

食堂外包 芜湖虎盛学校食堂承包 公司食堂外包公司

产品名称	食堂外包 芜湖虎盛学校食堂承包 公司食堂外包公司
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

芜湖食堂承包公司介绍土豆烧牛肉的做法

材料：

鲜牛肉、土豆、洋葱、生姜、盐、糖、老抽啤酒、八角、葱、蒜

做法：

- 1、首先将牛肉切块，生姜和葱切块，在锅中放入凉水并一起放入牛肉和葱姜，开火水煮开以后去掉浮沫就能捞出牛肉了，这样做牛肉口感才不柴。
- 2、在锅中放入油，加入生姜、大蒜、辣椒洋葱炒熟再放入牛肉一起翻炒，加老抽调味，五分钟后加入清水没过牛肉，炖煮七八十分钟。
- 3、牛肉快煮好时将啤酒倒入锅中，盖上盖子继续炖煮，这样做保证牛肉又软又熟烂，煮好以后加入土豆和盐调味，放少许糖以后继续煮二十分钟收汁即可。

食堂承包的优势

要选择食堂承包公司，就要细心挑选了。专业的食堂承包有八大优势：

- 1、有效降低企业伙食成本
- 2、厨房管理专业化、提高企业专业化形象
- 3、专业化的管理更安全、更卫生、更有效地杜绝了食物意外事件发生

- 4、不需现金采购，减少企业现金流量
- 5、减轻人员管理之负担
- 6、伙食品质优良、节本杜弊
- 7、食堂管理勿需亲力亲为，只需监督
- 8、竞争食堂承包，食堂外包，提高员工伙食质量

食堂承包公司教你炒虾做法

用料：白虾、盐、料酒、胡椒粉、姜、葱、

做法步骤：

- 1、首先将虾洗干净，公司食堂外包价格，剪去虾须虾枪，公司食堂外包，挑沙线。再加入盐、料酒，胡椒粉，姜，葱腌制十五分钟即可。
- 2、将平底锅中放入油，油量要稍多些，等到油温到六七成热时，将虾上面裹上一层薄薄的淀粉，再放进锅中炒至变色后捞出，再将油温烧热到8~9成热，公司食堂外包公司，然后将虾回锅复炸后捞出沥油备用。
- 3、将锅中留少许油底，放入蒜末，待蒜末偏黄偏香后，倒入面包糠炒到金黄色。
- 4、最后倒入炸好的虾，加入白糖，盐调味后即可起锅。

食堂外包-芜湖虎盛学校食堂承包-公司食堂外包公司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）是从事“芜湖工作餐,芜湖食堂承包,芜湖快餐配送”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陈经理