

# 团膳综合运营商

星力餐饮已通过ISO9001质量体系认证  
ISO22000食品安全管理体系认证  
质量、服务、诚信AAA企业  
星力餐饮由平安保险公司承保

# 主营业务

食堂团餐管理服务  
生鲜农产品配送  
厨房整体规划厨具销售



**星力餐饮**  
XINGLI CATERING



**江西省星力餐饮管理有限公司**  
JANGXI XINGLI CATERING MAAGEMENT CO., LTD

# 公司简介

Company Introduction



江西省星力餐饮管理有限公司是一家以食堂承包及厨房管理、咨询、厨具设计及饭堂原材料配送的企业。

主营业务以学校、政府事业单位及工厂、医院食堂承包、蔬菜配送及厨具销售。

江西省星力餐饮管理有限公司经历不断的成长，广揽烹饪及企业管理的专业人才，现已具有雄厚的资金实力，并与各地养殖、种植基地、大型农批直接挂钩。本着“诚信、合作、共赢、感恩、成长”的宗旨，运用先进的管理体系、人才培养制度及绩效考核激励制度为公司树立了良好的企业形象，确保食品安全及有效科学合理的控制饭堂运营成本，得到了广大客户的一致好评。

回顾过去、检讨今日、展望未来，星力公司将一如既往地为客户提供最优质、经济、高效的膳食服务，更期待能与贵单位携手共创美好的明天。

# 企业资质

## Qualifications



## ◆ 公司使命

致力于改善和提高大众伙食品质！

## ◆ 公司定位

打造膳食行业“标杆”企业！

## ◆ 服务宗旨

诚信、合作、共赢、感恩、成长！

## ◆ 经营理念

卓越源于要求、重复产生力量

## ◆ 经营模式

公司直营管理、多元化服务；  
 专注食品卫生安全与品质；  
 以经营美食的模式经营饭堂；  
 坚持从田园到餐桌的产业创新及资源整合！

- 一：人员必须体检并持“健康证”
- 二：进场前购买“公众责任险”
- 三：建立“食品采购台账”并索要
- 四：每餐做好“食品留样”48小时



安全 - 提供绿色、健康、营养、环保的食品  
 安全 - 保证提供的食物安全可靠

中国平安 PINGAN 平安食品安全责任保险  
 保险单号：中国平安财产保险股份有限公司  
 1220611790164837430001 电话：39161036/A466823

鉴于投保人向中国平安财产保险股份有限公司江西分公司（以下简称“本公司”）提交书面投保申请和相关资料（该投保申请及资料被视为本保险单的有效组成部分），并同意向本公司缴付本保险单明细表中列明的保险费，本公司同意在本保单条款规定的保险责任范围内，对保险期限内被保险人的损失承担赔偿责任，特立本保险单为凭。

投保人 江西星力餐饮管理有限公司  
 被保险人 浙江心物供应链管理服务有限公司

保险期限 自 2022年05月12日 00时 起至 2023年05月11日 24时 止

含税保费 人民币 壹仟伍佰元(¥1500.00)

不含税保费 人民币 壹仟肆佰叁拾元玖角玖分(¥1433.99)

保额 人民币 捌拾肆万玖千叁佰元(¥849300)

单 号：XJONGXZNCHEG76

签发日期：2022年05月11日

保单公司地址：江西省南昌市安义县洪州镇高塘路格林春天小区

“平安”及“平安”字样为平安集团及其成员公司的注册商标。平安集团成员公司（包括中国平安财产保险股份有限公司）均受中国银保监会监管。中国平安财产保险股份有限公司，上海分公司地址：中国上海市静安区南京西路1666号，客服电话95511。

所有蔬菜瓜果类送达星力餐饮物流中心仓库后必须经过快速农兽检测安全后才可以配送到各饭堂使用，确保原材料的安全。

# F 食品安全

## FOOD SAFETY



安徽中晟分析检测科技有限公司  
Anhui Zhongsheng Analytical Testing Technology Co., Ltd.

