

推荐业务类型

①中餐馆

炒菜居多，应对厨师短缺。适合锅类菜肴。

②中央厨房

要求统一质量和大规模生产。

③员工食堂 · 学校午餐 · 医院 · 护理机构

(备注：可根据要求提供这些类型的具体建议)

适合统一质量、大规模烹饪和应对劳动力短缺。

④便当制造 · 配送便当

大规模烹饪、成本管理和质量维护非常重要。

⑤仅限外卖餐厅（幽灵厨房）

即使厨房空间很小也可以运营。

⑥拉面连锁店

适合烹饪炒饭、炒菜和勾芡（稠酱汁）。

⑦套餐（定食）连锁店

实现炒菜、肉菜和回锅肉（Hui Guo Rou）等经典菜单项目的自动化。

⑧酒店 · 自助餐（自助服务）

大规模烹饪、高峰时间响应和质量维护。

⑨居酒屋（日式酒吧）连锁店

炒菜和单点菜肴的标准化。

⑩食品制造厂（预制食品）

适合加热过程的自动化。