

## 附件 2

广西机电职业技术学院学生食堂大众窗口饭菜指导价格表

序号	类别	品种	份量	指导价格 (元)
1		米饭	/	优质米 0.4 元/两 香米 0.5 元/两
2	鸡	白切鸡(纯肉)	100 克	5
		炒鸡(纯肉)	100 克	5
		木耳炒鸡	100 克	4.5
		香菇炒鸡	100 克	4.5
		时菜炒鸡	100 克	4.5
		鸡腿	100 克	5
		麻辣鸡爪(纯肉)	100 克	3.5
		辣子鸡	100 克	5
		蒸鸡(纯肉)	100 克	5
		鸡柳(纯肉)	100 克	4.5
		鸡杂	100 克	4
		鸡肉丝	100 克	5
		黄焖鸡(纯肉)	100 克	5
		鸡翅	100 克	3.5
		笋片炒鸡	100 克	4.5
干杂炒鸡	100 克	4.5		

		西芹炒鸡	100 克	4.5
		炸鸡	100 克	3
		黄豆焖田鸡	100 克	4.5
3	鸭	烧鸭(纯肉)	100 克	5
		炒鸭(纯肉)	100 克	5
		鸭腿	100 克	5
		焖鸭(纯肉)	100 克	5
		柠檬鸭	100 克	5
		菠萝鸭	100 克	4.5
		冬瓜炒鸭	100 克	3
		青辣炒鸭肾	100 克	4.5
		酸笋炒鸭	100 克	4.5
		笋片炒鸭	100 克	4.5
		卤鸭	100 克	5
		鸭翅	100 克	3.5
		辣子鸭	100 克	5
香菇鸭	100 克	4.5		
4	鱼	塘角鱼	100 克	3
		酸甜鱼	100 克	4
		草鱼	100 克	4
		罗非鱼	100 克	5
		炸罗非鱼	100 克	5

		秋刀鱼	100 克	3.5
		虾	100 克	5
		蒸鱼头	100 克	5
		炸鱼	100 克	4
		蒸鱼	100 克	4
		川味水煮鱼	100 克	3.5
		时菜炒鱿鱼	100 克	5
		炸鱼块	100 克	4
		炒虾	100 克	5
		白灼虾	100 克	5
		5	猪牛肉	猪肉
炒猪杂	100 克			5
玉米碎肉	100 克			3
茄子碎肉	100 克			3
茄子炒肉	100 克			3.5
豆角炒肉片	100 克			3.5
梅菜蒸肉饼	100 克			3
蒸肉饼	100 克			3
叉烧(纯肉)	100 克			5
排骨	100 克			6
扣肉(纯肉)	100 克			5
回锅肉	100 克			5

		肉丸	100 克	3
		碎肉豆腐	100 克	2.5
		碎肉芋头	100 克	2.5
		猪肝冬瓜	100 克	3
		苦瓜炒猪肉	100 克	3.5
		胡萝卜炒肉	100 克	3.5
		酸笋炒肉	100 克	3.5
		扣肉芋头	100 克	5
		扣肉炒木耳	100 克	3.5
		豆腐拌猪肉	100 克	3
		时菜猪头肉	100 克	3
		青瓜炒猪肉	100 克	3.5
		干杂炒猪肉	100 克	3.5
		木耳炒猪肉	100 克	3.5
		香菇炒猪肉	100 克	3.5
		笋片炒猪肉	100 克	3.5
		卤猪头肉	100 克	5
		卤猪耳朵	100 克	5
		卤猪舌	100 克	5
		西兰花炒猪肉	100 克	3.5
		青椒炒肉	100 克	3.5
		香菇肉丝	100 克	3.5

		木耳腐竹肉丝	100 克	3
		豆鼓排骨	100 克	6
		肉酿青椒	100 克	3
		碎肉青椒	100 克	3
		碎肉时菜	100 克	3
		时菜炒腊肉	100 克	3.5
		时菜炒 7 寸	100 克	3
		花肠	100 克	3
		时菜炒火腿	100 克	3
		酸甜排骨	100 克	6
		焖猪脚	100 克	5.5
		水煮肉片	100 克	3.5
		牛肉	100 克	6.5
		苦瓜炒牛肉	100 克	5
		6	蛋	卤蛋
蒸水蛋	个			2.5
煎荷包蛋	个			2
炸蛋	个			3
蛋饺	三个			3
蛋卷	100 克			3
番茄炒蛋	100 克			3
韭菜炒蛋	100 克			3

