

工作餐公司 鸠江区工作餐 芜湖虎盛餐饮管理公司

产品名称	工作餐公司 鸠江区工作餐 芜湖虎盛餐饮管理公司
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

可乐红烧肉的做法芜湖虎盛工作餐介绍可乐红烧肉的做法

主料：五花肉，葱，姜片，香叶，八角，酱油，可乐

做法：

- 1、带皮五花肉切小方块，冷水入锅，煮至出浮沫，捞出冲洗干净沥水。
- 2、锅中放少许油，把焯好水的五花肉放入煎至出油，企业工作餐，煎到外表略金黄，加葱姜片，香叶，八角炒香，加红烧酱油炒匀至上色。
- 3、倒入可乐，加盐大火烧开后转小火，盖上盖小火焖煮至软糯（约50分钟左右），转大火收汁后起锅。

芜湖工作餐公司小编介绍如何让企业员工吃得好？

要想吃得营养又实惠，甚至菜色的种类齐全，搭配合理，常换常新。那就肯定要事先在合同里约定明确的餐费标准，如荤菜与素菜的比例搭配、份量及菜式等。不然，说过的话随风而逝，那就吃亏了。白纸黑字才是王道。

用餐时间关系与员工的作息時間有关，延误用餐可是会影响员工的工作和休息的，所以企业一定要明确约定用餐的时间。同时，企业要写明如下条款，工作餐公司，以防万一。若承包商未能及时供餐，其有义务解决员工的用餐问题，并承担相应的违约责任。若因停水、停电导致停餐或延误等，承包商应按照应急处理机制处理，仓库内备用一些米粉、面条之类的以便应急。

工作餐菜谱:胡萝卜烧羊肉

材料：

羊肉，胡萝卜，料酒，酱油，白糖，盐，姜片，干辣椒，丁香，孜然，橙皮

做法：

- 1、羊肉洗净切块，放入开水锅中氽烫，然后取出控去水；胡萝卜洗净，去皮，切成滚刀块。
- 2、炒锅烧热，倒入适量油，先煸香干辣椒，员工工作餐，姜片，丁香，孜然和橙皮，然后放入羊肉，员工工作餐，倒入料酒，酱油，白糖，盐炒匀。橙皮不要放太多，有一点就够了。
- 3、羊肉上色后倒入适量清水没过羊肉，大概要炖制一个多小时，水要放够哦~大火烧开后转小火炖煮一个小时候左右。
- 4、待一个小时候后，倒入胡萝卜，继续炖煮，至汤汁收稠，胡萝卜酥软即可出锅。最后的汤汁不要完全收干。

工作餐公司-鸠江区工作餐-芜湖虎盛餐饮管理公司(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）是安徽 芜湖 ,宾馆、餐饮的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在芜湖虎盛餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创芜湖虎盛餐饮更加美好的未来。