

# 鸠江区工作餐 医院工作餐 芜湖虎盛餐饮

产品名称	鸠江区工作餐 医院工作餐 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

芜湖工作餐公司小编介绍北京烤鸭的做法

主料：北京鸭1只，糖水，葱，甜面酱，鸭饼。

做法

- 1、将清理干净的鸭子去掉鸭掌和鸭舌，然后将其皮下充气。
- 2、取出内脏，用高粱杆支撑于脊骨和胸脯三岔骨之间。
- 3、在颈上将铁钩斜穿颈上，将鸭挂起。
- 4、用开水浇烫皮，使皮肤光滑紧绷。
- 5、用糖水淋鸭身。
- 6、将鸭子吹干。
- 7、在鸭屁股做堵塞。灌入八成满的开水，鸭入挂炉，烤至上色成熟时出炉。
- 8、然后就可以片鸭片，吃的时候将鸭片与葱白段、甜面酱各少许，工作餐哪家好，卷入鸭饼即可。

韭菜盒子做法并不复杂，只要面对了，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，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，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，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，公司工作餐，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，医院工作餐，要全程中火，随时观看，以免烙糊，鸠江区工作餐，大约3-5分钟就可以了。

工作餐菜谱：豆角土豆炖排骨

材料：

精肋排2根，土豆2个，豆角300克，冰糖2小块，老抽2大匙，姜1小块，盐，鸡精，八角2个，香叶2片，干辣椒3-4个，花椒适量，陈皮2片

做法：

- 1、排骨洗净切小段，豆角摘成小段，土豆切滚刀块备用；
- 2、锅内放少许油烧至微微热，放入冰糖炒化；
- 3、加入排骨翻炒，使排骨均匀裹上糖浆；
- 4、掺入开水适量，淹没排骨适宜，倒入老抽，加姜、调料包，盖上锅盖焖20分钟左右；

5、加入豆角和土豆，放少许盐，继续焖至汤汁稍收干；

6、最后加入少许鸡精，出锅装盘。

小诀窍：

1、土豆切块后要放入清水中，否则会变黑的哈

2、要等到排骨焖得差不多熟了的时候再加豆角和土豆（尤其是土豆），要不会烂在锅里成糊糊了哦！

3、豆角和土豆可以换成你喜欢的素菜，一样好吃。

鸠江区工作餐-医院工作餐-芜湖虎盛餐饮(诚信商家)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)）为客户提供“芜湖工作餐,芜湖食堂承包,芜湖快餐配送”等业务，公司拥有“芜湖工作餐,芜湖食堂承包,芜湖快餐配送”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。