

官窑食堂承包公司 揭阳食堂承包公司 天天向上饮食专业承包

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 官窑食堂承包公司 揭阳食堂承包公司 天天向上饮食专业承包 |
| 公司名称 | 广州市天天向上饮食管理服务有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市白云区均禾街加石路自编918号 |
| 联系电话 | 18825044349 |

产品详情

食材切配：

- (1)、根据当天菜式由主厨将切配要求详细填写在生产看板上。
- (2)、食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”，（自检、互检、专检“）。
- (3)、切配过程严格执行“三检制度”，专业食堂承包公司，（“自检、互检、专检”）。

烹饪：

- (1)、专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并作好出品记录。
- (2)、厨师炒菜时注意把握火候，既节约燃料又能保证菜式的质量。
- (3)、调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。
- (4)、厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，揭阳食堂承包公司，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。
- (5)、根据客户的满意度调查结果，检讨当天烹调过程中所存在的问题，制定改善方案并加强培训。
- (6)、严格按“蒸饭作业指引”加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

优势A：专业的服务团队

优势B：人性化的贴身服务

优势C：科学规范的管理体系

优势D：统一采购统一配送的大规模和统一管理方式。

不能放味精的菜式常识：

1、放醋的菜不能放味精

酸味明显，醋加得比较多的菜肴不能加味精。因为味精在酸性环境中不易溶解，而且酸性越大，大型食堂承包公司，溶解度越低，鲜味效果越差。所以糖醋里脊、醋熘白菜等酸味大的菜肴都不能放味精。

2、调馅料不宜加味精

许多人在调饺子馅、春卷馅时，都会放点味精，这样很不安全。味精拌入馅料后，会一起经过蒸、煮、炸等高温过程。但是，温度只要超过100℃，味精就会发生变性。不但会失去鲜味，还会形成有毒的焦谷氨酸钠，官窑食堂承包公司，危害人体健康。除了不能拌馅，在制作热菜时，也是要在菜肴即将离火时才能加入味精。

3、炒肉菜不用加味精

肉类中本来就含有谷氨酸，与菜肴中的盐相遇加热后，自然就会生成味精的主要成分——谷氨酸钠。除了肉类，其他带鲜味的食物也没必要加入味精，如鸡蛋、蘑菇、茭白、海鲜等。

4、拌凉菜不宜放味精

因为味精在温度为80℃—100℃时才能充分发挥提鲜的作用。而凉菜的温度偏低，味精难以发挥作用，甚至还会直接粘附在原材料上，无味且扫兴。如果做凉菜时非要放味精，宜用少量热水把味精溶解后再拌入凉菜之中。

相关标签：东莞蔬菜配送 东莞饮食承包 东莞膳食承包

饭堂承包模式：自由套餐—（适用500人以下的单位，采用IC卡消费，可缩短排队时间。另外，我司还设有面点窗口、小炒窗口及小百货）

早餐提供：五个品种以上任选，（例如：包子、馒头、油条等各0.50元，茶叶蛋、卤蛋、稀饭等各1.00元，皮蛋瘦肉粥、汤粉、汤面等各2.00元，炒粉、炒面等各3.00元...）

官窑食堂承包公司-揭阳食堂承包公司-天天向上饮食专业承包由广州市天天向上饮食管理服务服务有限公司

提供。官窑食堂承包公司-揭阳食堂承包公司-天天向上饮食专业承包是广州市天天向上饮食管理服务有
限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务
联系人：李璐。