检测报告

序号	样品名称	检测项目	检测结果	判定
1	西红柿	农药残留	符合标准	合格
2	青椒	农药残留	符合标准	合格
3	黄瓜	农药残留	符合标准	合格
4	柠檬	农药残留	符合标准	合格
5	西葫芦	农药残留	符合标准	合格
6	甜瓜	农药残留	符合标准	合格
7	苹果	农药残留	符合标准	合格
8	橙子	农药残留	符合标准	合格
9	猕猴桃	农药残留	符合标准	合格
10	火龙果	农药残留	符合标准	合格
11	葡萄	农药残留	符合标准	合格
12	草莓	农药残留	符合标准	合格
13	蓝莓	农药残留	符合标准	合格
14	荔枝	农药残留	符合标准	合格
15	龙眼	农药残留	符合标准	合格
16	香蕉	农药残留	符合标准	合格
17	菠萝	农药残留	符合标准	合格
18	柚子	农药残留	符合标准	合格
19	橙子	农药残留	符合标准	合格
20	橘子	农药残留	符合标准	合格

产品检测报告

产品名称	规格	生产日期	保质期	检测结果
西红柿	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
青椒	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
黄瓜	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
柠檬	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
西葫芦	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
甜瓜	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
苹果	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
橙子	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
猕猴桃	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
火龙果	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
葡萄	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
草莓	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
蓝莓	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
荔枝	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
龙眼	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
香蕉	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
菠萝	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
柚子	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
橙子	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
橘子	1.5kg	2023-08-15	14天	合格

产品检测报告

产品名称	规格	生产日期	保质期	检测结果
西红柿	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
青椒	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
黄瓜	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
柠檬	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
西葫芦	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
甜瓜	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
苹果	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
橙子	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
猕猴桃	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
火龙果	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
葡萄	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
草莓	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
蓝莓	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
荔枝	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
龙眼	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
香蕉	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
菠萝	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
柚子	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
橙子	1.5kg	2023-08-15	14天	合格
橘子	1.5kg	2023-08-15	14天	合格

动物检验检疫证明 (产品B)

NO. 20230815001

产品名称: 猪肉

数量: 100kg

生产日期: 2023-08-15

产地: 安徽省合肥市

检测机构: 安徽省动物疫病预防控制中心

检测日期: 2023-08-15

检测结果: 合格

有效期: 14天

F.Q.T 深圳凯吉星农产品检测认证有限公司

测试报告

产品名称: 猪肉

数量: 100kg

生产日期: 2023-08-15

产地: 安徽省合肥市

检测机构: 凯吉星农产品检测认证有限公司

检测日期: 2023-08-15

检测结果: 合格

有效期: 14天

江西省食品检验检测研究院

检验检测报告

产品名称: 猪肉

数量: 100kg

生产日期: 2023-08-15

产地: 安徽省合肥市

检测机构: 江西省食品检验检测研究院

检测日期: 2023-08-15

检测结果: 合格

有效期: 14天

国家食品质量监督检验中心

检验检测报告

产品名称: 猪肉

数量: 100kg

生产日期: 2023-08-15

产地: 安徽省合肥市

检测机构: 国家食品质量监督检验中心

检测日期: 2023-08-15

检测结果: 合格

有效期: 14天

肉品品质检验合格证

定点屠宰厂(场)专用 (2023) 000271101

产品名称: 猪肉

数量: 100kg

生产日期: 2023-08-15

产地: 安徽省合肥市

检测机构: 安徽省动物疫病预防控制中心

检测日期: 2023-08-15

检测结果: 合格

有效期: 14天

动物检验检疫证明 (产品B)

NO. 20230815002

产品名称: 猪肉

数量: 100kg

生产日期: 2023-08-15

产地: 安徽省合肥市

检测机构: 安徽省动物疫病预防控制中心

检测日期: 2023-08-15

检测结果: 合格

有效期: 14天

动物检验检疫证明 (产品B)

NO. 20230815003

产品名称: 猪肉

数量: 100kg

生产日期: 2023-08-15

产地: 安徽省合肥市

检测机构: 安徽省动物疫病预防控制中心

检测日期: 2023-08-15

检测结果: 合格

有效期: 14天

# T 三大特质

Hree characteristics

温暖你的  
感动你的  
的是服务  
的是美食

## 价值特质

- 管理简便：直接与伙食团负责人员协商，处理相关问题。
- 高效管理：给客户树立企业良好形象，具备完善的膳食团队。
- 资源节省：减免专人督导、采购、服务等，可节省客户的人力财力。
- 费用控制：伙食费用得支出能有效的控制(不因季节的变化而波动)。
- 支出减少：服务人员的薪资训练，管理交由专业人员督导，可减少支出。

