

# 食堂承包价格 芜湖虎盛餐饮 芜湖食堂承包

产品名称	食堂承包价格 芜湖虎盛餐饮 芜湖食堂承包
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

芜湖食堂承包公司小编介绍青椒炒鸡蛋的做法

青椒切丝。辣椒所含的辣椒素，能够促进脂肪的新陈代谢，防止体内脂肪积存，有利于减肥防病。鸡蛋加适量清水打散。热锅热油，把鸡蛋液倒进去之后，等凝固之后，慢慢滑拉开，装起来备用。锅里再加少许油，一般这个时候我会偷懒锅不清洗了，食堂承包哪家好，直接放青椒进去炒了。青椒炒至断生就可以了。再把鸡蛋块倒进去，不需要加任何的辅助食材了，直接翻炒均匀就可以了。我习惯性的加一些生抽，最后再加适量盐和开水，秒微煮一下就可以出锅装盘了！

食堂承包深受人们喜爱的原因：

### 一、服务团队更加专业

服务佳的食堂承包机构目前能够为企业提供食堂的餐饮食材和运营管理的服务，这些专业的食堂承包机构大多有多年的食堂运营管理经验，运营团队成员的经验和资历都非常丰富，能够按照企业的实际需求，为企业员工提供精致可口价格实惠的饭菜饮料，为企业打造出有口皆碑的食堂环境。

### 二、菜肴食品更加安全

目前很多大型的食堂承包机构都具有自有的食品生产基地，能够确保为企业员工提供更加安全可口的食品菜肴，芜湖食堂承包，避免了企业自行经营食堂需要每天采购蔬菜果肉的麻烦，并且自产的水果蔬菜也更加新鲜，能够有效的防止市场中采购的蔬菜食品对员工健康造成的安全性问题。

### 三、服务费用更加合理

目前很多大型企业都更愿意寻找信赖的食堂承包机构，来负责单位食堂的餐饮服务。这主要是因为这些食堂承包机构，在总体服务费用的收取上都极为公道合理，所收取的费用和企业自行管理食堂相比

, 具有更大的成本优势。

## 学校食堂承包食品安全监控

食品安全是餐厅工作的重中之重，食堂承包，要做到预防，要有完备的预防食物中毒的措施。

- 1、当日供应的各种菜肴(包括面食制品)每种留样100克，用专门留样的用具装好加盖放在冰箱冷藏室，留样48小时，并做好记录。
- 2、加工蔬菜要做到反复漂洗并用开水浸烫，食堂承包价格，去除菜水，避免蔬菜污染引起食物中毒。
- 3、不加工出售腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其它感官性异常，可能对人体健康有害的食品。不使用无商品名称、厂名、厂址、生产日期、保存期等不符合国家《食品标签通用标准》的食品原料。
- 4、一旦发生食物中毒事件，立即启动食物中毒预案和向市卫生防疫部门报告，并保留现场，以便查清事故原因。
- 5、餐厅经营承包人应与学校签订食品安全协议书，以文件形式确定双方的法律责任关系，从制度上保障食品安全。

食堂承包价格-芜湖虎盛餐饮(在线咨询)-芜湖食堂承包由芜湖市虎盛餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。芜湖市虎盛餐饮管理有限公司（[www.whhscygl.cn](http://www.whhscygl.cn)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!