

盒饭预订 芜湖虎盛餐饮 三山区盒饭

产品名称	盒饭预订 芜湖虎盛餐饮 三山区盒饭
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：霸王兔

原料：兔子肉300克，青、红小米辣（均斜刀切条）各20克。

调料：A料（盐3克，鸡蛋清、生粉各20克），小料（葱花、蒜蓉各5克，订盒饭，姜片4克，泡辣椒碎8克，花椒6克），红油60克，料酒15克，盐2克，糖4克，盒饭预订，鸡粉3克，色拉油1千克（约耗30克）。

制作：

- 1、兔子肉连骨斩成2.5厘米见方的小块，加入A料上浆，略微腌制后入烧至三四成热的色拉油中，小火滑透，捞出控油。
- 2、锅内加入红油，烧至五成热时，放入小料煸香，烹入料酒，放入兔子肉、小米辣和剩余调料，中火慢慢煸炒至兔肉成熟，取出装盘。

工作餐菜谱：蒸鸡腿

成分：鸡脚，冰糖，食用油，韭菜，生姜，八角茴香，红辣椒，老酱油，生酱油，清酒，团体盒饭，盐，13种香料，谷氨酸钠

做法：

- 1、从鸡脚上去除指甲，然后用水去除。
- 2、炒糖，直到鸡腿变黄。

- 3、加入洋葱，生姜，八角茴香和红辣椒，然后炸。
- 4、老酱油，生酱油1：1，一碗米酒，沸腾。
- 5、放盐，三山区盒饭，13香，煮沸。
- 6、中小火煮15-20分钟。

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。

盒饭预订-芜湖虎盛餐饮(在线咨询)-三山区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)是安徽 芜湖 宾馆、餐饮的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在芜湖虎盛餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创芜湖虎盛餐饮更加美好的未来。