

工人工作餐 芜湖虎盛餐饮 芜湖工作餐

产品名称	工人工作餐 芜湖虎盛餐饮 芜湖工作餐
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：烧烤风味土豆片

食材：土豆，油，孜然粉，辣椒粉，葱

做法：

- 1、土豆去皮，切薄片，工人工作餐，放入清水中浸泡片刻，洗去表面淀粉
- 2、洗净的土豆片用厨房纸擦干，刷一层油，工作餐承包，撒上盐、孜然粉和辣椒粉，拌匀
- 3、放入微波炉，加热2分钟，取出翻拌一下，继续加热2分钟，吃前撒少许葱花即可芜湖市虎盛餐饮管理有限公司是一家经国家工商，卫生，劳动部门核准注册，专业承包食堂(企业食堂，医院食堂，学校食堂，酒店食堂)，膳食托管，附近的工作餐，营养配餐，餐饮服务等食堂管理一体化的后勤服务单位。

工作餐菜谱：益阳黄焖鸡

主料：桃园土鸡一只1500克。

配料：生姜50克，剁辣椒50克，干辣椒50克，小菜心50克。

调料：草菇老抽15克，高汤200克，谷酒50克，精盐10克，味精10克，陈醋10克。

制作方法：

- 1、先把鸡杀好，洗净切块备用。
- 2、锅上火放入色拉油，芜湖工作餐，烧至五成热。放入生姜炒香，放入鸡块煸炒香。

3、放入谷酒，陈醋，盐，李锦记草菇老抽，剁椒，干辣椒炒香，下入高汤烧开后加盖焖烧50分钟，起锅装盘放小菜心即可。

特点：色泽美观，肉质鲜美嫩滑。

工作餐菜谱：橙香脆肠

原料：五香卤肠头300克，麻花段80克，鲜橙皮50克，干辣椒节15克，花椒8克，姜末、葱花各少许。

调料：盐、味精、生粉、菜油各适量。

制作：

- 1、把卤肠头切成条，扑少许的生粉后，入油锅炸至外酥脆，倒出沥油。
- 2、把鲜橙皮切成粗丝，待用。
- 3、净锅放油烧热，先下干辣椒节、花椒、姜末、鲜橙皮丝炒香，再倒入肠头条、麻花段，边炒边加盐、味精和葱花，炒匀便可起锅装盘。

工人工作餐-芜湖虎盛餐饮(在线咨询)-芜湖工作餐由芜湖市虎盛餐饮管理有限公司提供。芜湖市虎盛餐饮管理有限公司（www.whhscygl.cn）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！