

承包员工食堂 承包 滕飞餐饮信得过单位

产品名称	承包员工食堂 承包 滕飞餐饮信得过单位
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。承包承包承包承包承包承包

浙江滕飞餐饮为您分享：几类吃出不老容颜的食物！

坚果

高纤维、高蛋白、有益心脏且抗老化，这些都是坚果类食物的优点。但由于过高的脂肪含量，承包工厂食堂，适量食用是关键。专家认为，不论是杏仁、花生，还是核桃、榛子，每天不超过半两最佳。

猕猴桃

被称为“水果之冠”的猕猴桃含有高密度的营养素。一个猕猴桃就能保证你全天所需的维生素C，此外它还提供了丰富的维生素A，承包员工食堂，以及膳食纤维和钾。猕猴桃食用起来也很方便，用刀切成两半，拿勺子像舀冰淇淋一样，就能尽情享用了。

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。承包承包承包承包承包承包

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面的烹调方法。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，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，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，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，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。承包承包承包承包承包承包

浙江滕飞餐饮为您分享：春夏饮食宜遵循高热量高蛋白原则

早春时节，气候仍较寒冷，人体为了御寒，要消耗一定的能量来维持基础体温。所以，早春期间的营养构成，应以高热量为主。因此，春季饮食宜遵循高热量高蛋白原则。

在春季日常饮食中，除了谷类制品外，应选用黄豆、芝麻、花生、核桃等食物，承包，以便及时补充能量。寒冷的刺激，可使体内的蛋白质分解加速，导致机体抵抗力降低而致病。因此，早春期间，承包学校饭堂，还需要补充优质蛋白质食品，如鸡蛋、鱼类、虾、牛肉、鸡肉、兔肉和豆制品等。在这类食物中含有丰富的蛋氨酸，而蛋氨酸具有增强了人体耐寒力的功能。

承包员工食堂-承包-滕飞餐饮信得过单位(查看)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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。滕飞餐饮——您可信赖的朋友，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，联系人：曹经理。