

# 盒饭多少钱 芜湖虎盛餐饮 芜湖县盒饭

产品名称	盒饭多少钱 芜湖虎盛餐饮 芜湖县盒饭
公司名称	芜湖市虎盛餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区博通科技园
联系电话	13093645735

## 产品详情

工作餐菜谱：黑胡椒煲牛腩

主料：牛腩肉，土豆，胡萝卜，洋葱，芜湖县盒饭，

调料：黑胡椒碎，大蒜，盐，糖，老抽，姜

做法：

- 1、将牛腩洗净切块，入凉水锅煮沸，去净血沫捞出。
- 2、洋葱切块、胡萝卜、土豆切滚刀块，大蒜、姜切片。
- 3、锅内放少许油煸香洋葱，放入黑胡椒碎、蒜片、姜片，出香味后放入焯好的牛腩块煸炒。
- 4、放入料酒、老抽、加半锅开水煲2小时，放入胡萝卜、土豆块，煮10分钟，加盐、糖，收汁出锅装碗即可。

工作餐菜谱:胡萝卜烧羊肉

材料：

羊肉，胡萝卜，料酒，酱油，白糖，盐，姜片，干辣椒，丁香，孜然，橙皮

做法：

- 1、羊肉洗净切块，放入开水锅中氽烫，然后取出控去水；胡萝卜洗净，去皮，盒饭订餐，切成滚刀块。
- 2、炒锅烧热，倒入适量油，先煸香干辣椒，盒饭公司，姜片，丁香，孜然和橙皮，然后放入羊肉，倒入料酒，酱油，白糖，盐炒匀。橙皮不要放太多，有一点就够了。
- 3、羊肉上色后倒入适量清水没过羊肉，盒饭多少钱，大概要炖制一个多小时，水要放够哦~大火烧开后转小火炖煮一个多小时左右。
- 4、待一个多小时后，倒入胡萝卜，继续炖煮，至汤汁收稠，胡萝卜酥软即可出锅。最后的汤汁不要完全收干。

#### 工作餐菜谱：番茄牛腩

材料：番茄、牛腩

油、姜、干辣椒、花椒、八角、冰糖、老抽、盐

做法：

原料：番茄、牛腩

料：

1、油、姜、干辣椒、花椒、八角、冰糖、老抽、盐

配

2、番茄和牛腩洗净备用。

3、番茄顶部划十字，牛腩切大块，姜切片，其它调料备好。

4、锅里加水放花椒烧开，将牛腩下锅煮出血沫。

5、另起一锅水烧开，放番茄焯烫。

6、煮好的牛腩盛出，用温热水冲去血沫，番茄去皮后切丁。

7、起油锅，小火爆香姜、干辣椒、花椒、八角。下牛腩翻炒。

8、放冰糖和老抽小火炒至冰糖溶化上色。

9、转入高压锅，加水，大火烧开后中小火烧30分钟。

10、用炒锅的余油炒香番茄。

11、出汁后下烧至软烂的牛腩和汤。

管理有限公司 ( [www.whhscygl.cn](http://www.whhscygl.cn) ) 在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，芜湖虎盛餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈经理。