

马涧15元团膳 苏州好滋味餐饮管理

产品名称	马涧15元团膳 苏州好滋味餐饮管理
公司名称	苏州好滋味餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区新峰路188号
联系电话	18020259729

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：苏州好滋味餐饮管理有限公司

苏州好滋味餐饮管理有限公司自2015年成立以来一直秉承着顾客至上、良心做事的服务理念，立志做一个与众不同的快餐公司，真正把顾客的需求放在位。

给我一份信任，还您一份惊喜！苏州好滋味餐饮管理有限公司期待与您的真诚合作！

各式快餐的做法

煎茄夹：今天做的茄夹可是有肉馅的了。茄子先切成厚厚的一片，然后再切一刀，注意，别切断了，这样好包住肉馅。然后在鸡蛋水面粉调成的糊糊里沾一下，放到锅里煎到两面金黄就行。

素炒芦笋：芦笋切断，放点油盐炒炒就可以了。

还有一点红萝卜，在清水里煮熟以后，在钵钵鸡的汤里泡泡就ok。

猪肉芦笋卷：把里脊肉切成大的薄片，然后裹上芦笋，先在平底锅里煎至变色，然后加生抽料酒焖一下，就行。

虾皮花菜：花菜先焯一下，然后加虾皮，红萝卜粒勾芡

炝豆芽：油烧热以后，加几颗干辣椒爆香，应该再放点花椒，我搞忘了。然后再下豆芽，大火不断翻炒就ok。

苏州好滋味餐饮管理有限公司自2015年成立以来一直秉承着顾客至上、良心做事的服务理念，立志做一个与众不同的快餐公司，真正把顾客的需求放在位。每一道菜从采购—清洗—切配—烹制，都由我们的厨师团队层层把关，终将卫生、可口的菜肴呈现在顾客面前。厨师用心烹饪、现场分餐人员统一服装、微笑服务，让员工吃的舒心、吃的开心！

给我一份信任，15元团膳，还您一份惊喜！苏州好滋味餐饮管理有限公司期待与您的真诚合作！

食堂承包

食堂环境卫生要求

1. 厨房和餐厅内的门窗、天花板、风扇要求每星期清洁一次。
2. 餐厅内的桌、椅需摆放整齐、每天清洁，要求无油污、脏物等。
3. 厨房和餐厅内的门窗、天花板、风扇要求每星期清洁一次。
4. 及时清除产生的垃圾、废弃食物等。
5. 不可在厨房内吸烟。
6. 以上全部按沛浪食堂卫生标准执行。

餐具洗刷消毒卫生要求

1. 坚持"去残渣，洗涤剂洗刷，净水冲洗，消毒柜高温消毒"四道洗消工序.感官检查以光，洁，涩，干为达到消毒要求。
2. 消毒后的备用餐具整洁有序;碗柜防尘，无杂物，无油垢。
3. 洗碗池要，用后洗刷干净，无残渣，油垢，表面清洁。
4. 使用洗碗机，蒸汽进行消毒作业，物品摆放要正确，合理。
5. 废弃物要有容器盛放，不暴露，不积压，不外溢。
6. 各种盆等较大用具要用苫布防尘，消毒要用消毒ji或沸水煮。

各式快餐的做法

西芹鸡肉卷：鸡肉切片西芹切段，然后用鸡肉把西芹卷起来，另外拿一个碗加面粉鸡蛋黑胡椒盐水调成糊糊，小火在平底锅里煎熟。胡萝卜和土豆。这些全部切小块，放小锅里煮熟之后下油锅稍微翻炒一下

就行。素什锦弄好之后就煎西芹鸡肉卷了。

糖醋萝卜：这个菜了，米淘了之后就先把萝卜切片用盐腌起来。然后加白糖和白醋拌匀就可以了。

马涧15元团膳-苏州好滋味餐饮管理由苏州好滋味餐饮管理有限公司提供。苏州好滋味餐饮管理有限公司是从事“餐饮管理,快餐配送,食堂承包”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：朱发伟。