

盒饭配送价格 弋江区盒饭配送 芜湖虎盛集体用餐配送

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 盒饭配送价格 弋江区盒饭配送 芜湖虎盛集体用餐配送 |
| 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：香锅牛肉

主料：牛肉200克，牛筋200克。

配料：红辣椒30克，香蒜段30克，大蒜子20克。

调料：豆瓣酱5克，火锅底料10克，辣子5克，海黄汁5克。

制作：

- 1、将牛肉、牛筋切成小段。
- 2、锅中放油，盒饭配送价格，烧至八成熟，将切好的牛肉、牛筋倒入锅中炒香，加入调料，放入高汤，收汁即可。

特点：鲜香麻辣，有嚼劲。

快餐配送公司小编介绍辣椒炒肉的做法

所需食材：青辣椒，鸡蛋，葱姜，盐，料酒，胡椒粉，花生油。

做法：

- 1、先将辣椒洗净，然后切成条，或者丝，医院盒饭配送公司，或者块，都可以，随您心情。

- 2、鸡蛋打入碗中，加入料酒，盐，胡椒粉搅匀，待用。
- 3、炒锅烧热，弋江区盒饭配送，加入少许底油，倒入鸡蛋，中小火将其炒熟，盛出待用。
- 4、另起锅加入底油，爆香葱姜末，下入辣椒煸炒至断生，加盐调味。
- 5、倒入炒好的鸡蛋，翻炒均匀，淋点葱油就可以出锅了。

集体用餐配送单位与中央厨房有什么区别？

集体用餐配送单位，主要的针对的是团膳及相关盒饭配送的业务，而中央厨房是连锁餐饮企业为达到标准化，规范化，工厂盒饭配送公司，保证产品品质口感的统一性，降低成本而对部分产品进行整合生产的一个部门而已，相关联的还有研发、品控、仓储、物流等等，规范的企业就会把中央厨房成为生产部门。芜湖虎盛餐饮管理有限公司，正式成立于2007年，坐落在芜湖市鸠江区清水街道官陡门路98号芜湖博通科技园B号楼15单元，1至3楼使用面积约1200平米，产权属公司所有。为了响应政府对餐饮行业管理的高标准要求，我公司严格按照《中华人民共和国食品安全法》的要求对厂房进行了大规模的改造，取得了具有集体用餐配送资质的《食品经营许可证》以及酒店管理、院校、机关、企事业单位食堂以及其他后勤工作承包经营管理等资质。

盒饭配送价格-弋江区盒饭配送-芜湖虎盛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）在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，芜湖虎盛餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈经理。