

# 芜湖虎盛工作餐 附近工作餐 无为工作餐

产品名称	芜湖虎盛工作餐 附近工作餐 无为工作餐
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

### 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，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，餐厅工作餐，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。

### 鹌鹑蛋红烧肉的做法芜湖虎盛工作餐介绍鹌鹑蛋红烧肉的做法

主料：

五花肉，鹌鹑蛋，糖，葱，姜，八角，香叶

做法：

- 1、锅烧热，无为工作餐，加少许油，油热后放入五花肉。
- 2、煸炒至五花肉变色，加入红烧酱油。
- 3、翻炒均匀，附近工作餐，加入糖，炒至糖融化，且均匀包裹肉块。
- 4、将炒好的五花肉倒入炖锅，加水没过肉。

5、大火烧开，放入葱、姜、八角和香叶，转小火炖半小时。

6、放入鹌鹑蛋，继续炖10分钟左右，大火收汁即可。

#### 芜湖虎盛工作餐介绍板栗红烧肉的做法

主料：

五花肉，板栗，冰糖，料酒，姜，蒜，香料

做法：

1、五花肉入冷水煮至水开5分钟捞出洗净切方块。

2、冷油中放冰糖开小火，用锅铲不停的划小圈圈至冰糖熬出糖色。

3、糖色炒好下五花肉快速翻炒至上色，倒入料酒翻炒。

4、加姜蒜、香料炒香，五花肉和板栗放入电饭锅中，倒入开水没过肉，开煮饭档炖60分钟即可。

芜湖虎盛工作餐(图)-附近工作餐-无为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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！