

## 肥东学校食材配送 安徽旺家欢

产品名称	肥东学校食材配送 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

为什么要选择蔬菜配送？自己去购买量大的食材不方便，一般都是天没亮就要出门采购，如果7-8点再到市场的话菜价和菜质可选的就比较少了。蔬菜配送是由专人专车凌晨3点定时去采购，不会出现买不到，买不好的情况，并且按时交付，贵方只需安派人验收既可。大蒜、西兰花等易老化的蔬菜应贮存在0 左右。为了成品菜的质量更好，避免剧烈的温度变化，增强呼吸代谢，还应在2-5 条件下进行蔬菜调味和覆膜。目前，很多、学校、酒店、餐饮等企事业单位都通过选择食材配送公司从各个配送商那里采购各种蔬菜、水果、肉类、农副产品等食材，通过车辆运送到单位，省时省心省力。

外形正常的蔬菜，普通是常规栽培、未用等化学品处置过的，能够放心肠食用。“异常”蔬菜则可能用处置过，如韭菜，当它的叶子特别宽大肥厚，比普通宽叶韭菜还要宽1倍时，就可能在栽培过程中用过。未用过的韭菜叶较窄，吃时香味浓郁。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。大蒜、西兰花等易老化的蔬菜应贮存在0 左右。为了成品菜的质量更好，避免剧烈的温度变化，增强呼吸代谢，还应在2-5 条件下进行蔬菜调味和覆膜。

食堂配送要达到什么标准：叶鲜嫩肥厚，形态完整；叶面光滑，枝叶有弹性；无虫蛀虫卵，表皮点，无腐烂变质；残留物不超标。蔬菜、水果的水分含量比较高，学校食材配送，

在运输过程中要尽量防止水分的流失和磕碰。遭到碰撞后的生鲜十分容易腐烂，所以在生鲜装箱时要轻拿轻放，装箱后应该要尽量防止大幅度的挪动，在运输间隔上也要尽量缩短。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。

肥东学校食材配送-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。安徽旺家欢农副产品配送服务有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！