

有机餐饮服务认证 证书能更有效一个企业的能力

产品名称	有机餐饮服务认证 证书能更有效一个企业的能力
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务优势:一对一服务 办理条件:依法营业 有效期:三年
公司地址	广东省深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	18029803901

产品详情

有机餐饮服务认证 证书能更有效一个企业的能力

主要指不使用化学物质的食品。是绿色的吗？在的生产加工中，禁止使用农药、化肥、激素等合成物质，

不允许使用基因工程技术，允许有限使用，不禁止使用基因工程技术。因此，不是。人们现在喜欢的的定义是什么？

是相对于而言的。是指在完全自然的生态环境中自然生长、生长和繁殖的食品。

严格监控土地和水源，严格监控生产过程。没有化肥、农药和生长激素，也没有采用转基因技术。不仅安全，

而且更有营养，口感。在国际上，在欧美非常普遍，深受中高端消费者的欢迎。的餐饮业被称为有机餐饮。

中国餐饮业博大精深的渊源是鸟兽的精华和珍品。两千多年来发展起来的主要菜系都很精彩：川菜辛辣可口，

湘菜古朴厚重，淮阳菜精致典雅，东北菜有浓郁的地方风味，粤菜海鲜生机勃勃新鲜，燕鲍翅优雅，值得引领餐饮风骚。

但放眼世界，简单的麦当劳、肯德基和必胜客已经销往世界各地，销售额达100亿美元。为什么品种、

做工和口味都比中国菜好一百倍的中国菜很难做大做强呢。管理的现代化和技术的商业化可能是原因之一，

安全和卫生也使其流行。食品安全问题越来越突出。注水牛肉、孔雀石绿桂花鱼、大菱鲆鱼、苏丹红鸭蛋、

农药蔬菜、有毒大米等，在这种情况下，人们在餐桌上越来越不自在，树立健康饮食新理念，

倡导科学合理的健康饮食已成为当前餐饮业未来的发展趋势，中山餐饮业一直在积极追求和探索健康饮食新理念，

“健康饮食”已成为中山饮食的时尚，因此，和基于它的有机餐饮将成为餐饮业的一朵奇葩！