

# 昆山食堂 员工食堂承包 百膳香快餐

产品名称	昆山食堂 员工食堂承包 百膳香快餐
公司名称	苏州百膳香快餐配送有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省苏州市相城区相城经济开发区澄波路333号
联系电话	13776107153 13776107153

## 产品详情

苏州百膳香快餐配送有限公司是一家经工商、卫生、税务等相关部门审批成立的专业A级餐饮服务型企业，长期致力于工厂、企业、学校、医院等企事业单位职工膳食托管、外送、食堂承包、厨房设计等后勤服务工作。

### 番茄红烧牛肉面

#### 原料准备：

1.牛肉：500克。牛肉好吃不好吃，不但取决于烹调方法，牛肉的部位也很重要。对于红烧牛肉来说，那些精瘦的部位经过长时间的炖煮之后不但又干又柴，而且没有多少风味。理想的红烧牛肉好来自那些有丰富脂肪、韧带、结缔组织纹理的部位，比如说牛腩等，经过烹调之后又酥又软，而且特别容易吸附酱汁的味道。今天我们这里用的是牛肋骨，肋骨外侧的肌肉有着丰富脂肪的纹理，内侧则是柔韧耐煮的筋膜。名噪一时的“王品牛排”用的就是这个部位的牛肉。当然老实说，昆山食堂，这个所谓的“牛排”完全算不上传统意义上的牛排，只能说是一块带骨头的红烧牛肉而已。这也从另外一个角度上验证了，牛肋骨的确是红烧牛肉的上佳选择。

苏州百膳香快餐配送有限公司是一家经工商、卫生、税务等相关部门审批成立的专业A级餐饮服务型企业，长期致力于工厂、企业、学校、医院等企事业单位职工膳食托管、外送、食堂承包、厨房设计等后勤服务工作。

## 各式快餐的做法

- 1、糟辣鱼：糟辣椒其实就是剁辣椒，先下油锅炒香姜，再放剁椒，然后再放鱼骨头，炒一会，加清水，烧开，等汤变白了，学校食堂外包，就可以放鱼片了，等鱼片一变色，就可以起锅了，鱼肉那个嫩呀，不摆了。
- 2、凉拌鱼腥草：太简单了，把买来的鱼腥草洗干净，拌上熟油辣椒就行了。
- 3、炒三丝：就是豆腐丝 + 甜椒丝 + 西芹丝 + 油 + 盐（请忽略我的刀工）。

苏州百膳香快餐配送有限公司是一家经工商、卫生、税务等相关部门审批成立的专业A级餐饮服务型企业，长期致力于工厂、企业、学校、医院等企事业单位职工膳食托管、外送、食堂承包、厨房设计等后勤服务工作。

## 各式快餐的做法

豆瓣虾仁：

蒜薹炒豆干：蒜薹和豆干切成小段，和着豆瓣炒就行了。

洋葱厚蛋烧：就是在基础厚蛋烧里加了洋葱碎。其实还可以加红萝卜碎，青椒碎。

带鱼饭：带鱼洗干净切成小段，然后锅里加少许油，将带鱼煎至两面金黄，职工食堂承包，然后加酱油、黄酒、醋、白糖，这样弄出来的味道我觉得挺好的，汤汁浇在饭上，很下饭。

煮玉米：其实今晚是做了玉米排骨汤的，这个玉米就是从那里面捞出来的，玉米排骨汤和简单的，玉米和排骨加水一起放在高压锅里就不用管了。

荷兰豆炒甜椒：荷兰豆先用开水焯一下，然后加甜椒和蚝油炒炒就行了。

昆山食堂-员工食堂承包-百膳香快餐(推荐商家)由苏州百膳香快餐配送有限公司提供。苏州百膳香快餐配送有限公司是从事“集体配送,餐饮管理服务,企事业单位食堂内包含管理服务”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王总。