		豆角炒蛋	100 克	3
		苦瓜炒蛋	100 克	3
7	素类	豆腐	100 克	1
		豆腐块	100 克	2
		日本豆腐	100 克	2.5
		水豆腐 ( 麻婆 )	100 克	2
		红烧茄子	100 克	3
		红萝卜	100 克	1
		白萝卜	100 克	1
		冬瓜	100 克	1
		青瓜	100 克	1
		南瓜	100 克	1
		莲藕	100 克	2
		土豆丝	100 克	1.5
		青菜	100 克	1.5
		猪红	100 克	1.5
		豆角	100 克	1
		玉米	100 克	1.5
		豆芽	100 克	1
		西兰花	100 克	2
		苦瓜	100 克	1
		8	粥类	白粥

		肉粥	250 克	3
		牛肉粥 ( 特色 )	250 克	7
		鲜肉粥 ( 特色 )	250 克	6
		鸡肉粥 ( 特色 )	250 克	6
		鸡蛋粥 ( 特色 )	250 克	4
		皮蛋瘦肉粥	250 克	3
		芥菜瘦肉粥	250 克	3
		筒骨鲜肉粥	250 克	3
9	面点	卷筒粉	一条	1 ( 包素馅 )
				2.5 ( 包肉馅 )
				2.5 ( 鸡蛋 )
		包子	≥80 克	1.5
		麻辣牛肉包	≥80 克	2
		肉包	≥80 克	1.5
		韭菜粉丝包	≥80 克	1.5
		香菇青菜包	≥80 克	1.5
		酸菜肉丝包	≥80 克	1.5
		玉米包	≥80 克	1.5
		肉丁烧包	≥80 克	1.5
		红豆包	≥80 克	1.5
		奶皇包	≥80 克	1.5
		豆沙包	≥80 克	1.5

		白馒头	≥90 克	1
		小笼包	笼	4.5
10	炒饭、粉类	素粉	二两	2.5
			三两	3
		碎肉粉	二两	5
			三两	5.5
		牛腩粉	二两	7
			三两	7.5
		鸡肉汤粉	二两	5
			三两	5.5
		香菇肉粉	二两	5
			三两	5.5
		鲜肉煮粉	二两	6.5
			三两	7
		烧肠粉	二两	5
			三两	5.5
		原味螺蛳粉	二两	6
			三两	6.5
		鱼片粉	二两	5
			三两	5.5
		桂林米粉	二两	6
			三两	6.5

		烧鸭粉	二两	5
			三两	5.5
		老牌原汤鸭肉粉	二两	5
			三两	5.5
		锅烧粉	二两	5
			三两	5.5
		卤菜粉	二两	5
			三两	5.5
		辣子鸡粉	二两	5
			三两	5.5
		香菇肉末粉	二两	5
			三两	5.5
		香辣牛腩粉	二两	7
			三两	7.5
		香菇鸭肾粉	二两	5
			三两	5.5
		香菇鸡肉粉	二两	5
			三两	5.5
		猪蹄粉	二两	9
			三两	9.5
烧鸭红薯粉	二两	5		
	三两	5.5		

		叉烧莲藕粉	二两	5
			三两	5.5
		猪杂粉	二两	6
			三两	6.5
		老友杂粉	二两	6.5
			三两	7
		老友红薯粉	二两	6.5
			三两	7
		老友杂红薯粉	二两	6.5
			三两	7
		老友莲藕粉	二两	6.5
			三两	7
		老友杂莲藕粉	二两	6.5
			三两	7
		老友鸡肉粉	二两	6.5
			三两	7
		鲜肉粉	二两	5
			三两	5.5
		叉烧粉	二两	5
			三两	5.5
脆皮粉	二两	5		
	三两	5.5		

