

快餐配送 芜湖虎盛有限公司 快餐配送价格

产品名称	快餐配送 芜湖虎盛有限公司 快餐配送价格
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

番茄炒蛋是以番茄和鸡蛋为主要食材的家常菜，是一道色香味俱全的佳肴，爽口、开胃、营养价值丰富。下面快餐配送小编就来给大家介绍一下番茄炒蛋的做法。

主料：鸡蛋 番茄

调料：大蒜 大葱 盐 味精 花生油

做法：

- 1、蛋打匀，放一点盐，一点水，或是一点酒。这样炒出来会很嫩的；
- 2、鸡蛋还是炒，热锅，快餐配送电话，放油不能太少，也不能太多，快餐配送，放打匀的蛋，一定拿铲子快搅，没等成块，还有液体时，工厂食堂快餐配送，出锅；
- 3、番茄切块，不要切太小。最好放盘里切，这样一来，汁不会太多流走；
- 4、热锅，放一点油，放番茄，拿铲子切，煸，把汁弄出来。要快。用盐调味，放炒好的蛋，翻匀即可。

集体用餐配送菜谱：香炆鸡汁脆春笋

原料：干春笋 干辣椒节 糖、辣鲜露、糊辣油、盐、味精、鸡汁、鸡汁、姜片、葱、干辣椒、花椒、八角、桂皮、香叶、山柰、小茴香、色拉油、鸡油

做法：

1、干春笋用温水浸泡两天（中途换三次水），捞起切斜刀片备用。

2、锅下入适量色拉油和鸡油烧热，下姜片、葱、干辣椒节、花椒、八角、桂皮、香叶、山柰、小茴香等爆香，再掺入高汤烧开。然后香料捞出去不用，往汤锅里加入盐、味精、鸡汁和鸡汁，再把切好的春笋放进去煨30分钟，快餐配送价格，捞出来放凉，最后用纱布包起来压干水分，待用。

3、春笋片加入少许盐、鸡汁、少许糖、辣鲜露、糊辣油拌匀，即可装盘。

说明：糊辣油是由菜籽油、干辣椒节、青花椒、红花椒、姜、洋葱、大葱按一定配比调制而成。

水蒸蛋是传统美食之一，营养丰富，老少皆宜，南方人称之为"水蒸蛋"，北方人则称为"鸡蛋羹"。具有健脑益智，美容护肤的功效。那么，一份鲜嫩爽滑、色泽光鲜的水蒸蛋应如何制作？今天芜湖集体用餐配送公司小编就来告诉大家。

用料

鸡蛋2个、盐1/2茶匙、酱油少许、油3滴、温水约280毫升、葱花少许

做法：

- 1、将两只鸡蛋打入蒸碗中。
- 2、将鸡蛋打散。
- 3、加入1/2茶匙盐、少许酱油、油打发均匀。
- 4、加入约280毫升温水，一边加水一边顺时针搅拌均匀。
- 5、用勺子把浮在表面的泡泡舀走。
- 6、蒸锅中放入适量水，烧开。水开后把蛋放入。大火蒸约10分钟。
- 7、开盖撒上少许葱花再盖上盖子利用余温焗一焗。
- 8、取出，用勺子在表面淋上少许酱油。

快餐配送-芜湖虎盛有限公司-快餐配送价格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.whhscycl.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。