，安全就是最大的效益！

厨房现场管理记录看板

Kinghey 千喜鹤

厨房卫生记录	食品安全记录	员工健康记录



保障单位日常管理工作分享



培训课



早会



质检培训



安全宣誓



周总结



班组会



消防培训



反恐演练

22/06/20



保障单位后厨管理



专检

通过餐饮中心内部、外部双重覆盖检查，确保供应中心在自主管理中能按千喜鹤精益管理系统的规范、程序、标准的要求高效自主的运作。

互检

千喜鹤对后厨生产环境和加工流程有一套严格的管理制度，只有这样才能确保您在千喜鹤就餐时吃的放心，吃的舒心。



保障单位原材料采购管理



千喜鹤 Kinghey 采购工作专栏

制度流程一目了然 实施执行不折不扣

廉洁自律是采购工作的生命线

该专栏展示了采购工作的各项制度和流程，包括供应商管理、采购流程、采购方案、市场调研、采购单、供应商信息一览表、供货价格一览表、考核方案、中标调查记录、采购单等。所有文件均带有千喜鹤 Kinghey 的标志。

千喜鹤 Kinghey 禁用食品展示

该展示板列出了十种禁用食品，包括四季豆、鲜黄花菜、青皮豌豆、青皮番茄、鲜木耳、蓝紫色紫菜、鲜蚕、叶部带黑绿的韭菜、未煮熟的豆浆、腌制时间不足12天的腌制品、非本餐饮中心加工的熟食、动物内脏、凉拌菜、外购肉馅等。每种食品都配有图片和简要说明。

中国人民解放军后勤社会化保障龙头企业 “中国餐饮百强企业”



肉品品质检验合格证

合格证编号: 1541921

产品品种: 白条猪肉

生产日期: 2013.05.13

检验日期: 01 (1)

官方兽医签字: 张力清

签发日期: 2013年5月13日

地址: 重庆市渝北区回兴街道金福社区

重庆市渝北区农业园区上梁路1号

千喜鹤 Kinghey 物料图谱

品名: 老抽王
品牌: 海天
规格: 1*6*1.9L
单位: 瓶

千喜鹤 Kinghey 物料标识卡

品名	老抽	生产日期	15.6.23
入库日期	15.6.23	责任人	韩京京
保质期	18个月		

民以食为天
食以安为先



千喜鹤公司保障重庆邮电大学食堂8年，100余种特色的产品，优质的服务，舒适的环境带来了学校师生极大满意度。期间公司极度重视食品安全问题，各环节流程都做到定岗定责，专人专责，未曾发生过任何食品安全事故。





大厅环境



档口环境





自选餐



木桶饭



小碗菜



蛋包饭



豆花饭



套饭





干锅



冒菜



小碗菜



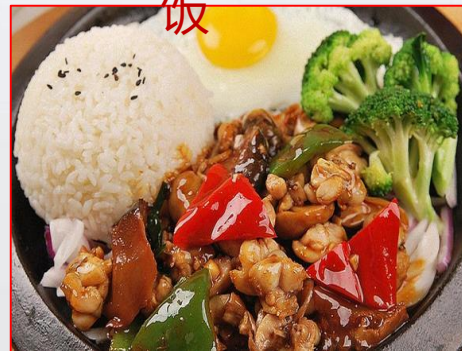
拉面



面包坊



石锅饭





售餐场景



专业

专业



基础管理



安全

卫生





PART 05

特色服务

Characteristic service

后厨开放日活动

每月定期开展后厨开放日活动，组织服务单位就餐代表到餐厅后厨参观，了解饮食制作过程，饮食加工环境，各项加工卫生操作规范，做到让顾客对饮食放心、满意。



顾客的满意是我们事业的唯一”

