

龙岗餐饮承包 餐饮承包经营 德膳源膳食

产品名称	龙岗餐饮承包 餐饮承包经营 德膳源膳食
公司名称	东莞市德膳源膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞中堂镇107国道中堂大桥旁耀鸿大厦303A
联系电话	18664511081

产品详情

食堂承包公司说说吃番茄可养心护眼食堂承包公司告诉你，餐饮承包公司，番茄，又称西红柿，多吃可养心护眼。西红柿含有20多种胡萝卜素，龙岗餐饮承包，如 胡萝卜素、 胡萝卜素、叶黄素和玉米黄素，番茄红素约占80%~90%。可以说，西红柿是番茄红素的天然仓库。

食堂承包公司告诉你，从医学理论研究来看，由于红素能防止血中低密度脂蛋白氧化，因而能减少动脉粥样硬化和患病危险。有学者根据欧洲10个国家的研究报告得出结论，每天吃至少含40毫克番茄红素的西红柿制品(相当于喝两杯西红柿汁)，能明显减少血中低密度脂蛋白的氧化和发生危险。

食堂承包公司告诉你，老年性黄斑变性是老年人常见的疾病。据美国威斯康星大学的马瑞斯·帕尔满报道，与血液中番茄红素浓度低的人相比，血液中番茄红素浓度高者发生老年性黄斑变性的机会可减少50%。

西红柿不管男女老少都适合吃，是一种大众食物，美味可口，又健康。

饭堂承包提醒喝豆浆的“七项注意”

- 1.并非人人皆宜。??祖国医学认为：豆浆性平偏寒而滑利，平素胃寒，饮后有发闷、反胃、嗝气、吞酸的人，脾虚易腹泻、腹胀的人以及夜间尿频、亏的人，均不宜饮用豆浆。??2.不能与同饮。??有些会破坏豆浆里的营养成分，如四环素、红等。??3.不能冲入鸡蛋。??鸡蛋中的鸡蛋清会与豆浆里的胰蛋白酶结合，产生不易被人体吸收的物质。??4.忌过量饮豆浆。??一次不宜饮过多，否则极易引起过食性蛋白质化不良症，出现腹胀、腹泻等不适病症。??5.不要空腹饮。??空腹饮豆浆，豆浆里的蛋白质大都会在人体内转化为热量而被消耗掉，不能充分起到补益作用。饮豆浆的同时吃些面包、糕点、馒头等淀粉类食品，

可使豆浆蛋白质等在淀粉的作用下，与胃液较充分地发生酶解，使营养物质被充分吸收。??6.不要饮用未煮熟的豆浆。??生豆浆里含有皂素、胰蛋白酶抑制物等有害物质，未煮熟就饮用，会发生恶心、呕吐、腹泻等症状。??7.忌用保温瓶贮存豆浆。??在温度适宜的条件下，以豆浆作为养料，瓶内会大量繁殖，经过3~4个小时就能使豆浆酸败变质。

经营好企业员工食堂的三要素

食堂，酒店餐饮承包，对于一个企业、一个工厂、一个学校来说都是重要的一部分，因为，它关系到整个团体的健康、安全的重要问题，甚至还关系到用人、留人的问题。这个重要性，每个团体都非常清楚，可是，要经营好食堂却是一件让人感到非常烦心的事情。“众口难调”嘛，也是情理之中的事情。但，还是有好与更好之分。经过多年的经验积累，德膳源膳食就“经营好企业员工食堂”提出了三个要素。这三个要素应该对广大企业和同行都非常有帮助。

一、伙食费标准的设计是否合理?

伙食费不合理是目前比较普遍的食堂运营问题，正因为这个问题，导致员工投诉不断，甚至导致员工不断流失。有不少企业不正视这个问题，一味的降低伙食标准，有的企业现在的伙食标准为7元三餐，中晚还要吃两荤一素。试想，在这么低的标准之下，当前各项成本都很高的基础上，员工能吃好吗？俗话说，巧妇难为无米之炊啊！这样的标准，能帮您企业做出可口的饭菜就很不错了，更不用谈“美味”，因为一般的小餐饮公司肯定是做不了的，因为他们的采购都是小规模采购，成本比大综采购高不少。

龙岗餐饮承包-餐饮承包经营-德膳源膳食(推荐商家)由东莞市德膳源膳食管理服务有限公司提供。东莞市德膳源膳食管理服务有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！