

# 饭堂承包 滕飞餐饮经验丰富 学校饭堂承包

产品名称	饭堂承包 滕飞餐饮经验丰富 学校饭堂承包
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、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。饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包

浙江滕飞餐饮为您分享：8种锁住营养烹饪方法

蒸菜：食材尽量平铺

蒸菜几乎是保留营养最全的烹调方法。蒸菜既没有煮菜、焯菜时营养素溶入汤中的损失，也没有煎炸时的过高温度的加热，加热温度不超过100摄氏度，热分解损失较小，氧化损失也少，没有油烟，而且不会引入过多油脂。用蒸菜法做凉菜，可以先把材料蒸熟，然后浇上汁，职工饭堂承包，比如青菜、圆白菜等可以蒸好之后浇上炆葱花豉油汁。做热菜，则有连汤蒸、隔水蒸、气锅蒸等不同加热方式，还有酱豉蒸、糯米蒸、填料蒸等配料调味方法。烹饪建议许多人对蒸的做法不太了解，其实荤菜、素菜都可以用来蒸。蒸绿叶菜要控制时间才能保持翠绿的颜色。应该把菜摊放在瓷盘、漏篮或草编蒸笼上，尽量铺平一些以便蒸汽接触，放进上汽的蒸锅中，按菜量多少，火力大小，调整蒸的时间，学校饭堂承包，一般2~5分钟即可。

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，工地饭堂承包，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。饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包

浙江滕飞餐饮为您分享：

夏季饮食切记过于生冷的食物，因为夏季天气炎热，大家本来就食欲不振，更偏好冷食。吃冷食的同时，须注意清洁卫生，以免引起肠胃疾病的发生。老人和小儿由于消化功能较弱，饭堂承包，更为需要注意饮食消化。这些就是小编为大家总结的有关于夏季食堂饮食安全需要注意的事项。

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。饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包职工饭堂承包

浙江滕飞餐饮为您分享：选购食品时学会这些技能，就安全多了

什么是食品标签？食品标签的内容有很多，包括食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物，食品标签应清晰、醒目、持久，使消费者购买时易于辨认和识读。其中，品名、配料表、净含量和规格、厂商名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、产品标准号、食品生产许可证及编号、营养标签等都是国家强制要求标示的内容。

饭堂承包-滕飞餐饮经验丰富-学校饭堂承包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](http://www.zjtfcy.com)）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。我们公司是全网商盟认证会员，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！