

安徽餐饮食材配送 安徽旺家欢

产品名称	安徽餐饮食材配送 安徽旺家欢
公司名称	安徽旺家欢农副产品配送服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市大彭路与唐安路交口五星果品集团2号厂房5楼西
联系电话	18056060922

产品详情

蔬菜配送采用蓄冷保鲜技术，控制蓄冷温度是关键。蔬菜配送短期存储的纯蔬菜，一般冷库的温度应该控制在2~4℃，容易受到寒冷的蔬菜(如黄瓜、西葫芦、苦瓜等)可以放在5~7℃冷藏，或采取隔热措施如覆盖棉花被子，防止蔬菜冻结。食品蔬菜配送储藏室必须卫生、整洁、整洁，食品与杂物严格分离，主食与副食分离。蔬菜配送储藏室的地板是平整的，而且已经硬化了。严禁直接土地。食堂蔬菜配送的优点：对于自主采购配送的学校来说，虽然配送工作比较灵活方便，餐饮食材配送，但在一定程度上浪费了很多的人力物力资源。而对于采用食堂配送中心的学校，单看蔬菜单价是提高了，另一方面采购环节的减少使得总体成本得以下降，利大于弊。

食材质量：安全、新鲜、放心、无公害；客户需要的食材经残留检测合格后，再进行分类和配送，并附有残留检测单，让客户食用安全。蔬菜配送储藏室设置食物垫板，从板、储物台、储物台，做食物离地面10厘米以上。对进入仓库的各类食品原料、半成品进行检查登记;掌握食品进出的状态，尽量缩短贮存时间。现在，人们对新颖食物有了更高的请求，关于食材中的一些水果蔬菜也要在运输过程中坚持很好的新鲜度，这就请求运输的温度、湿度必需要低温，尽量减少食物的呼吸，这样就能够更好地控制食品的新鲜度。

生鲜配送车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用冷藏、冷冻载具运输，实行一

小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，使冷冻肉中心温度控制在-2 ~7 的范围之内，在运输过程冷链不中断。食堂蔬菜配送的优点：蔬菜品质可以保证。配送中心拥有自己的蔬菜基地，对蔬菜的种植、的使用量和蔬菜质量均有严格要求。现在的净菜加工团队也是实行一条龙服务，菜品都是通过货源一手拿货，价钱也不高，如果是去菜市场采购的话价钱会高出一倍多，在菜品方面节约出来的成本就很多了，并且还可以保证菜品的新鲜，所有的洗涤切工等过程更加繁琐，需要分别请师傅来做，人工的投入也会大大的增加，所以企业想要在餐饮方面成本节约，一定要选择净菜加工外包。

安徽餐饮食材配送-安徽旺家欢(推荐商家)由安徽旺家欢农副产品配送服务有限公司提供。安徽餐饮食材配送-安徽旺家欢(推荐商家)是安徽旺家欢农副产品配送服务有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。