

芜湖虎盛餐饮 工地集体用餐配送 南陵集体用餐配送

产品名称	芜湖虎盛餐饮 工地集体用餐配送 南陵集体用餐配送
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：老长沙肉炒肉

主料：

瘦肉250克，去皮肥肉50克。

配料：一品豆豉 5克，真辣爽剁椒10克，大蒜叶5克，蒜子5颗。

调料：老坛酱油 5克，附近集体用餐配送，海黄汁 5克，蚝油 5克，鸡精 5克。

制作：

- 1、将瘦肉加调料腌制1小时，入味。
- 2、将去皮肥肉煎香。
- 3、将腌制好的瘦肉倒入锅中，南陵集体用餐配送，调至适当火候，把所有原料炒香即可。

特点：剁辣椒与肉的完美组合，下饭必备。

集体用餐配送菜谱：肉汤油豆腐

主料：特质油豆腐250克。

配料：鲜五花肉片50克，工地集体用餐配送，尖青椒30克。

辅料：高汤500克，鸡汁50克，味精10克，色拉油30克。

制作：

- 1、将油豆腐清洗干净备用。
- 2、将锅烧热，倒入色拉油，放入五花肉煸至金黄。
- 3、加入高汤调味，再将油豆腐放入汤中焖煮，10分钟左右即可出锅。

特点：肉香味浓，口味偏清淡，清香扑鼻。

集体用餐配送菜谱：土豆鸡丁

食材：土豆，鸡胸肉，料酒，胡椒粉，蛋清，淀粉，葱姜蒜，八角，酱油，盐，工厂集体用餐配送，红绿椒

做法：

- 1、土豆和鸡脯肉分别切丁，鸡丁用料酒、胡椒粉、蛋清、淀粉腌制一下
- 2、锅中放适量油，爆香葱，入鸡丁翻炒至发白，加入土豆翻炒
- 3、加入一个八角、没过食材的水、酱油、盐，炖煮
- 4、当汤汁收尽，土豆软烂时，放入红绿椒翻匀出锅

芜湖虎盛餐饮(图)-工地集体用餐配送-南陵集体用餐配送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！