

员工食堂外包管理制度 芜湖员工食堂外包 芜湖名益餐饮外包

产品名称	员工食堂外包管理制度 芜湖员工食堂外包 芜湖名益餐饮外包
公司名称	芜湖名益餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区官陡门路98号博通科技园名益餐饮管理有限公司
联系电话	18949408268 18949408268

产品详情

什么是团餐？

芜湖名益团餐配送公司为大家介绍什么是团餐？

团餐是由一个人或者一个组织发起的聚餐，团餐指客户消费不以堂食为主，而供应商以团体形式为主。

团餐是客户团体通过协约同服务商约定，按照一定的服务标准和模式提供定量的餐饮产品和与之配套的现场服务。

团餐是指发达国家成功经验表明，芜湖员工食堂外包，大型工业企业、商业机构、政府机构和其他社团的职员餐饮、大中小学的学生餐以及交通运输、公共写字楼、会展饮食供应和社会送餐等。

团餐都有个共同特点，即其客户消费不是以店堂为主，是以团体形式，以为主，餐饮企业在食品的制作和销售上也都以批量形式进行，通过竞标、比较和谈判获得饮食专营权，这就是我们称之为团体供餐或团体膳食的，简称团餐。

芜湖工作餐配送菜谱——手撕包菜

食材处理：圆白菜手撕成大片，1两左右的五花肉切小块备用。

想要口感更好，可以去掉部分包菜梗，只保留菜叶更易入味

辅料准备：葱姜蒜切片，干辣椒。

焗包菜：锅中少许底油，圆白菜放入锅中大火焗炒至脱水，即可取出备用。

炒制时可以加少许水，可以防止圆白菜糊锅

炒制：五花肉放入油锅内，小火煸香沥出多余油脂，再放入适量干辣椒、葱姜蒜、少许郫县豆瓣酱爆锅，充分煸出香味下入圆白菜。

大厨窍门：

五花肉带点小肉皮，煸脆后吃起来口感更香；牙口不好的人需注意。

郫县豆瓣可根据自家口味来选择添加，煸炒出的红油可增加菜肴色泽。

完成：大火迅速翻炒，加入鸡粉、少许盐、生抽，员工食堂外包管理制度，继续翻炒均匀即可出锅~

下面给大家介绍一下我们工作餐配送中的人气菜品可乐鸡翅的做法：

食材用料：鸡翅500g，可乐半罐，葱一段，姜一块，员工食堂外包好处，盐1/4小勺，老抽1/2小勺，料酒一小勺。

菜谱做法：

- 1.鸡翅洗净，葱姜切片
- 2.锅里烧开水，员工食堂外包经营方案，把鸡翅放进锅里，再煮一遍，放水。
- 3.锅内放少许油烧热，放入鸡翅煎至两面泛黄
- 4.将锅种加入可乐，提取，加入生姜、葱、盐、料酒，再改用小火，直到汤汁稠。

员工食堂外包管理制度-芜湖员工食堂外包-芜湖名益餐饮外包由芜湖名益餐饮管理有限公司提供。芜湖名益餐饮管理有限公司（www.mingyicanyin.com）为客户提供“餐饮管理,餐饮配送”等业务，公司拥有“名益餐饮”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：孙总。