

饭店工作餐 三山区工作餐 芜湖虎盛工作餐公司

产品名称	饭店工作餐 三山区工作餐 芜湖虎盛工作餐公司
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

芜湖工作餐介绍韭菜鸡蛋饼的做法

韭菜洗净干净之后，切碎，然后里面加盐拌匀之后放一会，加盐是为了逼出韭菜里面的水份，工作餐哪里有，这样煎出来的饼口感好。鸡蛋加适量清水打散备用。韭菜里面的水倒出去，把鸡蛋液倒进去，拌匀。可以撒一些胡椒粉进去的，不过我一般不会加适合的东西了，因为韭菜本身已经非常清香了。加什么都会破坏它本身自带的香味的，对吧。不粘锅烧热之后，加油，把锅晃动一下，让油均匀一下。最好是热锅凉油，然后反韭菜鸡蛋液倒进去。倒进去之后，小火，慢慢的再次晃动锅，一面煎好之后再慢慢地翻面煎另一面。我个人喜欢煎至鸡蛋金黄偏焦一些，觉得这样更香更好吃一些。不喜欢的可以煎嫩一点，鸡蛋凝固的时候就可以翻面了。煎好之后，直接整个的盛起来放到菜板之上，切成块状。直接装盘就可以食用了。

我们该怎么在忙碌的工作间隙将工作餐吃好呢？

- 1、外卖：外卖是很多人选择解决工作的一种方式，外卖的火爆也是伴随着美团，饿了么等相关平台的起来而走进了众人的眼里，外卖的好处就是方便快捷，可选项更多，可以说是我们这些职业白领的一大福利，可是他也有不好的地方，就是卫生，价格，费用，有的同学可能对这些并不在乎，可是个人觉得，别的可以卫生方面我们还是要注意的，在选择外卖的时候我们尽量选择那些大的平台服务会更好，相对来说对于卫生的监管也能做的更好些，除此以外，就是选择的商家也最好选择那些知名度比较高，或者我们比较熟的商家，那样会更让人放心。
- 2、便当：对于很多对于吃有讲究的人，三山区工作餐，自带便当是最好的方式，卫生，想吃啥就做啥，毕竟是自己或者家人给做的，所以放心，满意，可口自然就不用说了，缺点自然也是有的，那就是自己单位要足够方便，比如夏天要有冰箱，冬天要有微波炉，再有就是自带便当是要勤快的人，如果你是一个比较懒惰的人，这样的待遇估计是很难享受到了，毕竟我们做饭还是需要时间的。
- 3、快餐：快餐作为工作餐可以说历史还是很久远的，因为外卖的成熟毕竟就这几年，而作为工作餐，我们自带午餐外也就只有快餐更适合我们了，这也是我们大多数人解决工作餐的一个主要方式，而很多外卖

也是来自于工作餐的商家，优势自然是花样多，方便，快捷，要不怎么说他是快餐，缺点自然也是有的，就是你工作的地方一定要有快餐才可以。

如何做好盒饭外卖？

1、味道，味道，还是味道

餐饮上，味道永远是核心。无论你的包装再牛逼，摆盘再用心。味道很次，一切都会崩盘。

大家吃饭是为了满足日常的生活需求，你味道不达标，真的很难让别人再拨通你的外卖电话。所以食材把控要做好，小而美，做新鲜。

可以选择一个市场还未出现或者没有做精的品类作为爆款，用心去研发把味道做到很好。通过爆品来代言是一条不错的道路，但是你的产品的口味一定要占领用户的味蕾制高点。

2、菜品设计精细化差异化

商家朋友们，你可能十分重视实体店中菜单的设计，不放过菜单上的每一个细节：菜品名称、版式、字体。可外卖平台菜单却长期被你忽视，很多商家对外卖菜单的理解，还停留在“我只要把菜品罗列上，粗略的分下类，赶紧上线，工作餐哪家好，等着顾客下单就好了。”

在菜品的设计上一定要有自己的特色，对菜品的分类要精细，一目了然，饭店工作餐，还要有拥有自己的招牌菜品，利用菜品的亮点来吸引顾客。

接着就是菜品图片的拍摄一定要新颖，这样才会吸引到顾客的注意.但是在新颖的同时也要注意必须和实际相符，不要图片太过于奢华而拿到实物之后让消费者产生落差感，这样店铺也很难经营下去，所以在设计的时候一定要做到仔细斟酌，给消费者留下好的印象。

饭店工作餐-三山区工作餐-芜湖虎盛工作餐公司(查看)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

。