

三山区团餐配送 团餐配送电话 芜湖虎盛餐饮

产品名称	三山区团餐配送 团餐配送电话 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

集体用餐配送菜谱：碧耳玉牌

鲜汤泡发的金钩挂在碧绿的玉牌上，咸香清新。碧耳玉牌正是由此改进而来的一道冷菜。

做法：

- 1、玉牌的制作，需选用颜色较绿的青笋，将其切成菱形片，并用菜刀在片上平行划两刀，入沸水锅氽断生。
- 2、金钩换作了卤熟的猪耳，片成不到1厘米宽的薄片，用牙签在猪耳片的两端各扎一个孔，附近的团餐配送，洗净的侧耳根嫩芽从孔内穿过。
- 3、在侧耳根与卤猪耳片玩美结合以后，再从玉牌上穿过，摆盘即成。碧耳玉牌搭配芥末、蒜泥、鲜辣和椒麻四味蘸碟食用，此乃侧耳根与味道的美丽邂逅，不同的口味给人不同的体验。

韭菜馅包子，虽然很家常，但是关于面皮的制作和馅料的调制，还是需要一些小技巧的，下面芜湖快餐配送公司就来给大家介绍一下韭菜馅包子的做法。

所需食材：韭菜，五花肉，粉条，面粉，酵母，蚝油，酱油。

做法：

- 1、先来和面，面粉加入稍多一点的酵母，加入盐，白糖，温水，三山区团餐配送，和成面团，盖保鲜膜醒发。

- 2、韭菜摘洗干净，放入冰水中，浸泡20分钟，这样能去除残留和避免烧心，控干水分待用。
- 3、五花肉切成小丁，粉条用冷水泡软，切成小段，准备好待用。
- 4、炒锅烧热，加入少许底油，下入五花肉慢慢煸炒，再加入酱油，蚝油，炒香，最后放入粉条，炒软。
- 5、韭菜切成小丁，撒上一丢丢小苏打，少许食用油拌匀，再和五花肉混合，搅匀，加盐调味，即可。
- 6、醒好的面团，擀成中间厚两边薄的面剂子，包上韭菜馅，医院团餐配送多少钱，装入蒸笼，二次醒发。
- 7、醒发后，中火蒸15分钟，关火后焖再焖5分钟，团餐配送电话，即可出锅。

集体用餐配送菜谱：

1、炒菠菜

菠菜是生活当中十分常见的一种蔬菜，它富含维生素C、胡萝卜素、维生素K以及钙、铁等矿物质，细细数下来菠菜大概包含10多种营养素，营养价值高，因此素有营养模范生的称号。菠菜可以炒着吃也可以熬煮成菠菜粥。

2、丝瓜木耳炒腰花

丝瓜富含维生素B、C，矿物质含量也特别高，经常吃点丝瓜可以帮助解读消化;木耳蛋白质丰富，维生素、铁质的含量也很高，能够帮助滋养血;而腰花则具有户肝明目的作用，三种食材混合炒，能够帮助提升机体免疫力。

3、香菇炒西蓝花

香菇的营养价值非常高，想必不需要多加介绍。另外关注养生的人大概都知道肝脏比较偏爱绿色的食物，因为绿色的食物能够促进肝气循环，推动肝气代谢，生活中多吃绿色食物还能够帮助消除疲劳，舒缓肝郁，尤其建议选择西蓝花。

三山区团餐配送-团餐配送电话-芜湖虎盛餐饮(推荐商家)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)有实力，信誉好，在安徽芜湖的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进芜湖虎盛餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！