## 经营特质

- 经理宗旨：薄利多销、真诚服务、持续改善、客户至上。
- 专业经营：物流中心管理、厨房规范管理。
- 食品检测：蔬菜进行农药残余检测，肉制品进行细菌检测，冷冻式运输。
- 物料采购：产销配合，价格不受季节影响，统筹降低成本。

## 管理特质

- 员工上岗：厨务人员接受定期专业技能培训及素养礼仪培训，提供优质服务。
- 健康服务：厨务人员持健康证上岗，并定期检验传染性疾病，杜绝疾病传播。
- 个人仪表：厨务人员服装统一保证仪表整洁，讲究个人卫生，展现良好服务面貌。
- 环境卫生：厨房、餐厅干净而卫生，员工剩余菜处理规划有序。
- 工序管理：厨务工作视为流水线作业，有效的规划及管理，灵活调配人力。
- 工作总结：定期交流，讨论并总结经验，在不断改善的过程中达到完美。



# 食堂管理

## Canteenmanagement

**01** 建立产品的可追溯体系严格执行7S管理、HACCP和ISO质量管理体系保证产品质量、卫生和安全

**02** 全面通过ISO9001国际质量体系认证。严格按照ISO9001认证制度作业，重点管控操作流程。

**03** 公司严格遵照食品安全“从田园到餐桌”控制体系，食品质量全过程控制，保障客户合法利益。

成本管控体系	安全管控体系	品质管控体系	环境管控体系	服务管控体系
三级预算 Three-level budget	合同管理 Contract management	数据库建立 Database establishment	建立标准化 Standardize	培训制度 Training system
现场整改 On-site rectification	食品检测 Food testing	培训制度 Training system	分组落实 group implementation	现场客服 On-site customer service
关键点控制 Key point control	原料管理 Raw material management	顶级考核 Top assessment	培训制度 Training system	投诉管理 Complaint management
库表预览 Library table preview	消防管理 Fire management	以厂定品 Factory order	四方验收 Four-way acceptance	满意度调查 Satisfaction survey
资产管理 Asset management	应急预案 Emergency plan	创新管理 Innovation management	客服终端 Customer service terminal	厂方沟通 Factory communication

## 引进行业最新5D厨房管理体系



整理到位  
Organize in place

培训到位  
training in place



责任到位  
responsibility in place

执行到位  
execute in place

# C 公司责任

Corporate responsibility

- 1、厨房食材的采购、检测、配送及加工(必须完全符合国家相关标准);
- 2、饭堂每周菜单的建立并在每周五17:00前提供下周菜单给贵司审核;
- 3、饭堂人员的聘用、培训、管理、薪资、福利、社保、工衣及劳保用品等;
- 4、饭堂现场的广告宣传、饮食文化宣导;
- 5、厨房、餐厅及周边区域的卫生清洁工作,按7S的卫生标准执行;
- 6、厨具不足部分的补充、用餐场地的改善(如:粉刷墙壁、增加空调、增加植物等);
- 7、为用餐员工购买保额不低于100万的“公众责任保险”一份;
- 8、餐厅厨房废水的收集清运处理(杜绝使用地沟油提炼用途)
- 9、定期收取用餐员工意见,不定期地进行员工满意度调查并不断改善;
- 10、定期调整用餐员工的口味需求,每三个月更换一次主厨来调整口味
- 11、如因饭堂原因发生安全意外事故(食物中毒)的危机处理并赔偿;
- 12、饭堂“餐饮服务许可证”的年审;负责每天每餐做好食品留样48小时;
- 13、配合贵司及政府相关部门的正常检查工作,如有不合格的配合改善;



# R 资源优势

Resource advantage

## 原材料战略合作商

原材料战略合作商星力餐饮与当地大型无公害蔬菜种植基地、养殖基地直接合作,大大降低了原材料采购成本。与各地绿色农副产品基地建立密切的合作关系,不仅能保证稳定、多样、安全原材料供应,还能得到具有竞争力优势的价格。降低了公司运作成本,并与客户共同分享资源优势带来的效益。

## 不断挖掘降低成本之道

星力餐饮摒弃大仓库、大车队、大积压等方式直接设置在江西省最大的农副产品批发经营市场,此举为我们节省资金、减少库存、加快现金周转,降低财务费用起到了至关重要的作用:依据批发市场我们的信息采集人员和采购员每天一起活跃在采购第一线上,我们与市场每一个供应商都是伙伴以在第一时间了解市场货源的最新动态,充分发挥杠杆的作用以一元的仓库成本屯放一万元的货物,真正有效地控制成本,为广大客户享受我们优质价廉的货物奠定了契机。



