

温州餐饮航母使出绝招 50万年薪挖名厨做年夜饭 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/228/2021_2022__E6_B8_A9_E5_B7_9E_E9_A4_90_E9_c108_228299.htm 南京的年夜饭市场生意火爆。吸引大、中、小餐馆纷纷各出绝招，抢占市场，而刚刚落户的一家温州餐饮航母更是不惜血本，花费50万元年薪挖来“烹饪王子”，号称要为南京人制作以鲍鱼、鱼翅为主料的年夜饭。转贴于 学生大求职站 <http://job.studa.com>

据行家介绍，目前在南京市每年的燕窝、鲍鱼、鱼翅的市场销售额约为1个亿，由于市场利润丰厚，制作工艺复杂，因此专门烹饪燕鲍翅的厨师也成为该行业中的金领，年薪的起步价也在10万元上下，高的可以达到20万出头，但50万元的年薪绝对是刷新记录。据花高价引入“烹饪王子”的温州溢香厅负责人介绍，该厨师的年龄虽然只有28岁，但厨龄却已有11年，而且在25岁时就已经两获全国烹饪大赛金奖，去年11月又获得了第五届中国烹饪世界大赛金奖。其最拿手的菜肴就是制作燕鲍翅等高档产品。此次新开业的饭店之所以不惜重金挖来“名角”，就是为了在南京年夜饭和商务应酬市场一炮打响，用极品厨师来打造极品盛宴。为此，他们店里已准备好售价高达1万元/个的日本王鲍等高档原料，年夜饭最高售价可以达到2万元/桌。而不少业内人士则指出，南京市民年夜饭的消费价格平均也只在800—1000元/桌。鲍鱼、鱼翅等高档货并不多见，因此高价年夜饭销路未必看好。而记者在该温州餐饮店的宣传册上也发现，该店年夜饭并未设定标准，甚至客人还可根据自己需求零点餐，看来他们也意识到还是平价更受欢迎。 100Test 下载频道开通，各类考试

题目直接下载。详细请访问 www.100test.com