

# 快餐配送公司 芜湖虎盛餐饮公司 芜湖快餐配送

产品名称	快餐配送公司 芜湖虎盛餐饮公司 芜湖快餐配送
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

土豆，作为五月的时令蔬菜，不仅新鲜而且还便宜。很多人在炒土豆丝时，土豆丝很容易粘锅底，其实是土豆丝下锅之前少了一个步骤。下面芜湖团餐配送小编来分享酸辣土豆丝的正确做法。

食材：土豆 1个，大葱1把，干辣椒，红椒，生姜，大蒜，花椒，快餐配送哪里有，白糖，盐，香醋。

做法：

- 1、将土豆去皮，切成丝，再放入水中浸泡20分钟，目的是去掉多余的淀粉，这样炒土豆丝时就不容易粘锅底。
- 2、再用清水冲洗2次，最后沥干水份，备用。
- 3、处理其他佐料，将大葱的叶子切成小段，根茎部分切除葱花；大蒜切片；生姜切成丝；红椒切丝；干辣椒切丝。
- 4、锅中放入适量油，等油温烧至六成熟之后，放入花椒炒出香味，关火，捞出花椒。
- 5、开中火，倒入葱花、干辣椒丝、红椒丝、大蒜片和姜丝炒出香味。
- 6、再倒入浸泡过的土豆丝，医院快餐配送，中火炒至土豆丝断生，加入1克白糖、1克盐和1克香醋，均匀翻炒1分钟。
- 7、最后倒入葱段，转大火均匀翻炒30秒即可出锅，这道酸甜爽口的酸辣土豆丝就做好了。

醋溜土豆丝怎么做好吃？今天芜湖团餐配送小编就来告诉大家醋溜土豆丝的做法。

用料：

土豆一个、醋两勺、葱三根、蒜两瓣、盐适量、鸡精适量、小米辣或者干辣椒，可不放

### 醋溜土豆丝的做法

- 1、土豆切丝泡水，去除淀粉，十到十五分钟，多冲几遍水。
- 2、小米辣、蒜、葱备用。
- 3、热锅下油，葱白，辣椒，大蒜爆香。
- 4、下土豆丝爆炒三分钟后加，盐、鸡精两勺醋，芜湖快餐配送，最后加葱，快速翻炒均匀。
- 5、出锅啦，又香又脆的土豆丝做好了。

民以食为天这是我们古时候的前辈对于食品的重要性作出了一个总结的话，那么由于我们的生活节奏越来越快，我们点外卖的频率也越来越高，快餐配送公司，下面集体用餐配送公司为您解析为什么越来越多的人喜欢外卖。

对于城市上班族来说，公司没有专门配送餐，午间吃饭就成了问题，与其浪费大量时间去找吃饭的地方，还不如一个电话，把外卖小哥叫上门来。有的同学不喜欢在家做饭，就会外卖，可能是太忙或者是有别的事情，也可能是不想动，所以集体用餐配送的确为我们创造了一些便利。

但是外卖就不一样了，可以有很多的选择，如果你店里不卫生我还可以要求赔偿，如果你店里不好吃，我下次就不来了

以上就是虎盛集体用餐配送中心为您解析为什么现在越来越多的人喜欢点外卖，希望对您有所帮助。

快餐配送公司-芜湖虎盛餐饮公司-芜湖快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](http://www.whhscygl.cn)）有实力，信誉好，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促进芜湖虎盛餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！