

快餐盒饭 芜湖虎盛餐饮 芜湖盒饭

产品名称	快餐盒饭 芜湖虎盛餐饮 芜湖盒饭
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：红烧大排

材料：大排，料酒，糖，盐，鸡精，油，葱，姜，酱油

做法：

- 1、大排用刀背敲薄，放料酒，盐，鸡精腌15分钟。
- 2、锅里放油，将大排沾满面粉，入油锅两面煎，七八分熟就可以了。
- 3、锅里留少许油，放葱姜，再放入大排，倒酱油(我用的是海天草菇酱油)，再添点水，大火水开之后转中火炖一会儿，水差不多抽干的时候加糖收汁。

工作餐菜谱：

酸辣土豆丝

食材：土豆，快餐盒饭，葱姜蒜，盐，米醋，干辣椒，油

做法：

- 1、土豆洗净，去皮切丝，放入清水中浸泡
- 2、锅中热油，爆香姜片 and 干红辣椒段
- 3、倒入土豆丝不停翻炒，断生以后，调入少许的盐、米醋和鸡粉，炒匀即可

黄瓜炒火腿肠

食材：火腿肠，黄瓜，油，盐

做法：

- 1、火腿肠切片，企业盒饭，黄瓜切片放碗里，加入1茶匙盐，抓匀，腌制一会儿，将腌出来的水倒掉
- 2、锅中热油，倒入黄瓜片翻炒，倒入火腿肠片继续翻炒，最后调入一点鸡粉即可

工作餐菜谱：

洋葱炒鸡蛋

食材：洋葱，鸡蛋，酒，盐，芜湖盒饭，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，盒饭公司，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，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

快餐盒饭-芜湖虎盛餐饮(在线咨询)-芜湖盒饭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）实力雄厚，信誉可靠，在安徽 芜湖 的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领芜湖虎盛餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！