

无为集体用餐配送 集体用餐配送单位 芜湖虎盛餐饮

产品名称	无为集体用餐配送 集体用餐配送单位 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

集体用餐配送菜谱：土豆炖牛肉

材料：

新鲜土豆，牛肉，酱油，盐，生粉，清油，青椒，红椒，鸡精，

做法：

- 1、牛肉切片用盐，酱油，几滴清油，生粉抓匀。
- 2、新鲜土豆切厚片，青红辣椒切圈圈。
- 3、热锅烧油下牛肉片快速滑过捞出备用。
- 4、余油下土豆片撒盐煸炒入味，集体用餐配送，喷少许水焖一焖。
- 5、土豆熟了倒入牛肉，辣椒圈圈，喷酱油翻炒均匀，撒鸡精就OK了。

复工营业集体用餐配送单位怎样做才符合要求？

1、从业人员管理情况

重点督查餐饮单位从业人员是否持有有效的“健康证明”上岗；复工营业前，是否对从业人员集中进行一次岗前防疫知识培训；所有从业人员是否每天测量体温，发现有发热（37.3摄氏度以上）、咳嗽等或者

有碍食品安全病症的，立即调离工作岗位并督促其就医；上岗前是否用洗手消毒并佩戴防护口罩上岗，上岗后是否佩戴一次性手套，工作服是否做到每日更换并按照规定要求使用流通蒸汽或煮沸消毒；员工上岗体征、加工经营场所是否按照规定要求消毒公示。

2、食品安全管理情况

餐饮单位复工营业前，是否开展前期所采购食品原料的自查工作；是否落实“严禁食品加工场所饲养畜禽和宠物，严禁宰杀、采购、加工野笙动物”规定；是否每天对加工经营场所进行荃面清洗，保持加工经营场所清洁卫生和空气流通，定期对空气过滤装置进行清洁消毒；专间和专用操作区是否使用紫外线灯消毒。

3、车辆运输配送管理情况

膳食运输是否符合冷链或热链要求，工地集体用餐配送，做好记录；是否执行“不见面、非接触”的方式，将膳食配送至双方约定地点，集体用餐配送单位，由用餐单位自行取餐；盒装膳食是否设有符合卫生要求的暂存场所，负责分发人员应当取得有效健康证明，合理安排发放；桶装膳食分餐是否符合相关有关要求。

集体用餐配送菜谱：薄荷毛肚

薄荷多生在山野湿地河旁，叶对生呈唇形，具有青气芳香，是一种可食用的芳香植物。薄荷的主要食用部位为茎和叶，无为集体用餐配送，可入菜，也可榨汁服，既可作为调味剂，又可作香料，还可配酒、冲茶等。

做法：

- 1、把薄荷连茎带叶择洗干净，沥干水分待用。
- 2、另把毛肚切成长方形的片后，投入加有姜葱、料酒和盐的沸水锅里氽断生，捞出来沥干水分；黄瓜和红椒洗净后切丝。
- 3、取一片熟毛肚卷裹上薄荷、黄瓜丝和红椒丝，并用氽过水的葱叶捆好，依法逐一制完后摆盘里，配上用盐、生抽、糊辣椒面、味精、蒜泥、小米椒末、薄荷叶末和红油调成的鲜椒味碟蘸食。

无为集体用餐配送-集体用餐配送单位-芜湖虎盛餐饮(诚信商家)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）为客户提供“食堂承包,集体用餐配送”等业务，公司拥有“食堂承包,集体用餐配送”等品牌。专注于宾馆、餐饮等行业，在安徽 芜湖 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。