# M 供餐模式

Meal mode

## ■ 固定餐模式

套餐也称固定餐，可固定一餐多少费用提供选择几荤几素，也可设多个标准供用餐员工自由选择，固定一餐费用多半采用报人数方式，同时多个标准选择采用刷卡方式结算。

- A、客户提供场地、水、电、燃料(可面议)及现有厨房设备。
- B、客户自定职工一天伙食标准。
- C、我公司负责人工工资、食材、清洁费、设备损耗、运输管理等相关费用。
- D、我公司负责预付伙食费用，采购原料，加工制作，保证按质按时开饭。
- E、根据就餐人数，每月结账一次。



## ■ 一菜一价模式

此模式采用对每道菜分别定价方式，分别为1.5元-12.0元不等，列如:青菜1.5元、茄子2.0元、红萝卜肉片3.0元、辣子鸡丁4.0元、啤酒鸭5.0元、米粉蒸肉6.0元、萝卜牛腩8.0元等，所有菜品分别用碟子装好摆放保温台上，用餐人员根据自己喜欢自由选择消费。



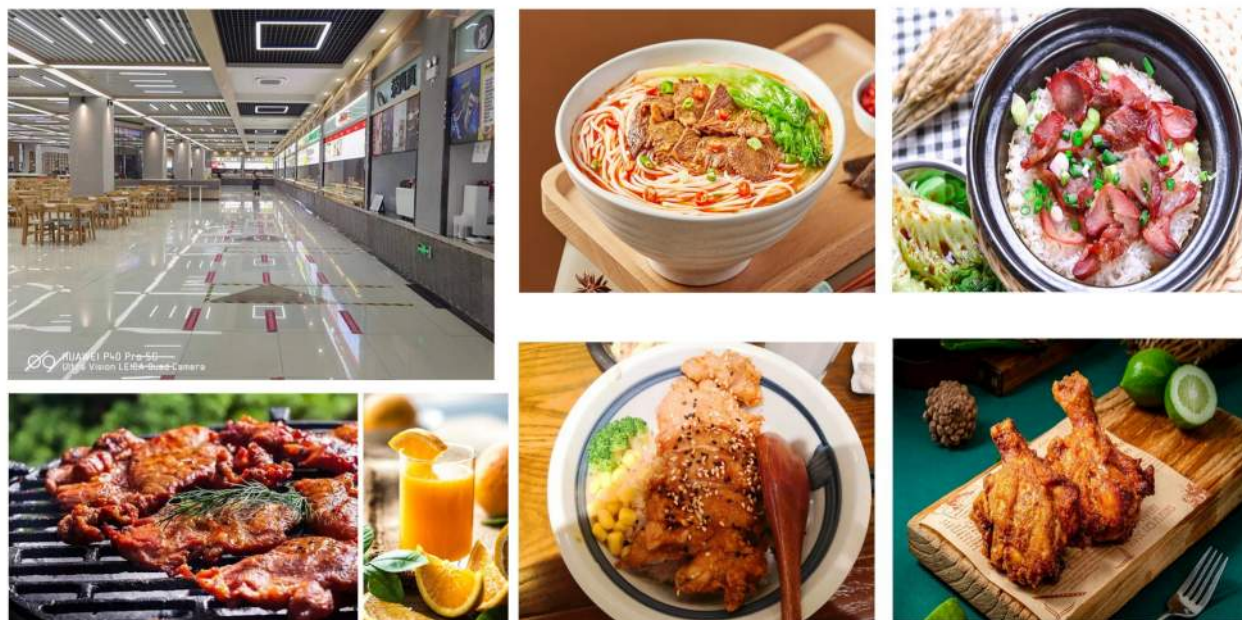
## ■ 量贩称重模式 员工自由选择，同时也节省了员工排队时间，间接提高了工作效率!

