

芜湖食堂承包 芜湖虎盛餐饮 医院食堂承包

产品名称	芜湖食堂承包 芜湖虎盛餐饮 医院食堂承包
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

食堂承包能带来哪些好处？

1、采购安全

伙食自办食堂采购与供应商容易挂钩，易发生损公肥私。单个食堂由于进货的数量较少，议价的成本会偏高；在质量方面，有效的监督管理，以保障食品原材料的质量和安全。

2、预付伙食费

食堂外包公司实行的预付伙食费，实行先吃饭后付款的承包方式，结帐方式双方商定定期结付，为公司节省支出一个月伙食费的麻烦，省去了公司这一部分的运转资金。

3、责任风险

食堂风险主要是指：餐饮安全和餐饮质量。避免食品安全事故，需要专业的食品安全管理人员，工厂食堂承包，必须具备《食品安全管理员培训考核合格证》证书。对厨务人员要经过严格培训，规范操作，每天的监督检查要落实到位。

芜湖食堂承包公司介绍韭菜馅饺子的7种调制方法：

1、韭菜鸡蛋馅做法：韭菜摘洗干净并切成细末，鸡蛋提前炒熟凉透，粉条，木耳分别泡好，切末，上述预处理完的原料混合，然后加入蚝油，盐，熟油拌匀即可。

2、韭菜虾仁馅做法：韭菜摘洗干净，并切成细末，虾仁切成小丁，木耳，粉条分别切末，原料准备好后混合，再加入盐，熟油，生鸡蛋，蚝油拌匀即可。

3、韭菜猪肉馅做法：韭菜切末，五花肉切丁，粉条泡软。炒锅烧热下入底油，放入五花肉炒制，再加入生抽，老抽，蚝油炒熟凉透，将处理好的食材混合，再加入盐，白糖，胡椒粉调味拌匀，即可。

4、猪肉三鲜馅做法：韭菜切末，猪后腿肉搅成肉馅，虾仁切成小丁，鸡蛋炒熟凉透，木耳，粉条分别泡好。猪肉馅加入生抽，老抽，胡椒粉，花椒水搅至起胶质，再加入盐及其它剩余原料混合，最后加入熟油，生鸡蛋，搅匀即可。

5、韭菜西葫芦馅做法：韭菜摘洗干净切末，西葫芦擦成细丝加盐，腌出水分并攥干，木耳泡好后切末，粉条泡好后切末，鸡蛋提前炒熟，炸过的虾皮。将处理好的食材混合，加入盐，芜湖食堂承包，蚝油，胡椒粉，葱油拌匀，即可。

6、韭菜香菇馅做法：韭菜摘洗干净切末，香菇去蒂并焯水剁成细末，海米提前泡软，鸡蛋提前炒熟。将上述食材准备好后混合，加入盐，蚝油，生鸡蛋，葱油，胡椒粉拌匀即可。

7、韭菜鸡肉馅做法：鸡胸肉剁成肉馅，加入盐，五香粉，食用油，料酒腌制30分钟，韭菜摘洗干净切末，木耳切末，原料处理好后混合，再加入盐，胡椒粉，葱油，生鸡蛋搅匀即可。

食堂承包公司小编介绍红烧肉的做法

1、带皮五花肉斩成小块大小

2、把炖肉料炒香。（炖肉料由八角桂皮香叶简单的香料组成，然后还要加大葱、姜片，有的人加蒜米，不过看个人的喜好，想加的话，在起锅前半个小时加进去，不然一开始加进去就炖化了）

3、加入肉块煸炒至肉皮边缘略有焦色即可。起到定型、增香的作用。

4、加入糖色(我在家都是一次性熬好一瓶糖色，要用的时候直接加，后面会讲怎么熬)，生抽、老抽、冰糖。

5、加入热黄酒，盖过肉即可，炖肉酒要是热的。（水浴加热，如果直接放锅里烧，酒精会挥发的）

6、大火，沸腾时迅速捞出血沫，然后转小火，盖上盖（一定！），且中途尽量少揭盖。炖一上午。没时间也至少要炖一个小时

7、加盐，食堂承包，注意别加多了，收汁之后会变咸。收汁时放入一勺蜂蜜，可以让肉色更加透亮好看。收汁时，要用铲子翻炒，医院食堂承包，让肉块均匀裹上，动作要迅速，因为有糖的缘故，不然会糊的。

芜湖食堂承包-芜湖虎盛餐饮-医院食堂承包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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。芜湖虎盛餐饮——您可信赖的朋友，公司地址：芜湖市鸠江区博通科技园，联系人：陈经理。