

# 工厂食堂承包配送公司 食堂承包配送公司 厦门利生餐饮承包

产品名称	工厂食堂承包配送公司 食堂承包配送公司 厦门利生餐饮承包
公司名称	厦门利生餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国（福建）自由贸易试验区厦门片区（保税港区）海景东路19号
联系电话	13328407206 13328407206

## 产品详情

### 龙身凤尾虾

龙身凤尾虾，系福建福州名菜，成菜后身似龙，尾似凤而得名。

1.海虾剥去头及身壳（留尾）洗净用于毛巾将水份吸干；2.用刀在每只虾背部剖一刀至尾（刀深为虾身的1/2，切不可剖断成2片），剔去沙线，用刀面轻轻拍平待用；3.火腿切5厘米长，大学食堂承包配送公司，火柴梗大小的条15条；4.香菇、竹笋切小麦形；5.葱白切马蹄片6.小白菜择洗干净，待用；7.将一条火腿条，食堂承包配送公司，横放于一只虾尾的肉面上，撒上少许干淀粉，然后从虾尾往前卷（虾尾要露出）成菜肴生坯（15只虾依法卷上火腿条）；8.炒锅置旺火上，热锅下冷油烧至五成热，将虾生坯下锅过油成形，倒进漏勺沥去油；9.热锅留余油在旺火上，入配料、调料，炒二下，倒入过油的虾，工厂食堂承包配送公司，快速翻炒几下起锅装盘；

有的白如奶汁，甜润爽口；有的汤清如水，色鲜味美；有的金黄澄透，馥郁芳香；有的汤稠色酳，味厚香浓。“鸡汤氽海蚌”就是有代表性的一菜，它的“鸡汤”不是单纯的“鸡”汤，而是经过精心制作的“三茸汤”，取料于母鸡、猪里脊、牛肉提炼而成，余入闽产的海蚌后，让人心旷神怡，回味无穷。

### 闽菜调味

闽菜的烹调细腻表现在选料精细、泡发恰当、制汤考究、火候适当等方面。特别注意调味则表现在力求保持原汁原味上。善用糖，甜去腥膻；巧用醋，酸能爽口，味清淡则可保持鲜爽原味。因而有甜而不腻，淡而不薄的盛名。

闽菜由福州、闽南和闽西三路不同风味的地方菜组合而成。福州菜是闽菜的主流，除盛行于福州外，也在闽东、闽中、闽北一带广泛流传。其菜肴特点是清爽、鲜嫩、淡雅、偏于酸甜，汤菜居多。福州菜善

于用红糟为作料，学校食堂承包配送公司，尤其讲究调汤，予人“百汤百味”和糟香袭鼻之感，如“茸汤广肚”、“肉米鱼唇”、“鸡丝燕窝”、“鸡汤氽海蚌”、“煎糟鳗鱼”、“淡糟鲜竹蛭”等菜肴，均具有浓厚的地方色彩。闽南菜，盛地于厦门和晋江、尤溪地区，东及台湾。其菜肴特点是鲜醇、香嫩、清淡，并且以讲究作料、善用香辣而著称

工厂食堂承包配送公司-食堂承包配送公司-厦门利生餐饮承包由厦门利生餐饮管理有限公司提供。厦门利生餐饮管理有限公司为客户提供“食堂供餐”等业务，公司拥有“厦门利生餐饮”等品牌，专注于食品储运设备等行业。，在中国（福建）自由贸易试验区厦门片区（保税港区）海景东路19号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：章经理。