		老友粉	二两	6.5		
			三两	7		
		老友炒粉	二两	8		
			三两	9		
		叉烧蛋炒饭	二两	8		
			三两	9		
		鸡蛋炒粉	二两	7		
			三两	8		
		炒粉	二两	6		
			三两	7		
		11	豆浆、油条	豆浆（现制）	150 克	2.5
				豆浆（普通）	150 克	2
				油条	根	2
		12	快餐类	快餐	两肉两素	9
特色现炒快餐	两肉两素			10		
13	大饼类	红豆饼	100 克	2.5		
		南瓜饼	100 克	2		
		酱香饼	100 克	2		
		鸡蛋饼	100 克	2.5		
		千层饼	100 克	1		
		菜饼	100 克	1		
		芝麻饼	100 克	2.5		

		春卷	100 克	2.5
		麻圈	100 克	1
		汉堡	100 克	3.5
		酸菜饼	100 克	1
		煎包	100 克	2
		茶叶蛋	个	2
		瘦肉饼	100 克	2.5
		麻圆	100 克	2
		酥饼	100 克	2
		肉饼	100 克	2.5
		发糕	100 克	2.5
		大饼	100 克	2
		韭菜饼	100 克	2
		红豆饼	100 克	2
		红豆糕	100 克	2.5
		开口笑	100 克	2
		14	凉茶类	金银花茶
王老吉	杯			小 1.5、中 2、大 3.5
夏桑菊	杯			小 1.5、中 2、大 3.5
生地罗汉果	杯			小 1.5、中 2、大 3.5
生冲雷公根	杯			小 1.5、中 2、大 3.5
止咳茶	杯			小 1.5、中 2、大 3.5

		降火茶	杯	小 1.5、中 2、大 3.5
		生地、罗汉果	杯	小 1.5、中 2、大 3.5
		奶茶	杯	小 1.5、中 2、大 3.5
		菊花茶	杯	小 1.5、中 2、大 3.5
		乌梅汁	杯	小 1.5、中 2、大 3.5
		橙汁	杯	小 1.5、中 2、大 3.5
		芒果汁	杯	小 1.5、中 2、大 3.5
		红茶绿茶	杯	小 1.5、中 2、大 3.5
		酸梅汁	杯	小 1.5、中 2、大 3.5
15	糖水	黑米八宝粥	碗	3.5
		绿豆海带	碗	3
		玉米糖水	碗	3.5
		冰糖银耳	碗	3.5
		清补凉	碗	3.5
		绿豆沙	碗	3.5
		红豆沙	碗	3
		原味龟苓膏	碗	3
		原味黑凉粉	碗	3
		果汁龟苓膏	碗	3.5
		红豆龟苓膏	碗	3.5
		香芋西米露	碗	3.5
果汁黑凉粉	碗	3.5		

		果汁白凉粉	碗	3.5
		八宝粥	碗	中 3、大 3.5
		绿豆粥	碗	中 3、大 3.5
		龟苓膏 ( 加糖 )	碗	中 4、大 5
		白凉粉	碗	中 3、大 4
		黑凉粉	碗	中 3、大 4
		热狗	个	2.5
16	奶茶	原味奶茶	杯	中 5、大 7
		茉香奶茶	杯	中 5、大 7
		布丁奶茶	杯	中 5、大 7
17	面食类	饺子	10 个	7
		云吞	20 个	6
		馄饨	20 个	6
		馄饨面	二两	7
		杂酱面	二两	7
		伊面	二两	6.5
			三两	7
		素伊面	二两	2.5
			四两	3.5
		老友鸡丝伊面	二两	6.5
			三两	7
杂菌鸡丝伊面	二两	6.5		

			三两	7
		老友伊面	二两	6.5
			三两	7
		鲜肉伊面	二两	6.5
			三两	7
		鸡蛋伊面	二两	5.5
			三两	6
		生料伊面	二两	5.5
			三两	6
		鱼片伊面	二两	5.5
			三两	6
18	加菜	叉烧	份	4
		烧肠	份	3
		鲜肉	份	4
		脆皮	份	4
		青菜	份	1
		油果	份	1
		腐竹	份	2
注：未列明的饭菜品种按照相似品种原则定价。第三年开始，根据市场原材料及人工价格的波动进行相应调整（与另一个食堂百味轩价格一致）。				