

食堂 苏州百膳香 工厂食堂承包

产品名称	食堂 苏州百膳香 工厂食堂承包
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。

各式快餐的做法

爽口木耳：

今天是用小米辣拌的，真是不一般的辣啊

木耳泡发之后，用开水烫熟。再放到冰水里（这样会使木耳变得很脆。不过明天微波之后，可能就不会那么脆了，不管了，先对付今晚上的胃好了）

找一个大碗（这样好拌木耳），用压蒜器压些蒜茸。然后锅里倒些油，烧热之后，食堂，浇在蒜茸上。然后把木耳、小米辣、香菜、酱油、盐一起搅拌均匀就可以了。

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

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，我还加了后来一点点西芹进去，我发誓，员工食堂承包，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。

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。

快餐里面的各种蔬菜

清热祛湿的凉性蔬菜

夏季对人体影响很重要的因素是暑湿之毒。暑湿侵入人体后会导致毛孔张开，过多出汗，造成气虚，工厂食堂承包，还会引起脾胃功能失调，食物消化不良。吃些凉性蔬菜，有利于生津止渴，除烦解暑，清热泻火，学校食堂外包服务，排毒通便。夏季上市的凉性蔬菜有苦瓜、丝瓜、黄瓜、菜瓜、西瓜、甜瓜、番茄、茄子、芹菜、菊花脑、生菜、芦笋等。

解火败毒的苦味蔬菜

科学研究发现，苦味食物中含有氨基酸、维生素、生物碱、甙类、微量元素等，具有抗菌消炎、解热去暑、提神醒脑、消除疲劳等多种保健功能。现代营养学家认为，苦味食品可促进胃酸的分泌，增加胃酸浓度，从而增加食欲。常见的苦味蔬菜有苦瓜、苦菜、蒲公英、荷叶等。

食堂-苏州百膳香-工厂食堂承包由苏州百膳香餐饮服务有限公司提供。“集体配送,餐饮管理服务,企事业单位食堂内包含管理服务”选择苏州百膳香餐饮服务有限公司，公司位于：江苏省苏州市相城区相城经济开发区澄波路333号，多年来，百膳香餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：张善清。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。百膳香餐饮期待成为您的长期合作伙伴！