

芜湖县工作餐 芜湖虎盛餐饮 公司工作餐

产品名称	芜湖县工作餐 芜湖虎盛餐饮 公司工作餐
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：红烧羊肉

材料：

羊肉700克，胡萝卜300克，葱15克，姜15克，青蒜少许，调料，料酒一汤匙（15ml），生抽二汤匙（30ml），白糖一茶匙（5克）

做法：

- 1、准备材料，羊肉切成块，胡萝卜切滚刀块，蒜切成段
- 2、锅中放冷水，下入羊肉，焯一下
- 3、取一炒锅，锅中放油，油热后，倒入葱末，姜片
- 4、倒入羊肉，翻炒片刻
- 5、倒入料酒，企业工作餐，生抽，白糖翻炒后，加入适量的水，没入羊肉
- 6、煮至汤汁收到一半的时候，倒入胡萝卜
- 7、汤汁煮到差不多时，放入青蒜段，即可关火

工作餐菜谱：

酸辣土豆丝

食材：土豆，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，爆香姜片和干红辣椒段
- 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，黄瓜切片放碗里，加入1茶匙盐，工地工作餐，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：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，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，芜湖县工作餐，再放入芥蓝、马蹄末拌匀，上蒸箱蒸五分钟，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，公司工作餐，切条装盘即可。

特点：鲜墨鱼胶味道独特，外焦里嫩，入口脆爽。

芜湖县工作餐-芜湖虎盛餐饮-公司工作餐由芜湖市虎盛餐饮管理有限公司提供。“食堂承包,集体用餐配送”就选芜湖市虎盛餐饮管理有限公司（www.whhscygl.cn），公司位于：芜湖市鸠江区博通科技园，多年来，芜湖虎盛餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：陈经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。芜湖虎盛餐饮期待成为您的长期合作伙伴！