

绿色蔬菜配送 文博蔬菜配送 户县蔬菜配送

产品名称	绿色蔬菜配送 文博蔬菜配送 户县蔬菜配送
公司名称	西安文博农副产品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市未央区东杨善村1组042号1楼004室
联系电话	18691870228

产品详情

餐饮管理对菜品标准的基本要求

掌握好生熟

肉类的菜要烂，口味要香而不腻，口感要富有弹性。严禁使用化学原料。严格控制松肉粉、食粉的用量。

（炸类的菜品要酥，要金黄色，油不能大，不能腻。个别外焦里嫩的菜要保持好原料的水分和鲜嫩度。严格控制炸油的重复使用次数。

海鲜类必须新鲜，口味清淡、清淡，料味不能浓，保持原汁原味，不能老、咬不动。不能牙碜、不能腥。

餐饮管理对菜品标准的基本要求

调料：熟悉各种调料的性质，根据各个菜的特点研究调料，使用调料的特征来提高质量，丰富口味，由于调料更新较快，要不断吸取新调料来促进菜品提高，研究调料有利于研究新菜品，丰富菜品口味。

酱汁：定好标准比例调制酱汁，能够稳定菜品口味，适合酒店菜品标准，能形成自己的特点。

汤汁：根据菜品的不同性质适用各种汤汁，提高菜肴复合味，有调料菜品有味道，有好汤菜品有内涵，如白汤，清汤，浓汤，奶汤，羊、肉、鸡、鱼骨汤等。

怎样选择好的食材配送公司？

在饭堂承包领域，踏实，是说脚踏实地，每一分每一交的为客户节约成本，尽可能为顾客提供服务。平凡是指我们的做人，是指我们的公司，在万千世界里，只是平凡的一员，但是我们做到了一直以来的平凡，坚持下来了，我们就不平凡，我们在为社会做着自己的一些贡献。后，我们还有一个公司的愿景，那就是以“饭堂新业态”为使命，成为一家致力于提供客户食堂安全、营养、实惠的服务解决方案的企业。