

声音

25本标准化手册中的“老乡鸡”

访老乡鸡餐饮集团创始人、董事长束从轩

2020年2月10日,一个短视频让束从轩“一夜成名”。在这个短视频中,束从轩表示,“我觉得这个是你(员工)糊涂,哪怕是卖房子、卖车子,我们也要千方百计确保你们有饭吃、有班上!”视频里越说越激动的束从轩一把将一封很多员工写的联名信撕掉,而联名信的内容则是员工们体谅疫情期间集团亏损

从养鸡大户变成中式快餐连锁

老乡鸡可以做全产业链和我早期做养殖起家有关系,土鸡饲养的规模做得比较大,在逐步延伸到食品加工环节和连锁快餐门店,都是逐步摸索出来的。

《中国经营报》:老乡鸡餐饮的前身是做肥西老母鸡养殖的,2003年从家禽饲养到开中式快餐,为什么要把产业延伸到做中式快餐?当时在没有任何做餐饮经验的情况下是怎么做的?

束从轩:做中式快餐的初衷和我当初养鸡的初衷是一样的。1981年我从部队退伍后回到农村种地,当年粮食大丰收,出现了卖粮难,当时我就想如何把丰收的粮食能充分地利用起来不浪费,于是就把当时父母给的结婚用的钱拿出来养了1000只肥西老母鸡,就这样开始了30年的养殖之路。一路下来,经历了许多坎坷,好在都坚持了下来。到2000年的时候,我的养殖业已经做得很大了,进入华东地区前三名,当时就考虑如何消化这么大的养殖规模,恰好当时政府组织快餐培训,我参加这个培训以后就认定做快餐将是今后的发展方向。

我刚开始做中式快餐的时候什么都不懂,完全是靠学习别的快餐品牌的做法,一步一步地摸索下来的,其中也栽过很多跟头,走过很多弯路,一边做一边积累经验。门店管理的操作手册都是一点一点摸索出来的,经过几年的发展成为安徽省的龙头快餐企业,2016年进军江苏、湖北、上海等省市,今年决定正式进军全国市场。

标准化的核心是培训和管理

这么多年在经营和管理过程中我们积累了很多运营和管理的手册,光是总部的标准化的手册就有25本之多。

《中国经营报》:做中式快餐最大的挑战就是标准化,产品的标准化、服务标准化以及运营的标准化,老乡鸡的标准化的核心理念是什么?

束从轩:其实在2003年开第一家门店之前就在考虑如何做到中餐的标准化问题,只有做到标准化才可以实现复制。以火候为例,中餐最讲究的就是烹饪的火候问题,这个也是最难标准化的,但是我们最后做到了每一道菜火候多大,加

开店和中央厨房同步发展

一线城市餐饮业竞争激烈,消费者要求更高,对于老乡鸡而言,店开到哪里,中央厨房就要建到哪里,这对我们全产业链模式要求更高。

《中国经营报》:今年的疫情对国内的快餐企业带来了巨大冲击,春节期间老乡鸡的“手撕联名信”和“乡村发布会”的视频都让老乡鸡知名度大幅提升,这两波传播上的“神操作”对老乡鸡带来了哪些影响?

束从轩:疫情发生后,为配合控制疫情,老乡鸡主动关闭众多门店,当时老乡鸡共有16328名员工,一个月的工资就超过8000万元。综合各方面损失,保守估计超5亿元。面对这样的困境,很多员工纷纷写信给我希望不拿工资,与企业共渡难关。2月8日元宵节这一天,我还是像往年一样照例拍一段视频给员工,视频里我鼓励大家,并承诺老乡鸡不裁员、工资照发,然后撕了其中一份员工的联名信。起初这个视频是发到员

5亿多元,而主动要求不拿工资与企业共渡难关。这个短视频被各大短视频平台争相传播后,很多人才知道束从轩就是老乡鸡的创始人,确实,这是一次既有争议却非常有效的品牌传播。事实上,束从轩和他的老乡鸡,是快餐行业本土品牌的一个“隐形冠军”。在中国快餐企业排行中,老乡鸡以近900家门店

《中国经营报》:最初老乡鸡快餐叫“肥西老母鸡”,在安徽省内也有较高的知名度和影响力,为什么后来冒着巨大的风险更名为“老乡鸡”?这次更名对老乡鸡日后的发展带来哪些影响?

