

用什么方法算学生食堂的菜量比较大 - - 某学校食堂每周面粉用量在1720~1730kg之间，如果每个学生每天用面粉0.3kg，每周按5天计算，食堂就餐学生有-股识吧

一、学校食堂一勺菜是多少克？

150克

二、学校食堂一个月用水309吨，约300吨，照这样计算用水量大约使多少千克？

300吨=300X1000千克=300000千克

三、学校食堂的饭菜价格和外面相差太大，有没有什么途径可以告他？

作为食堂用餐者，如果没有团结一致的客观建议，尽量不上告。
一是目前物价普遍上涨，二是单位食堂是福利制，力求内部解决。
抵制食堂价差，简单方法就是不去就餐，理性方法是和校方商榷，尽量考虑双方都有的合理需求。

四、某学校食堂每周面粉用量在1720~1730kg之间，如果每个学生每天用面粉0.3kg，每周按5天计算，食堂就餐学生有

解：一个学生每周的面粉用量： $0.3 \times 5 = 1.5$ 千克最小 $1720 \div 1.5 = 1146$ 最大
 $1730 \div 1.5 = 1153$ 学生有1146人到1153之间

五、某学校食堂平均每个月用大米 820 千克，照这样计算，一年用多少千克大米。

学校食堂一个月用大米四百零九千克约400千克。
一年大约用大米 $400 \times 12 = 4800$ 千克

六、我们学校的食堂很大，就像什么，用上打比方

就像体育馆，运动的人很多

七、大学食堂承包方法

我们学校是一荤两素（汤免费，自便）每份4元，不过也有人要不一样的，基本上是素菜0.5元到1元一份，荤菜2.5元到3元一份，半荤半素是1.5元到2元一份以上是一楼的，每个餐厅价位都不同二楼菜比较精致但相较而已会比较会贵一点，不过还是比较大众化的其他一些炒菜就是看市价了每个餐厅都有自己的包厢的，用来学生开聚餐之类的还有大学假期学校也是有学生的，只是少点而已，我们学校不开伙食，职工放假，但如果你在留校生比较多的学校开餐厅的话考虑到利润问题也可以量力开一下，叫几个临时工或学校暑期工好了，他们很愿意的只供参考

八、北华大学新校区食堂里的具体情况，可加高分！

- 1、营业情况很好，就餐学生很多。
- 2、卖炒菜的能占60%强，其余占30%多。
没有卖纯正拉面的，没有快捷味美的西式快餐。
卖的少的品种不代表有市场份额，暂时还没有供应的品种也不代表就有消费人群。
学生是个大众化的群体，也是个经济型的群体。
- 3、食堂里的东西学生都喜欢吃。
如果没有学生捧场，摊位早黄了不是？价位比较合理。
- 4、饭菜不错 5、你想承包一个摊位？好像还有空闲的。
只要食物味道好、卫生，收益自然不会差。
另外，价钱才是硬道理。
价钱包括你的成本，资金回流速度和顾客的消费心理，消费能力。

薯条如果能现炸现卖会不错，汉堡能现做吗？汉堡你打算卖多少钱呢？如果是夹火腿肠的汉堡就算了，如果是夹新炸的鸡腿肉还可以。

炸串已经有了。

铁板盖饭挺有特色的，但是做的要快，不能让学生等太久。

最好是事先做好，学生来的时候在铁板上热透，能挺快的。

其实就是铁板盖浇饭呗，呵呵。

另外，男生打饭的时候，米饭要多给一些。

九、食堂一份菜有多少克合适

150克

参考文档

[下载：用什么方法算学生食堂的菜量比较大.pdf](#)

[《债券持有多久变股票》](#)

[《三一股票分红需要持股多久》](#)

[《购买新发行股票多久可以卖》](#)

[《退市股票确权申请要多久》](#)

[《股票盘中临时停牌多久》](#)

[下载：用什么方法算学生食堂的菜量比较大.doc](#)

[更多关于《用什么方法算学生食堂的菜量比较大》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/author/62149779.html>