

四川白领商务套餐

发布日期：2025-09-28 | 阅读量：19

商务套餐目标客户午饭花费特色；城市白领对午饭有以下一些要求：1、价钱适中。和朋友小聚或实请不一样，搭档形式的午饭花费人均在20-30元之间。2、重量充分。午饭和晚饭的间隔时间一般为6-7个小时，因此要求能吃饱。3、营养平衡。长久守在电脑前，亚健康已经成为白领通病。经过科学的饮食搭配解决一些亚健康问题是他们比较简单的想法。4、就餐时间合适。白领正午歇息时间比较有限，他们希望尽可能保证进食质量的同时缩短就餐时间，这样能节俭出时间监睡一下。商务套菜好的选择：豆泡油菜、宫爆鸡丁、米饭、水果盘，热卡量□650k□四川白领商务套餐

商务套菜吃什么呢，工作餐中要注意搭配，可以多吃蛋白质和胆酸含量高的肉类、鱼类、禽蛋和大豆制品等食物。因为这类食物能使头脑保持敏锐，对理解和记忆功能有重要作用。另外还可以多吃些瘦肉、鲜果或果汁等脂肪含量低的食物，要保证有一定量的牛奶、豆浆或鸡蛋等比较不错的蛋白质的摄入，可使人反应灵活，思维敏捷。工作餐中蔬菜不可忽视，对于上班族来说，工作餐是很难有太多讲究的。不过，美食**指出，适当地注意营养问题，从长期来看，对身体大有好处。平时选择工作餐，较好注意荤素搭配，素菜应该在量上达到荤菜的数倍。主菜可以选择热量稍微高一点的菜肴，如牛肉、鸡肉、猪肉等，但是更应该多吃新鲜蔬菜。黑龙江商务套餐解决方案商务套餐的目标客户午餐消费特点：营养均衡。

商务套菜推荐菜：两荤两素10元，员工餐一会议餐一培训餐一食堂托管一食堂承包一健康卫生一价格合理，一、套餐标准：20份起送/200份以上需求的客户电话联系，价格可商量，8元套餐：一荤两素+汤，10元套餐：一大荤+一小荤+一素+汤12元套餐：一大荤+一小荤+两素+汤15元套餐：二大荤+二素+汤二、主要业务：是为主、企业单位、学校、公司、娱乐场所、办公场所、工厂、人才招聘会务会议、影视公司、购物商场等提供不同档次的快餐送餐服务。

商务套餐的营销对策：商务套餐午饭中不再供给粥品（客户白选除外），能够降低人均单价，同时缩短就餐时间，能够提升卡座的翻台次数，冲高午饭营业额。午饭套餐标准□A类荤菜B类蔬菜。

“贴心小聚”订价49元合适两人商务套餐内容：供给雅致小炒两份，不用花钱供给每天例汤及米饭下答“中各自不错的选择一种。“三人同行”订价89元合适三到四人。套餐内容：供给雅致小炒四道，不用花钱供给每天例汤及米饭□A□B基由么自不错的选择两种。商务套餐出现的意义：套餐因其简便快捷、经济实惠的点餐方式一经面世便受到大众接受与喜欢。

中式商务套餐排骨炖萝卜做法：1.猪排剁成小块，入开锅中焯一下，捞出用凉水冲洗干净，重新入开水锅中，放葱、姜、料酒、花椒面，用中火煮炖五分钟，煮至排骨变白；2.白萝卜去皮，

切条，用开水焯一下，去生味。3. 锅内煮的排骨汤继续烧开，投入排骨和香菇，炖至香味溢出；4. 添入白萝卜，盐、浓缩鸡汁、料酒、1香油和胡椒粉，与白萝卜一同搅匀入味；5. 炖至熟，洒上葱花和香菜末拌匀，即可出锅。小诀窍：1. 白萝卜的辛辣味较重，可以先将白萝卜放入沸水中焯一下，捞起沥干水再下锅烹煮，这样可去除白萝卜的辛辣味。2. 可选用新鲜猪筒骨代替排骨，煲出的汤味会浓香甜美，也更有营养价值。3. 红萝卜和白萝卜不宜一同炖煮，否则白萝卜中的营养物质会遭到破坏。4. 白萝卜性寒凉，不适合脾胃虚弱者食用，同时服用参类滋补药时，应忌食白萝卜。5. 为了保证汤汁清爽，一定要把排骨烫至血沫出尽；如果口味较重，可自配喜欢的蘸料。

中式商务套餐菜单：一是饭菜类。二是鲜面条类。三是中式点心类。黑龙江商务套餐解决方案

商务套餐和普通的约会聚餐还是有一定区别的，有一定的局限性。四川白领商务套餐

中式商务套餐的定义：大众餐饮方兴未艾，饮食早已经跨越了地区界限。丰富的食物给消费者提供了多样的选择，使得中式快餐的处境很是尴尬。比如越来越多地方小吃被挖掘，通过丰富的产品实现快餐化；与此同时，快餐、休闲餐、正餐的界限越来越模糊，正餐的“快餐化”可以说是直接从快餐碗里抢食。一是饭菜类。如新中式套餐内容类、蛋炒饭、冒饭、烩饭、盖饭、黄焖鸡米饭、欧式套餐内容等。二是鲜面条类。如炒面包酱肉包、煎蛋面、牛肉拉面等、凉面、炒面、恰烙面及其类似鲜面条的晓脚牛肉、螺师粉、云南过桥米线等。三是中式点心类。如小笼包、漕河驴肉火烤、水饺、稍麦、煎饼果子、虾饺等。四川白领商务套餐

上海宫喜餐饮管理有限公司在同行业领域中，一直处在一个不断锐意进取，不断制造创新的市场高度，多年以来致力于发展富有创新价值理念的产品标准，在上海市等地区的食品、饮料中始终保持良好的商业口碑，成绩让我们喜悦，但不会让我们止步，残酷的市场磨炼了我们坚强不屈的意志，和谐温馨的工作环境，富有营养的公司土壤滋养着我们不断开拓创新，勇于进取的无限潜力，上海宫喜餐饮管理供应携手大家一起走向共同辉煌的未来，回首过去，我们不会因为取得了一点点成绩而沾沾自喜，相反的是面对竞争越来越激烈的市场氛围，我们更要明确自己的不足，做好迎接新挑战的准备，要不畏困难，激流勇进，以一个更崭新的精神面貌迎接大家，共同走向辉煌回来！