

客房送餐套餐

序号	菜品名称	菜品食材	保持温度
1	公司三明治	西红柿、火腿、鸡蛋、蔬菜、面包	45℃-65℃
2	意大利面	意大利面、芝士、西红柿、肉酱	65℃-85℃
3	鸡枞菌炒蒜香肉	鸡枞菌、蒜香肉、大蒜、香葱	65℃-85℃
4	腊味炒饭	大米、胡萝卜、广东腊肠、广东腊肉	65℃-85℃
5	虫草花肉汁汤	虫草花、猪肉	65℃-85℃
6	老大同过油肉	过油肉、大葱、大蒜	65℃-85℃

注：菜品制作时间均为八分钟以内