

餐饮大排档是什么意思

大排档一般是聚成堆的小吃摊，一溜排开去。每一个摊点在最显眼的地方竖着火光熊熊的锅灶，旁边的长条桌上，调料、菜肴、一次性碗筷依次摆放，餐桌在搭起的简易塑料棚里，朝向大街，点菜、吃饭一目了然。

大排档是什么意思？

??由此造成的马太效应，使火爆的摊点兴旺发达，冷清的摊点则难以为继，最后收摊关门。关门也无所谓，自然有新的人抢占进来，新一轮的竞争又开始上演。做大排档的生意，看着热闹，其实很辛苦。每日守着日落黄昏时开始上班，摆摊设棚，炒菜待客。没有客人时摊主清闲而揪心，客人多时，则恨不得多生出三四只手来，忙呼不停，一直到深夜，人群散了，摊主还不甘心，继续守着，希望客人再来一些，再多一些，天快亮了才收摊回家。

大饭店跟大排档有什么区别？

饭店服务好,但收费贵,,大排档服务差,所以收费也便宜.

大排档属于快餐还是属于餐饮系列？一般开个小型大排档需要多少钱？在开店之前我最需要了解哪些？谢谢大家

1、属于餐饮系列2、小型大排档要根据你的餐位，地点，以及的定位群体来定。3、如果你担心风险什么的，可以找个餐饮团队帮你参谋参谋。。如果不想出这个钱，那就自己去实际去别人店里当员工学习学习。再者就是餐饮行业的门户网站多充电学习，上面有很多餐厅、酒楼、大排档经营啊，日常管理的资料~~