

盒饭配送 芜湖盒饭 芜湖虎盛餐饮

产品名称	盒饭配送 芜湖盒饭 芜湖虎盛餐饮
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

韭菜盒子做法并不复杂，只要面和对了，馅调好了，别烙糊了，应该就没什么大问题。很多人在做的时候，都会遇到同样的问题，那就是韭菜容易出水，烙好的韭菜盒子容易出汤，面皮不酥脆，韭菜发黑，其实想要做好，还是需要一丢丢小技巧的，下面芜湖工作餐公司就来告诉你。

所需食材：面粉，韭菜，芜湖盒饭，鸡蛋，盐，虾皮，食用油，香油，蚝油。

做法：

- 1、大碗内加入面粉，猪油，沸水，搅成絮状和匀。再取面粉加入冷水，盒饭多少钱，揉成面团，两者混合揉匀，盖保鲜膜，醒发30分钟。
- 2、鸡蛋打散，加入少许的料酒，胡椒粉，炒锅烧热加入少许的食用油，倒入鸡蛋液，煸炒至金黄色，盛出凉透待用。
- 3、另起锅加入少许的食用油，放入虾皮煸炒出香味，盛出待用。粉条泡好，切末。
- 4、韭菜用淡盐水浸泡，控干水分之后，再切成末，拌入少许的葱油，待用。
- 5、将韭菜，虾皮，鸡蛋，粉条，加入蚝油，盐，香油，搅匀。
- 6、醒好的面团搓成长条，下成小剂子，擀成圆形的面皮，包上韭菜馅。
- 7、将面皮对折，盒饭哪家好，成半圆形，将边缘捏紧，或者捏出花边。
- 8、电饼铛烧热，加入少许的食用油，放入韭菜盒子，煎制两面金黄，就可以了。

技术要领总结：

- 1、买回的韭菜，一定要用淡盐水浸泡，这样能去除残留，也能使烙好的韭菜盒子，韭菜更翠绿。
- 2、炒好鸡蛋和虾皮，一定要彻底凉透后，再放到韭菜馅中。
- 3、想要韭菜盒子好吃，不要只用冷水和面，也要用热水和面，两者混合，做好的韭菜盒子面皮更酥脆。
- 4、烙制时，盒饭配送，要全程中火，随时观看，以免烙糊，大约3-5分钟就可以了。

芜湖工作餐公司小编告诉您做酸辣土豆丝的注意事项：

- 1、切完土豆丝后不要直接下锅炒，先用清水泡去土豆丝淀粉，这样成菜的土豆丝能保持清、爽、脆、不粘锅，口感不软不硬很脆爽，爽口，多加这一步很关键，一定不要忘记做。
- 2、炒土豆丝重要的一个配料就是花椒，加点花椒才更香，花椒爆香后捞出不要，以免吃菜时吃到整粒花椒。如果喜欢清脆的爽口感，一般断生后就可以起锅。喜欢绵软口感的，适当延长炒的时间。
- 3、翻炒的过程全成大火，如果可以的话掂锅炒的会比锅铲炒的好吃。按着这3个步骤做，一道非常好吃正宗的土豆丝就做好了。

绝大多数老板可能认为，这是件小的不能再小的事，根本不值得消耗精力去关注。要想抓住男人的心，先要抓住男人的胃。事实上，员工的心，也应该从“胃”抓起，做好工作餐，在某种程度上能大大提升员工的归属感。

工作餐对每个餐饮企业都特别重要，直接关系着员工对企业的满意程度，关系着企业的员工流失率，所以很多企业为了工作餐绞尽脑汁。曾经有餐饮人总结自己离职的原因，其中有一条就是超级难吃和简陋的工作餐。

对于企业而言，又该每天如何向员工提供一顿顿健康、美味、干净的饭菜呢；这样就会让员工有更多的精力和热情完成工作，而且一顿可口的饭菜还带给员工的是“家”的温馨，无微不至的关怀与重视。

盒饭配送-芜湖盒饭-芜湖虎盛餐饮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）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。