

# 膳食管理流程 神湾膳食管理 德膳源膳食

产品名称	膳食管理流程 神湾膳食管理 德膳源膳食
公司名称	东莞市德膳源膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞中堂镇107国道中堂大桥旁耀鸿大厦303A
联系电话	18664511081

## 产品详情

### 工厂食堂承包前需要注意什么

目前工厂食堂承包成为众多大型公司的主要选择，选择一个专业的食堂承包公司是每个企业应有的责任，一个食堂承包公司的好坏可以直接影响员工的工作效率。因此企业在签订食堂承包合同前，需要注意很多方面，以便后续经营不善给自己公司带来不必要的麻烦和损失，那么工厂食堂承包前要注意什么呢?下面笔者就为大家具体介绍一下。

#### 1、考察是否具备工厂食堂承包经验

工厂食堂承包前先考察一些食堂承包公司是否有上百人上千人的工厂食堂承包经验，不能选择那些没有经营能力且只注重经营利润的承包商。一个好的食堂承包公司必须具备对经营成本有很好的掌握能力，从而为客户带来好的服务。

#### 2、参观相关资料是否属实

参观所承包的食堂对照其宣传资料是否相符，在和食堂承包商签订合同前要仔细查看他们提供的资料，并做好实地的考察，看看情况是否属实，这也是为了保障你自己的合法利益。

#### 3、是否具备管理模式

承包饭堂公司是否具备成功的饭堂管理模式，在承包饭堂公司是否具备成功的饭堂管理模式，是要进行重点评估的内容，膳食管理报价，因此要求承包饭堂公司解说及提供管理模式，并实地考察管理藏匿的实话效果

#### 4、是否具备配送模式

是否具备成型、稳定和品种齐全的蔬菜配送模式，具备集中采购大量批发的大型物流中心是能否保证饭

菜质量的关键，可以很大程度上降低公司开支成本，并且也可以确保食堂食品安全。

通过以上我们大致了解了工厂食堂承包前需要注意什么，膳食管理流程，另外，需要履行承包合同的约定且具备国家关于餐饮业企业相关规定的要求，包括但不限于工商、消防、卫生等许可。

## 12种健康美味SHOU脸食谱

### 胡萝卜丝炒青蒜

材料：胡萝卜300克、肥瘦肉100克、酸咸菜60克、蒜苗20克、生姜5克、盐少许。

做法：

- 1、胡萝卜洗净去皮，擦成丝；肥瘦肉剁成碎肉；生姜洗净去皮，膳食管理服务公司，切碎；酸咸菜切小丁，蒜苗洗净切碎备用。
- 2、锅中放入少许油加热至五成，放入碎肉和生姜碎翻炒至颜色变白，然后依次放入料酒和老抽翻炒均匀。
- 3、锅中放入适量油加热，放入胡萝卜丝翻炒片刻，加入少许生抽和盐调味；
- 4、然后依次放入炒好的碎肉、咸酸菜和蒜苗碎，翻炒均匀即可出锅。

### 苦瓜瘦肉汤

材料：猪瘦肉250克，精盐适量，苦瓜400克

做法：

- 1.将苦瓜去瓤切成块，猪瘦肉也切成块。
- 2.锅中放水煮开后，放入苦瓜炖煮约20分钟。
- 3.可以加入牛肉块一同炖煮，加少许盐，带牛肉煮透即可起锅食用。

功效：具有消火解热的作用，苦瓜还有去之效

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构.主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

## 12种健康美味SHOU脸食谱

## 芝麻菠菜卷

材料：菠菜、熟芝麻、芝麻酱、盐、鸡粉、芥末酱、米醋

做法：

- 1、将芝麻酱一磁勺、盐、鸡粉、芥末酱适量、米醋一磁勺加凉白开水调成糊。
- 2、将菠菜焯水，沥干水分后拧成菠菜卷，再将菠菜卷切成寸段；
- 3、切口处沾熟芝麻，调味料淋在菠菜卷上即可。

## 木瓜牛奶

材料：木瓜1/2个、牛奶250ml

做法：

将半个木瓜去籽，切成小块，加入一杯牛奶，入粉碎机打碎即可。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构.主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，神湾膳食管理，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

膳食管理流程-神湾膳食管理-德膳源膳食由东莞市德膳源膳食管理服务有限公司提供。东莞市德膳源膳食管理服务有限公司（[www.dgdsy168.com](http://www.dgdsy168.com)）是从事“饭堂承包,膳食管理服务”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：谭先生。同时本公司（[www.shitangcb168.cn](http://www.shitangcb168.cn)）还是从事珠海食堂承包，珠海饭堂承包，珠海膳食管理机构的服务商，欢迎来电咨询。