

天津食堂预制菜加工 天津食堂预制菜 天津盛源餐饮

产品名称	天津食堂预制菜加工 天津食堂预制菜 天津盛源餐饮
公司名称	天津盛源餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区精武镇馨谷路3号1号楼-1
联系电话	18920363053 18920363053

产品详情

色的搭配：菜肴主辅料的色彩搭配要求协调、美观、大方，有层次感。色彩搭配的一般原则是配料衬托主料。具体配色的方法有：

1、顺色菜：组成菜肴的主料与辅料色泽基本一致。此类多为白色，所用调料，天津食堂预制菜配送，也是盐、味精和浅色的料酒、白酱油等。这类保持原料本色的菜肴，色泽嫩白，给人以清爽之感，食之亦利口。、鱼骨、鱼肚等都适宜配顺色菜。

2、异色菜：这种将不同颜色的主料辅料搭配一起的菜肴为普遍。为了突出主料，使菜品色泽层次分明，应使主料与配料的颜色差异明显些，例如：以绿的青笋、黑的木耳配红的肉片炒；用碧色豌豆与玉色虾仁同烹等，色泽效果令人赏心悦目。

大型活动配餐特点

大型活动配餐的特点主要包括以下几个方面：营养均衡：考虑到参与活动的人员来自不同的年龄、性别、职业等，配餐应该保证营养均衡，提供足够的蛋白

质、碳水化合物、脂肪、维生素和矿物质等。口味多样：大型活动参与人数多，口味也各不相同，因此配餐应该提供多种口味的选择，天津食堂预制菜加工，以满足不同人的需求。量力而行：配餐的数量要考虑到参与人数和活动强度，避免浪费和不足。食品安全：配餐的食材要新鲜、安全、卫生，制作过程要遵守卫生规范，确保参与人员的食品安全。方便快捷：大型活动时间紧张，配餐的供应要快速、方便，满足参与人员的时间需求。经济合理：配餐的成本要控制在一个合理的范围内，既不能过高也不能过低，以经济合理的价格提供的配餐服务。综上所述，天津食堂预制菜，大型活动配餐特点是要保证营养均衡、口味多样、量力而行、食品安全、方便快捷、经济合理。

（一）在盛餐前，要确保容器中的卫生干净，容器内外的表面要干净卫生，食堂预制菜配送，无油痕、无饭渣。

（二）对损坏了的或是有缺口的盛餐容器要进行及时更换。

（三）须将盛餐容器整齐平整码的放在周转筐（桶）内，不挤压、不侧放。

（四）主食（汤）的周转筐（桶）与盛放盛餐容器为食品用，有着保温的功能，周转筐（桶）应无油痕，保持卫生干净。

（五）在每次用餐之后，回收后的餐具需要进行及时的清洗与消毒，同时要设有专间来堆放，对下次配餐时安全使用更加的方便。

（六）在每次搬运时，对已装好餐的周转筐（桶）要轻拿轻放，避免出现重置地、随意碰撞等影响食品卫生的情况行为出现。

天津食堂预制菜加工-天津食堂预制菜-天津盛源餐饮由天津盛源餐饮管理有限公司提供。“学校食堂管理和配餐服务”选择天津盛源餐饮管理有限公司，公司位于：天津市西青区精武镇馨谷路3号1号楼-1，多年来，盛源餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：田经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。盛源餐饮期待成为您的长期合作伙伴！