节假日主题活动

每年我公司会针对不同菜系，不定期举办专项的美食节（川菜主题、小吃主题等），让就餐人员能品尝到不同菜系的美食。



珍惜才会拥有，
感恩才会天长地久



专项美食节



每年我公司会针对不同菜系，不定期举办专项的美食节（川菜主题、小吃主题等），让就餐人员能品尝到不同菜系的美食。



确保“食品、设备、人身”安全无事故



厨师技能大赛



每年我公司会针对不同菜系，不定期举办专项的美食节（川菜主题、小吃主题等），让就餐人员能品尝到不同菜系的美食。



技术为根，创新为本，
效益为王，速度制胜



食堂开业活动



每个食堂开业举办开业活动，给师生焕然一新的感觉在开业当天准备丰富有趣节目，如互动游戏、菜品试吃、特价优惠菜品。



微利经营、长足发展
保障高于一切



PART 06

精细化管理系统

company profile



现场管理标准 采购验收管理标准



一、索证

- (1) 粮、油、肉、定型产品、低值易耗品等生产厂家，需提供营业执照、卫生许可证、检验报告等有效证件。
- (2) 建立供方控制台帐。

二、入库验收

- (一) 粮、油等
- (1) 生产厂家、品牌、生产日期、合格证、等级标注明确，产品外包装有QS标志。
- (2) 产品外观正常，无异昧、无杂质、包装完好。
- (3) 做好出入库记录。



二、入库验收

- (一) 肉、禽等
- (1) 有检疫合格证明。
- (2) 外观正常，无异昧。
- (3) 做好出入库记录。



现场管理标准 粗加工管理标准



一、加工前的检查

加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

二、青菜切根、去绳(袋)

- (1) 切根：根部对齐后完全切除，要求叶片能够散开；
- (2) 去绳：将捆菜的绳解开，立即丢入垃圾桶



三、青菜挑拣：

- (1) 挑拣青菜，将老叶、草、头发、石子等杂物拣出，丢入垃圾桶；
- (2) 挑拣完毕的青菜定置存放，不得与未挑拣的青菜混放；



现场管理标准 粗加工管理标准

四、青菜清洗挑拣

- (1) 根据洗菜池容量确定菜的清洗数量，以青菜在水里不重叠为标准(条件具备的要先洗后切)。
- (2) 浸泡搅拌3-5分钟后捞入另一清水池，重复清洗搅拌3-5分钟。
- (3) 清洗完毕后再次挑拣后放入净菜专用筐。



五、鱼类粗加工：

- (1) 将鱼放入海鲜池中，水解冻(如红头鱼、黄花鱼等)或自然解冻(如鲢鱼、刀鱼等)，以鱼肉变软，适合去除内脏为准。
- (2) 去腮去内脏：逐条鱼去腮去内脏；用清水分别清洗两遍；抽查10-15条鱼，看内脏是否清洗干净，如不符合要求，重新清洗，直至符合要求为止。



六、卫生要求

- (1) 洗菜池、洗肉池、海鲜池分开并明确标识。
- (2) 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏保存。





现场管理标准 切配管理标准

三、半成品存放

(3)切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。一般情况下，菜品当日切配，肉及海鲜当日不能使用时，用保鲜膜密封，置于冷藏柜中，在24小时内使用。



三、半成品存放

(4)已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。放置容器的底座不能用脚踩或被其他物品污染。



四、器具消毒

(1)切配刀具、案板、容器等当餐用完后清洗消毒，并保留消毒记录。

(2)案板清洗消毒后竖立放置。



现场管理标准 切配管理标准

一、切配操作要求

对原料根据要求进行切配，要求切配半成品大小均匀。



二、切配用具分类标识

(1)切配用刀具、案板分类标识，不能混用，与现场规定一致。

(2)一般情况下刀具、案板通过打眼等标识区分。



三、半成品存放

(1)切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放。

(2)存放半成品的容器通过颜色进行区域，一般情况下白色代表菜、红色代表肉食、蓝色代表海鲜。



现场管理标准 售卖管理标准

一、餐前准备

(1)现场售卖
1.1 售饭人员开餐前10分钟,开始做餐前准备工作,开餐前2分钟准备工作完成。
1.2 售饭人员开餐前要将手进行清洗消毒,配戴好帽子、围裙、口罩、手套。
1.3 到各自分配的售饭岗位,自查售饭需要的工具、了解饭菜的品种、价格、销售量等。



