

单位工作餐 芜湖县工作餐 芜湖虎盛餐饮

产品名称	单位工作餐 芜湖县工作餐 芜湖虎盛餐饮
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：腰果鲜蔬墨鱼胶

主料：新鲜墨鱼250克。

配料：腰果50克，芥蓝80克，马蹄50克，鸡蛋1个。

调料：盐6克，胡椒粉3克，鸡粉8克，色拉油80克，麦香粉80克，生粉50克，工作餐配送，芝士粉15克，泡打粉3克。

制作：

- 1、先将鲜墨鱼去外皮，切条抽水备用。
- 2、将冲净水的墨鱼入绞肉机打成墨鱼胶，放入调料，打至起胶，再放入芥蓝、马蹄末拌匀，上蒸箱蒸五分钟，芜湖县工作餐，取出撒上干腰果碎，备用。
- 3、将上述粉类加鸡蛋和水调成脆皮糊，与墨鱼胶下油锅炸至外焦里嫩，切条装盘即可。

特点：鲜墨鱼胶味道独特，外焦里嫩，入口脆爽。

工作餐菜谱：

洋葱炒鸡蛋

食材：洋葱，鸡蛋，酒，盐，葱花

做法：

- 1、洋葱切细条，鸡蛋磕进碗里，滴几滴酒，加盐搅打均匀
- 2、热油锅，倒进洋葱煸炒至出香味，把洋葱拨到一边，倒入鸡蛋液
- 3、翻炒至蛋液全部凝固，加入适量生抽，翻炒均匀即可，撒点葱花会更香

酱油炒饭

食材：小葱，酱油，隔夜饭，猪油，酱油

做法：

- 1、小葱切葱花，分开葱白和葱叶，取出酱油备用
- 2、隔夜饭拌松，倒入适量酱油，工作餐，搅拌均匀
- 3、锅内放入猪油，炒香葱白，葱白炒出香味后放入饭，充分翻炒到颗粒分明
- 4、放入葱叶，翻炒片刻就可以出锅了

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，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，单位工作餐，刷一层油，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，营养配餐，餐饮服务食堂管理一体化的后勤服务单位。

单位工作餐-芜湖县工作餐-芜湖虎盛餐饮(查看)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)是一家从事“食堂承包,集体用餐配送”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“食堂承包,集体用餐配送”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使芜湖虎盛餐饮在宾馆、餐饮中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！