

食堂承包经营 食堂承包 滕飞餐饮信誉可靠

产品名称	食堂承包经营 食堂承包 滕飞餐饮信誉可靠
公司名称	浙江滕飞餐饮投资管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省东阳市吴宁街道建设路1号楼房1幢四楼东1间
联系电话	15024597599

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：浙江滕飞餐饮投资管理有限公司

浙江滕飞餐饮投资管理有限公司是一家集食堂承包、食堂托管等为一体的专业化餐饮企业，面向中外合资企业、国内大中小型企业（工厂、公司）、学校、机关、医院、商场、商务楼等单位提供优质一体化食堂承包、食堂托管服务。食堂承包食堂承包经营食堂承包经营食堂承包经营食堂承包经营食堂承包经营

浙江滕飞餐饮为您分享：吃这些应季蔬果消消暑

苦瓜 苦瓜含有较多的维生素C、维生素B1、粗纤维、苦瓜甙、苦瓜素、多肽以及生物碱等，其还含有的半乳糖醛酸和果胶也较多。苦瓜中的苦味来源于生物碱中的奎宁。这些营养物质具有促进食欲、增强免疫力等作用。

苦瓜胡萝卜煎蛋

材料：苦瓜小半根，胡萝卜1段，鸡蛋2个，葱花少量，盐，料酒少许

做法：

1、苦瓜对半剖开，去瓢，食堂承包经营，切成条，再切小丁。

- 2、胡萝卜切小丁、葱切末。
- 3、鸡蛋打散，放入苦瓜丁、胡萝卜丁、葱末、盐、料酒少许。
- 4、锅中放少许油，转动锅，使油平铺锅面。倒入蛋液，转动平底锅，使蛋液均匀铺到锅上。
- 5、小火加热，表面凝固后翻面，再煎一分钟即可。

苦瓜苹果饮

材料：苦瓜半根、苹果1个、冰镇矿泉水半瓶、蜂蜜、盐适量

做法：1、苦瓜掏去瓤。用筷子在里面转几圈即可很容易去掉。

2、苦瓜切丁，可以放在盐水泡10分钟，去掉一部分苦味。

3、苹果去皮切小块。

4、苦瓜沥水和苹果放入料理机，加入冰镇的矿泉水，搅拌30秒。

5、打好的汁过滤到杯子，加入蜂蜜调匀饮用。

浙江滕飞餐饮投资管理有限公司是一家集食堂承包、食堂托管等为一体的专业化餐饮企业，面向中外合资企业、国内大中小型企业（工厂、公司）、学校、医院、商场、商务楼等单位提供优质一体化食堂承包、食堂托管服务。食堂承包食堂承包经营食堂承包经营食堂承包经营食堂承包经营食堂承包经营

浙江滕飞餐饮为您分享：炎炎夏日吃什么解暑？

黄瓜

上榜理由：夏季对人体最重要的影响是暑湿，暑湿侵入人体后会导致毛孔张开，过多出汗，造成气虚，还会引起脾胃功能失调、消化不良。适当摄入凉性蔬菜有利于生津止渴、除烦解暑、清热泻水。我们常吃的黄瓜就是凉性蔬菜中的代表。夏季也是黄瓜上市的旺季，它含水量高，又兼具高钾低钠的特点，适合夏天人们大量出汗后补充水分及流失的无机盐。

最佳搭配：蒜泥搭配黄瓜，做法简单，食堂承包，用料也很少，还有杀菌、增进食欲的功效。

最佳烹调方式：最好的吃饭就是凉拌黄瓜，如果是脾胃虚寒的人可以吃清炒黄瓜，也可以做黄瓜馅儿的水饺吃。

浙江滕飞餐饮投资管理有限公司是一家集食堂承包、食堂托管等为一体的专业化餐饮企业，面向中外合资企业、国内大中小型企业（工厂、公司）、学校、机关、医院、商场、商务楼等单位提供优质一体化食堂承包、食堂托管服务。食堂承包食堂承包经营食堂承包经营食堂承包经营食堂承包经营食堂承包经营

浙江滕飞餐饮为您分享：蜂蜜怎么吃

常喝蜂蜜要注意，少量食用温水冲蜂蜜为蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，食堂承包哪家好，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质，其色香味质因采集的花卉、季节以及地区不同而各具特色。然而蜂蜜虽好，含糖量却很高，一般情况下不宜食用过多。随意食用未经加工处理的生鲜蜂蜜，更有发生毒的风险。建议选购加工蜂蜜，并且最好不要用热水冲服。

蜂蜜的营养成分：

糖是蜂蜜中主要的营养成分。

蜂蜜中的糖主要是单糖，总糖的含量占蜂蜜的80%以上。蜂蜜中的单糖能够直接被人体小肠吸收利用，利于消化。

蜂蜜中含量第二的是水，占17%。除去糖分与水，蜂蜜还含有其他人体所必需的营养物质，如维生素(2.68mg/100g)，食堂承包管理，矿物质(68mg/100g)等。

根据中国蜂产品协会提供的营养标签，蜂蜜的部分营养素含量及营养素参考值如下表。由于检验方法不同、原料产地不同、产品品种不同，不同蜂蜜的营养成分在数值上会有一定差异量。

食堂承包经营-食堂承包-滕飞餐饮信誉可靠由浙江滕飞餐饮投资管理有限公司提供。浙江滕飞餐饮投资管理有限公司(www.zjtfcy.com)是浙江金华,宾馆、餐饮的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在滕飞餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创滕飞餐饮更加美好的未来。