此模式采用称重计费方式，每餐我公司提供15-20道菜，菜品有主荤菜、时令鲜蔬、卤菜、粗粮等分别陈列在我公司设置的保温台上，设置一边入口一边出口走动方式选菜，这样既方便了就餐人员选菜同时也避免了人员来回走动造成拥堵。



## ■ 特色多元化

此模式较适用于1500人以上大型企业、学校、医院等食堂，多半以模拟充值一定金额加现金充值方式下进行，食堂提供多个各式各样美食窗口，如套餐自选窗口、面食窗口、碟菜窗口及特色煲仔饭、烧腊、扒饭、小吃、烤肉、饮品等，就餐人员根据自身喜好选择窗口刷卡就餐。



# 原材料来源

星力现所采购食品来源主要以蔬菜基地为主，江西省内及全国各地名优企业为主，并对供应商进行严格考察，从供应商的生产能力、环境卫生、产品质量、市场的信誉度、品牌的知名度，经考察合格后才与其合作。就目前各品种进货渠道说明如下：

1、**猪肉类**：肉联厂，必须提供放心肉，需有动物卫生检疫及屠宰证明，去除内脏、肉质鲜嫩、不注水；对于鲜猪手脚等，须去除杂毛污物，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。

2、**牛肉类**：肉联厂，要求有动物卫生检疫及屠宰证明，去除牛筋杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求。

3、**鸡蛋类**：需配有动物卫生检疫证明，表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，不打水，符合食品卫生要求。

4、**冻品类**：需有出厂日期、保质期，品质要优良包装过关，无掺假。

5、**蔬菜类**：鹰潭余江县亲农无公害基地、水岚舟无公害基地、新鲜嫩绿，无黄叶，无菜虫，必须通过农药残留成分测试，蔬菜不带根，不带泥符合食品卫生要求。

6、**油类**：必须提供生产厂家检验合格证。

7、**米面制品**：需有商标牌号、检验报告、生产日期。保证大米质量，无沙石、无虫、无黑色杂物的品种。



# 原材料配送及验收标准

作为专业的食材配送公司，我们致力于企事业单位、机关团体、部队、学校等提供专业、新鲜、优质、一步到位的食材配送服务。

本公司拥有先进的硬件设施，完整的网络管理系统，有丰富经验有素质的人员为您提供超值的服



# D 食材配送种类及报价

istribution type and quotation of food materials

	名称	价格	名称	价格	名称	价格	名称	价格	名称	价格	名称	价格
蔬菜类	空心菜		芥菜苗		紫京包		菜心苗		白通菜		冬瓜	
	包菜		西生菜		茼蒿		枸杞叶		油麦菜		甜豆	
	广东菜心		奶白菜		芥兰		青通菜		苦麦菜		木瓜	
	芥头		黄芽白		卷心芥菜		波菜		生菜		黄瓜	
	小白菜		白苋菜		红苋菜		百叶菜		雪里红		红扁豆	
	上海青		京包		蚕菜		大白菜		长白菜		苦瓜	
	中娃娃菜		娃娃菜		小青菜		红薯叶		西洋菜		毛瓜	
	小白菜苗		菜头		花菜		冬笋		淮山		青瓜	
	豆苗		西红柿		西兰头		红萝卜		红皮萝卜		白茄瓜	
	西芹		玉米		沙葛		莲藕		西兰花		青圆椒	
	白萝卜		白洋葱		黄豆芽		红皮土豆		莴笋		黑茄瓜	
	芋头		牛膀		马蹄		绿豆芽		芥兰头		珍珠瓜	
	水笋		芋仔		有机花菜		红薯		黑豆苗		海带丝	
	红洋葱		紫心红薯		娃娃菜		青萝卜		浦瓜		云南小瓜	
	海带结		红豆角		四季豆		南瓜		水瓜		长水瓜	
	佛手瓜		中南瓜		荷兰豆		青天椒		山东大王椒		青豆	
	丝瓜		木耳		红泡椒		红天椒		大红椒		小青椒	
	指天椒		日本小青瓜		碗豆		酸菜		彩椒		青泡椒	
	青豆角		红茄瓜		咸菜		平菇		草菇		湖南椒	
	香菇		秀珍菇		金针菇		鸡腿菇		茶树菇		杏鲍菇	
肉	头骨		猪手		猪肚		猪血		鸽子		蒸肉粉	
	白切鸡		鲜乌鸡		猪腰		牛腩		瘦肉		猪耳	
	牛肉		五花肉		叉烧肉		猪心		排骨		猪肝	
	里肌肉		前腿上肉		后腿上肉		鸭肾		凤爪		牛百叶	
	鸡肉		龙骨		大骨		鸭肉		猪小肠		猪大肠	
海鲜	鲢鱼		草鱼		大头鱼		福寿鱼		鲤鱼		鲫鱼	
	黄花鱼		昌鱼		泥鳅		黄鳝		螃蟹		麻虾	
	河蚌		刀鱼		花甲		龙虾		塘虱鱼		鲜螺	
干货	红豆		雪耳		木耳		粉条		白菜干		白凉粉	
	海带干		黄花菜		豆干		豆豉		紫菜		鸡蛋	
	干梅菜		榨菜球		干豆皮		霸王花		萝卜条		花生米	
	绿豆		腐竹		酸菜		鱼干		干香菇		榨菜丝	
	萝卜干		粉丝		雪菜		咸菜		干豆角		红干夹椒	
粮油调味炒	党参		陈皮		桂皮		菜籽油		糯米粉		加碘盐	
	白醋(瓶)		陈醋(瓶)	5	胡椒粉(包)		白糖		生粉		面条	
	火锅料		辣椒粉		五香粉		生抽王(瓶)		江苏大米		王守义十三香	
	枸杞		鸡精粉(包)		红枣		耗油		珍珠米		棕油	
	腰果		豆瓣酱(桶)		米酒(瓶)		海天酱油		花生油		咖喱粉	
	味精(包)		红薯粉		麻油(瓶)		草菇老抽		酱油(桶)		东莞米粉	
江西省星力餐饮管理有限公司												

