

芜湖虎盛工作餐公司 企业工作餐 弋江区工作餐

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 芜湖虎盛工作餐公司 企业工作餐 弋江区工作餐 |
| 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

工作餐菜谱：胡萝卜木耳炒肉片

食材：胡萝卜，木耳，猪里脊，生粉，料酒，盐，耗油，糖，生抽

做法：

- 1、胡萝卜洗净切片，木耳泡发后洗净去蒂撕成小朵，厂里工作餐，肉切片用生粉、料酒、盐上浆
- 2、锅里热油，先倒入肉片划散至变色后盛出，弋江区工作餐，再倒入胡萝卜翻炒至出红油
- 3、再倒入木耳翻炒，接着放点蚝油、糖、生抽煸炒入味，最后倒入肉片翻炒即可

芜湖工作餐公司介绍韭菜鲜肉馄饨的做法

原料：猪瘦肉馅，韭菜，虾仁，鸡架骨，猪骨，葱姜，生抽，盐，米醋，蚝油，鸡蛋，紫菜，虾皮，馄饨皮。

做法：

- 1、猪瘦肉馅加入生抽，胡椒粉，葱姜末，分次加入花椒水，搅至上劲，腌制30分钟。
- 2、韭菜洗净切成细末，加入食用油拌匀，防止韭菜出水。猪骨，鸡架煮成清汤，待用。
- 3、腌好的肉馅和韭菜，虾仁丁混合拌匀，用自己熟练的手法包起来就可以了。
- 4、锅内加入清水烧开，下入馄饨煮熟，捞出盛在碗内，放上虾皮，生抽，香菜末，紫菜，盐，米醋，用

煮好的清汤冲开即可。

盒饭外卖的优势是什么？

1、需求大

截至2020年3月，我国网上外卖用户规模达3.98亿，占整体的44%；手机网上外卖用户规模达3.97亿，占手机用户整体的44.2%。外卖市场庞大，而我们都知悉，白领是外卖市场最大的消费人群，白领对于外卖最大的要求就是要快，而盒饭外卖独有的特点就是“快”，简而言之就是“因为快，所以爱”。

2、价格偏低

对于现在的消费人群来说，价格是主要的决定因素，据了解，企业工作餐，白领人平均消费支出在15-40元左右，单位工作餐，而盒饭外卖整体的客单价偏低，所以是广大白领人群的最佳选择。

3、菜品丰富

盒饭，相对于其他菜品来说菜式众多，涵盖八大菜系各类菜品以及还有各类食材自由搭配，产品是非常丰富，做法也聚齐了煎炸炒炖各种做法，菜式是可以随意搭配，可以说供消费者的选择是非常之多，从而是很多人就餐时的选择。

芜湖虎盛工作餐公司(图)-企业工作餐-弋江区工作餐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）位于芜湖市鸠江区博通科技园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前芜湖虎盛餐饮在宾馆、餐饮中享有良好的声誉。芜湖虎盛餐饮取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。芜湖虎盛餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。