

学校食堂外包服务 百膳香 姑苏区食堂

产品名称	学校食堂外包服务 百膳香 姑苏区食堂
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Ai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。

春季时鲜蔬菜对不同体质的忌宜

蔬菜中含有大量的纤维素，对人体有良好的通便作用，能够降低大肠ai发病率。祖国医学认为不同体质类型的人应选择不同的时鲜蔬菜，下面简要介绍几种时鲜蔬菜的食疗作用及其体质忌宜。

1、荠菜味甘性温。李时珍说：“冬至后生苗，二、三月起茎五六寸，开细白花，整整如一。”荠菜是很早报春的时鲜野菜，因其清香可口，民间常用它包馄饨，或炒野i鸡肉，或与豆腐共煮羹。但多数人不知道它的yao用价值。临床上常被用来zhi疗多种出i血性疾病，如血尿、妇女功能性子i宫出血、高血ya患者眼底出血、牙龈出血等，其良好的止血作用主要是其所含荠菜酸所致。目前市场上有两种荠菜，姑苏区食堂，菜叶矮小，有奇香，职工食堂外包，止血效果好；另一种为人工种植的，菜叶宽大，不太香，药i效较差。

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Ai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

洋葱牛肉丸：半个洋葱和4两牛肉用搅肉机搅碎。然后加黑胡椒和盐、生粉拌匀，搓成团。用平底锅煎熟就行了。

蚝油土豆片：小土豆切片，然后用蚝油 + 生粉勾成的芡汁来煮土豆片，煮pa就可以了。

豆瓣西芹：西芹现在开水里焯一下水，然后热油加少许豆瓣，再倒入西芹炒炒就行。

1、里脊肉用棉绳绑起来。2、将油倒入平底锅中煎猪肉，肉表面呈现烧烤的颜色即可。然后倒入汤锅中，加酒和水煮。3、煮开后，记入蒜姜干辣椒和酱油，盖上锅盖小火卤煮40分钟。4、加入糖酱油，职工食堂承包，继续小火煮20分钟。然后捞起来切块。

甜椒炒四季豆：四季豆甜椒炒熟。

萝卜酸：萝卜切片，用盐腌一下，腌出的水倒掉洗净。凉开水里加白醋白糖，喜欢有辣味的可以加辣椒面搅拌。

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

甜椒炒四季豆：四季豆甜椒炒熟。

萝卜酸：萝卜切片，用盐腌一下，腌出的水倒掉洗净。凉开水里加白醋白糖，喜欢有辣味的可以加辣椒面搅拌。

鸡米芽菜炒饭：鸡米芽菜是以前做过的，就不重复了

炒好之后，把饭倒进去拌匀就行。

炒儿菜：是个随手小炒，儿菜切片，加了点木耳，学校食堂外包服务，我还加了后来一点点西芹进去，我发誓，这是这个月之后一次吃西芹。油烧热了，放郫县豆瓣，再放这些菜，不停的翻炒，炒熟就行。

鸡肉炒红萝卜：鸡肉是鸡米芽菜里多出来的，于是就和切碎了的红萝卜一起炒了。看上去有点像鸡蛋。

学校食堂外包服务-百膳香-姑苏区食堂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！