# S 食材配送服务承诺

ervice commitment of food distribution

在提供服务的过程中，我公司在数量、质量、价格、售后服务等方面作出如下郑重承诺：

一、确保所配送食材优质、新鲜。坚决不提供假冒伪劣、过期变质食材，所有食材均经卫生防疫、质检等政府职能部门严格检验检疫，杜绝假冒伪劣产品。如发现假冒伪劣以一罚五十。

二、保证配送品种齐全、数量准确，所有送货数量以客户验收为准。

三、每天的供货时间（包括客户临时加单、补货）由客户指定，如超过规定时间30分钟罚款当次金额5%，超过1小时罚款10%。

四、在价格方面，在尊重市场实际行情下，双方协商定价，保证给予客户最优惠的价格。

五、我方提供专车和专人，提供全天候的跟踪服务，保证客户需要都得到即时的落实。

六、我司客服人员每周定期回访客户，随时了解客户要求和建议，并及时做出处理。

七、每个客户配备专职客户服务代表，处理各类咨询与投诉，第一时间解决业务往来中出现的各种问题。

八、我司可实行先试送，若食材的质量和服务得到客户满意时，再签协议。

九、我们始终坚持质量第一，服务第一的经营原则，欢迎重视食材质量的单位来人或来电洽谈。



### 星力餐饮一周参考菜谱<A>

星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	南昌拌粉	蛋炒饭	茶叶蛋	稀饭	葱油饼	肉丝汤面	包子
	麻圆	豆浆	馒头	南瓜饼	豆浆	鸡蛋	炒粉
	牛奶	葱油饼	肉丝汤粉	包子	油条	手抓饼	豆浆
午餐	咸菜烧鸭	梅菜扣肉	麻辣鸭翅根	木耳烧鸡	酸菜鱼	黄豆猪脚	红烧鲫鱼
	腐竹烧肉	土豆烧肉	水笋烧肉	海带结烧肉	鹌鹑蛋烧肉丸	水煮肉片	干豆角烧肉
	冬瓜肉丸	莴笋炒肉	雪菜毛豆炒肉丁	鱼香肉丝	青椒炒肉	西兰花肉片	剁椒金针菇烧肉片
	土豆肉片	西红柿炒蛋	大蒜炒香肠	荷包蛋青椒	胡萝卜肉片	四季豆炒肉片	土豆肉片
	蒜蓉小青菜	干锅包菜	酸辣土豆丝	麻婆豆腐	凉拌黄瓜	青炒菠菜	蒜蓉油麦菜
	紫菜蛋汤	西红柿蛋汤	榨菜肉丝豆腐汤	三鲜汤	酸辣汤	绿豆汤	家乡蛋汤
晚餐	香酥鸭	糖醋排骨	鹌鹑蛋烧肉	酸菜鱼	梅干菜鸡脚	红烧带鱼	米粉蒸肉
	豆鼓烧肉	宫爆鸡丁	卤水鸭脖	蒜苗炒鸡排	萝卜烧排骨	咖喱鸡块	萝卜烧腊鸭腿
	韭菜炒蛋	肉沫茄子	黄瓜木耳肉片	酱爆肉	山药木耳肉片	冬瓜肉片	青椒肉片
	芹菜酱干	花菜炒肉	青椒豆角炒肉	雪菜毛豆肉丁	白菜杆红椒肉片	杏鲍菇青椒肉	芦子肉片
	青炒芽白	青炒小白菜	青炒中青	青炒藕丝	干锅包菜	青炒芽白	酸辣土豆丝
	三鲜汤	西红柿蛋汤	绿豆汤	家乡蛋汤	酸辣汤	榨菜肉丝豆腐汤	紫菜蛋汤