一、餐前准备

(2)配送
2.1 领取配送单,检查不同餐标的单位菜品是否符合要求,标识是否明确;
2.2 检查配送箱是否干净,餐盒/盘、筷子、餐巾纸、汤数量是否与计划一致;
2.3 配送人员清楚各单位的就餐时间、行驶路线、接口人员等;



二、餐中服务

(1)售餐人员的仪容仪表要符合售卖服务标准:精神饱满,服务有序,无聊天、打闹等违纪现象;
(2)售卖服务人员售卖中要面带微笑、使用礼貌用语,主动问候,并主动帮助顾客介绍食品;
(3)售卖中一次性手套配戴使用标准:
▶只能拿馒头、米饭、面食花
▶不能拿勺子、米饭铲子、搬运东西等;





现场管理标准

洗消管理标准

一、餐具洗消流程图



二、人工洗消程序：

- 1、刮去残渣，大小餐具分类。
- 2、泡入碱水或洗洁精水内。
- 3、刷洗去油腻。
- 4、对每件餐具流水过清。
- 5、过清后按合适的消毒方法消毒，如采用“84”消毒液消毒，消毒后要过清去除刺激性气味。
- 6、洗消后的餐具保洁存放。



三、消毒标准

- 1、物理消毒（包括蒸汽、煮沸等热消毒）：餐具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味等。
- 2、化学（药物）消毒：餐具表面无泡沫、无消毒剂的气味、无不溶性附着物。



现场管理标准

贮存管理标准



一、存放场所：

贮存食品的场所、设备保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

二、分类存放：

食品分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查。食品存放有“名”有“家”，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。



三、“四隔离”

- 生与熟隔离；
- 成品与半成品隔离；
- 食品与杂物、药物隔离；
- 食品与天然冰隔离。



现场管理标准

售卖管理标准

二、餐中服务

- (4) 高峰售餐服务应速度敏捷，平、低峰售卖时思路要灵活。
- (5) 桌面地面清理及时，尤其是卖台周围、汤台周围等顾客容易洒落饭菜的地方。
- (6) 随时观察顾客的反应、发现问题将问题消灭在萌芽状态，解决不了问题及时反馈；



三、餐后清理

- (1) 卫生清理及时，餐桌要做到人走30秒中清理完成，餐厅要做到30分钟清理结束，确保现场整洁。
- (2) 现场卫生管理标准（达到“八净”）



三、餐后清理

- (3) 对来晚的顾客要保证菜品的齐全，饭菜的温度适宜。如菜品欠缺，前厅人员一定要迅速通知后灶备饭，做好超服务接待，弥补菜品的欠缺，如倒水让座，笑脸迎，赔礼道歉。
- (4) 对餐具、餐车等进行清洗、消毒，并记录消毒记录。





现场管理标准

烹制管理标准

一、馒头蒸制标准

- (1)将摆放整齐的馒头盘按顺序放入蒸车中(一般按自上至下的顺序);
- (2)关闭箱门发酵(以蒸车内的水温不烫手为准)约30分钟(夏天约15-20分钟);
- (3)馒头发酵完毕(用手指轻触有蓬松感),启动开关,开门加热,直至水沸腾后关门,蒸制约30-40分钟。



二、米饭蒸制标准

- (1)首先检查大米中是否有异物,并将其挑出,然后进行淘洗。
- (2)将淘洗好的大米放入蒸饭盘中加入适当的水。(米同水的比例为1:1.5)
- (3)将放好大米的蒸饭盘,放入蒸箱中。关闭箱门,启动开关加热,蒸制约60-70分钟。



