

# 快餐公司注册 快餐公司 苏州百膳香餐饮公司

产品名称	快餐公司注册 快餐公司 苏州百膳香餐饮公司
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

投资经营的承包模式：是指各企事业单位、公司等团膳需求方将自有场地无条件或有条件交付团膳企业进行自主筹建、自主装修、自建人员、自主经营。需求方可以减少投资带来的财务压力，以及在筹建和装修过程中的经营需求不明确性和团膳服务的性。团膳企业投资是为换取比其它管理模式较长的一个经营周期。

同时在前期，双方协商确定该团膳服务场所的餐饮产品等的就餐标准和相关的服务管理标准。团膳企业对上述场所的经营所需设施设备（一般不包括主体设施和设备等）和经营必需用品和用具进行购置，负责配置相关管理人才和服务人才提供餐饮服务。

### 冬瓜海鲜卷

原料：冬瓜500克、鲜虾180克、火腿、北菇、西芹、红萝卜、香菜适量，精制油、精盐、味精、白糖等调味料

烹饪方式：1.将冬瓜切8厘米见方的薄片，鲜虾切茸、火腿、北菇、西芹、红萝卜切条待用；2.将冬瓜片用滚水烫软，将虾茸、红萝卜、西芹、北菇等分别在水中烫熟；3.将鲜虾茸等各种原料拌入精盐、味精、白糖等调味料，包入冬瓜片内卷成卷状，刷上精制油，上笼蒸约3分钟取出；4.将蒸好的海鲜卷摆入盘中，勾薄芡淋在表面即成。

### 金沙冬瓜条

原料：冬瓜400克、熟咸蛋黄80克、花椒3克、葱姜末各5克、红辣椒10克、芝麻10克、淀粉40克、吉士粉4

0克、精盐3克、料酒、食用油适量

烹饪方式：1.冬瓜切成条后加精盐；2.将淀粉和吉士粉拌匀成混合粉；3.熟咸蛋黄压碎，芝麻炒熟；4.将冬瓜条均匀蘸好混合粉下六成热油中炸至熟时捞出，待油温回升到七成熟时复炸至外壳香脆且色泽金黄时捞起；5.锅中加少许油烧热后加入红辣椒、花椒、葱姜末及咸蛋黄末煸炒，下冬瓜条，烹料酒，快餐公司注册，翻炒均匀后装盘，撒上熟芝麻即成。

干贝煨冬瓜

原料：冬瓜400克、干贝适量

烹饪方式：1.将干贝泡软、上锅蒸熟后撕成丝；2.冬瓜切3公分长的条，放在油锅中煸炒，加入干贝丝和水、精盐、白糖、黄酒，片刻后用淀粉勾芡即可。

曾几何时，文化快餐诞生，文化快餐发展，文化快餐泛滥。

正规意义上的一些中国古典文化被逐渐代替，都有了淡出人们视野的痕迹，我们对待这老祖宗留下来的东西怎么样处理，何去何从，究竟应该被这眼前文化快餐现象来覆盖灭亡，还是打起复古旗号去继续发扬，各有各的意义与目的。

不可置否，现代新型人类接触媒体长大，中式快餐公司，电视的文化传播冲击波太强大，快餐公司配送，一定意义上决定了中国青少年对中国古代古典文化的认识，快餐公司，但这种认识中就存在了太多的肤浅行为和认识性的错误。以电视为主体的传媒工具等中播放出来的一些文化方面东西都已经过了艺术的加工，早已不能从中去认清它所表达的文化意识。这此中行为定是对文化的不负责任，可是可以想象去通过正规渠道比如像古代一样让青少年去阅读那些典籍，根本就己成了妄想了。这仿佛一个追求名利至上的时代，就那些文化常识顶多可以表象自己身上还存在着那么一点古典文化涵养，来激起一种文化情节。