注:本菜谱为两大荤两花荤一素菜一汤供员工选择一大荤一花荤一素菜一汤,菜谱将根据季节变化做相应的调整,并在每周五下午五点之前向贵公司提交下周的菜单供负责人审核通过后执行。

### 星力餐饮一周参考菜谱<B>

星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	肉丝蛋炒粉	扬州炒饭	茶叶蛋	稀饭	葱油饼(2份)	牛肉粉	麻圆
	麻圆	豆浆	包子	南瓜饼	八宝粥	鸡蛋	炒河粉
	稀饭	葱油饼	三鲜汤粉	杂酱面	肉松蛋糕	南瓜饼	牛奶
午餐	啤酒烧鸭	红烧鱼块	毛血旺	豆鼓烧肉	酸菜鱼	红烧猪脚	干锅羊杂
	萝卜烧牛肉	香辣基尾虾	豆泡烧肉	萝卜烧排骨	鹌鹑蛋烧肉丸	水煮肉片	干豆角烧肉
	冬瓜肉丸	肉沫茄子	雪菜毛豆炒肉丁	鱼香肉丝	青椒酱干炒肉	芹菜酱干炒肉丝	剁椒金针菇烧肉片
	土豆肉片	西红柿炒蛋	大蒜炒香肠	酸豆角炒鸭杂	肉沫豆角茄子	四季豆炒肉片	山药炒培根
	蒜蓉小青菜	干锅包菜	酸辣土豆丝	麻婆豆腐	凉拌黄瓜	青炒菠菜	蒜蓉油麦菜
	尖椒藕丁	红烧猪血	炒杂酱	干锅花菜	豆芽	红烧冬瓜	莴笋丝
	冬瓜排骨汤	西红柿蛋汤	三鲜汤	酸辣汤	榨菜肉丝汤	茶树菇土鸡汤	紫菜蛋汤
晚餐	红烧小黄鱼	梅干菜鸡脚	剁椒鱼块	红烧秋刀鱼	鱼丸烧肉丸	白切鸡	香酥鸭
	回锅肉	西兰花木耳肉片	目须肉	荷包蛋肉沫爆青椒	扁豆炒肉	青椒酱干炒肉片	青椒炒蛋
	西葫芦	豆芽	杂酱	芽白	青椒土豆丝	豆腐猪血	小白菜
	麻辣鱼	红烧鲫鱼	口水鸡	腐竹烧肉	鲢鱼烧豆腐	黄丫头烧荷包蛋	米粉蒸肉
	韭菜炒蛋	酸豆角鸡杂	胡萝卜炒蛋	蒜苗炒鸡排	宫爆鸡丁	四季豆炒肉片	炒三丝肉丝
	青椒土豆片	汗菜	小白菜	芹菜酱干	广东菜心	酸辣海带丝	包菜
	茶树菇土鸡汤	酸辣汤	紫菜汤	冬瓜排骨汤	榨菜肉丝汤	西红柿蛋汤	三鲜汤

注:本菜谱为两大荤两花荤两素菜一汤供员工选择一大荤一花荤一素菜一汤,菜谱将根据季节变化做相应的调整,并在每周五下午五点之前向贵公司提交下周的菜单供负责人审核通过后执行。

# 江西省星力餐饮管理有限公司

JANGXI XINGLI CATERING MANAGEMENT CO., LTD

地址：江西省南昌市汇仁大道36栋2单元2003室

业务直线：13907909697

物流地址：江西省南昌市青云谱区新地路18号

业务直线：13870835850

邮箱：541115579@qq.com

网址：www.jxsxlc.com

分公司：上海五里味餐饮服务有限公司

地址：上海市奉贤区金大公路8218号1幢

电话：13767007077