三、炒制标准

- (1)将备好的原材料焯水一遍
- (2)焯过的菜用凉水透凉捞出备用。
- (3)将锅中放入油,加入葱、姜、蒜煸香,投入备好的原料翻炒。
- (4)经过翻匀入味放味精。
- (5)色、香、味、形俱全出锅。



现场管理标准

烹制管理标准

四、炸制标准

- (1)将备好的原料用调味料腌制入味使用。
- (2)按所需的各种芡和糊挂上原料。
- (3)将锅中放上适量的油,加热至七到八成把拌好的生料逐块下入油锅至熟。



五、烤制标准

- (1)将备好的原材料盛装好,投入所需盐、葱、姜、黄酒腌制入味使用。
- (2)烤箱预热,腌制入味的生料摆盘送入烤箱。
- (3)随时检查原材料是否入味熟透。
- (4)烤熟的生料后,切断电源出盘。



六、注意事项

- (1)烹制前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行烹制加工。
- (2)不得将回收后的食品(包括辅料)经烹制加工后再次供应。
- (3)需要熟制加工的食品应当烧熟煮透,其加工时食品中心温度应不低于70℃。
- (4)加工后的成品与半成品、原料分开存放。



机械设备操作规范

留样操作规范

- (一)留样由专人负责操作,留样人必须经过留样技能培训并考核合格。
- (二)每餐大锅饭菜、会餐保障的各种饭菜、单品超过100份的小吃,需要留样。
- (三)留样应采集加工终止时、分发前的样品,不得另行特殊制作。
- (四)留样保存时限48小时,特殊情况下未经批准不得丢弃。
- (五)留样容器应密闭专用,大小要合理,便于盛放样品。盛放样品前要清洗消毒,确保清洁。
- (六)留样要保存在专用的冰箱内,贮存温度为5℃左右,不得冷冻存放。
- (七)每个品种留样量不少于100克。小包装食品应整包、瓶留样,不准拆包零取(如牛奶、饮料)。
- (八)定期清洁留样冰箱,每周用每周用1:250的84消毒液擦拭消毒两次。
- (九)留样操作程序:



- 1、留样操作前留样人必须用消毒肥皂水洗手。
- 2、一种食品用一个消过毒留样瓶(盒)。
- 3、专用匙勺取样,不接触不洁物,留取另一样品时匙勺须清洗。
- 4、手不准触及留样瓶(盒)的内壁。
- 5、留样自然冷却后密封放入冰箱冷藏存放。
- 6、留样人认真填写《留样记录表》。
- (十)留样容器用后要及时清洗消毒并保洁存放。其清洗程序如下:
 - 1、去除超出留样时限的样品。
 - 2、刷洗留样盒(瓶),保证内外清洁,无残渣、油污。
 - 3、清洗后的留样(盒)瓶口朝下,倾斜放置在蒸箱内保持100℃10分钟以上,或用1:250的84消毒液浸泡5分钟以上。
 - 4、如用84消毒液消毒的,要清水冲洗,去除消毒液残留。
 - 5、消毒后的留样容器保洁存放。



联系我们 (Contact Us)



官方二维码

公司名称：河北千喜鹤饮食股份有限公司

联系地址：重庆市南岸区丹景路6号

联系人：秦之龙

联系电话：13101366656

西南管理大区

我们将会用精益求精的服务、创新发展的理念赢得贵方的信赖，不辜负您对我们的期望，我们将忘我工作、时刻警惕，为您和我们企业的共同发展负责。真诚期待与您的合作，同邀您来参观考察！

The image features a light gray world map in the background. Overlaid on the map are several red and white circles of varying sizes. The Chinese characters '谢谢观看' (Thank you for watching) are arranged in a central cluster. The characters '谢' and '观' are in the top row, '谢' and '看' are in the bottom row. The circles are arranged in a way that they appear to be floating or attached to the map.

谢

观

谢

看