束从轩:当时我做中式快餐的目标就是希望把老乡鸡做成中式快餐的民族品牌,能够走出安徽成为全国知名的中式快餐品牌,改名也是为了让消费者更好地记住这个品牌,肥西老母鸡毕竟只是一个区域性的名称,在安徽还有一定的知晓度,但是放在全国市场就很难被理解和认知。2012年的时候,在顶着巨大压力的情况下,我还是决定用“老乡鸡”取代“肥西老母鸡”作为企业品牌,这在当时的安徽还是引起不小的争议,安徽省和合肥市领导都觉得很震动。我当时就明确了老乡鸡走出安徽走向全国的目标。事实上这次的改名很成功,2012年改名后老乡鸡的业绩比上年翻了三番,门店的招牌也从以前的红色变成绿色,突出绿色健康,消费者也很喜欢。

《中国经营报》:从肥西老母鸡的养殖到中央厨房的建立,到中式快餐的连锁化发展,老乡鸡全产业链模式是怎样建造的?

束从轩:老乡鸡可以做全产业链和我早期做养殖起家有关系,土鸡饲养的规模做得比较

工多少时间,加多少调料,加多少水等,都标准化到了每一个细节,这样做出来的菜才可以保持一致的口味。为了做到标准化,我们做了很多员工手册和培训手册,内容越来越详细,就是为了让顾客来到店里有更好的体验,可以吃到口味一样的菜。他们愿意向老乡鸡提供资金支持。疫情期间,老乡鸡整个融资高达10亿元。

工内部群里的,这个视频内部反响很好,都觉得在这么困难的时期,很能传递正能量,有员工提出能否发到外部的网络当中,当时我也没有多想就答应了。没有想到这个视频发到老乡鸡的公众号、微博上,短短几分钟公众号上的点击就超过10万+,然后又被网友转发到其他短视频平台,引发了全网的关注。2月10日到2月底,浦发银行、肥西农商行等金融机构主动找到我们,希望能帮助老乡鸡渡过难关,他们愿意向老乡鸡提供资金支持。疫情期间,老乡鸡整个融资高达10亿元。

《中国经营报》:如今老乡鸡在国内已经拥有800多家直营店,其中在安徽一个省老乡鸡的门店数量就超过500家,未来老乡鸡要走出安徽,向北上广深发

展,你觉得老乡鸡面临的最大挑战是什么?在北上广深开店是否会继续采用全产业链的模式?

束从轩:现在老乡鸡的门店已经接近900家,安徽省内有500多家,江苏、湖北和上海还有300多家。下一步,老乡鸡将走向北上广深等全国一线城市,这些都在规划当中,应该很快就可以和全国各地的消费者见面了。一线城市餐饮行业竞争激烈,消费者要求更高,对于老乡鸡而言,店开到哪里,中央厨房就要建到哪里,这对我们全产业链模式要求更高。另外,诸如标准化走出去落地,人员培训,店址选择等,怎么把干净卫生和品质做到更好,这些都需要一个一个去突破。

《中国经营报》:从退伍军人到创办养殖场,再到开创中式快

餐,并把中餐的标准化做到极致,这个过程充满变数和艰辛,您是怎样一步一步都做成功的?和个人的性格有什么关系?

束从轩:我这一生遇到过很多挫折,别人都说我是打不死的小强,这可能就是我的性格吧。也和我从小家庭环境有关系,我父亲是一个工匠,做事非常认真,做木工活儿追求极致,一贯都是高标准,一点瑕疵都不允许有。父亲每天坚持洗澡,从来都是干干净净,一身清爽的感觉,这些对我都有很大的影响,用今天的话说就是他身上有一种匠人精神吧。我的母亲擅长经商,从手工制作卖点小物件,到在集镇上搭草棚卖凉茶,最后到开旅馆,白手起家积累了不小的财富,她非常有商业头脑,这些都对我影响很深。

大,在逐步延伸到食品加工环节和连锁快餐门店,都是逐步摸索出来的。做全产业链,从养殖到中央厨房到快餐连锁店这样的一条龙产业,最大的好处就是可以保证品质,通过每个环节的操作和标准化的做法,可以实现品质和安全的溯源。一只健康的土鸡从出生到散养120天,从60天的集中饲养、精养到送到加工厂屠宰、分解,到每个菜的制作,最后半成品送到快餐门店,每一个环节都有严格的考验,才可以

保证做出来的每一个菜都是品质一致的。但是缺点也很明显,就是成本很高,从种鸡养殖、建立食品加工厂,每个菜都要建立一个独立的生产线,设备需要自主研发和合作采购,这样的做法的目的就是为了保证品质。我们这一次通过定增投资37.2亿元在“棒杆”全产业链项目上,就是为了满足国家发展的战略需求,也是为了满足消费市场,满足百姓对新的数字消费、新的生活的需求。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。

这个菜为例,主要原料是鸡胗,为了去掉鸡胗上的那一层硬膜,需要人工和机器多个环节来处理,为了做好这道菜,我们自主研发了一套设备,具有自主知识产权,通过解冻、分解、分切、漂烫、冷却、分拣、称重、包装等九大环节才可以做好,仅仅去皮这个环节就需要五个工人共同来完成。我们每道菜的加工完成都需要这样独立的生产线,这些设备很多都是我们自主研发出来的。