

工作餐 芜湖虎盛餐饮 南陵工作餐

产品名称	工作餐 芜湖虎盛餐饮 南陵工作餐
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

芜湖工作餐公司介绍馄饨好吃的5个技巧

- 1、馄饨包好后，直接冷冻起来，随吃随煮很方便。
- 2、馄饨馅跟饺子馅差不多，必须要倒入少许葱姜水，才能让馄饨鲜嫩多汁。
- 3、也可以用清汤煮馄饨，个人感觉会不清爽，不如煮好后直接浇上清汤，口味更好。
- 4、韭菜馅料在调制时，切好的韭菜一定要加入少许食用油，鸡蛋拌匀，目的是防止包的时候会出水。
- 5、现包的馄饨很好熟，大约三次点水就差不多了。

还有一点：其实馄饨其实不光煮着好吃。煎着味道也很不错，公司工作餐，具体做法是，平底锅烧热刷上一层食用油，将馄饨逐个摆上稍煎，再淋入小半碗水，盖上盖子，煎至汤汁收干即可。煎好的馄饨，比煎饺味道更好更香。大厨在调馄饨馅的时候，都会偷偷加入一个鸡蛋，这样能锁住肉馅的水分，吃一口满嘴留香。

盒饭菜谱：

黄金蛋炒饭

食材：隔夜饭，工作餐，葱，鸡蛋，盐

做法：

- 1、香葱洗干净，工作餐配送，切成葱花，剩米饭取出，鸡蛋磕在米饭里，用筷子搅拌至米饭松散

2、小火热锅，倒入少许油，倒入搅好的鸡蛋和米饭

3、保持中小火翻炒至米粒颗颗分明，撒入切好的葱花，再炒1分钟左右，调入生抽、盐，起锅

辣白菜炒饼

食材：饼，辣白菜，蒜，西葫芦，老抽，开水

做法：

1、烙饼和辣白菜切丝，西葫切片，大蒜拍碎

2、锅里热油，放入一部分蒜碎炆锅，放入西葫芦翻炒均匀后，加入辣白菜继续炒至西葫塌软

3、加入饼的丝，倒入老抽，翻炒均匀后倒入适量开水，炒至水被均匀吸收即可

芜湖虎盛工作餐公司小编今天给大家介绍西红柿炒鸡蛋的做法

材料：鸡蛋两个 西红柿一个 小葱一根

1、讲鸡蛋打碎，西红柿切成小块，小葱切成葱花。

2、倒入少量油至炒锅中，讲油烧至七分熟，加入打碎后的鸡蛋，翻炒至鸡蛋成块，然后盛入碗中备用。

3、在加入少许油至空锅中，将西红柿放入炒锅翻炒，加入适量水，直至西红柿出汁儿，在倒入之前炒好的鸡蛋，翻炒几下，加入葱花，南陵工作餐，盐，鸡精，翻炒均匀盛入盘中。

4、然后一盘香喷喷的西红柿炒鸡蛋就做好了。

工作餐-芜湖虎盛餐饮(在线咨询)-南陵工作餐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.whscycl.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!