

佛山到贵州 低温冷冻运输 各类货物运输 生鲜 熟食 肉类运输 踏信

产品名称	佛山到贵州 低温冷冻运输 各类货物运输 生鲜 熟食 肉类运输 踏信
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	20.00/件
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:2-3天 温控可调范围:冷冻-18 到-25 冷藏0到10
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

产品详情

1

亚明食品：

中guojiu店速冻菜肴大师

在亚明食品，调研组一行参观了公司的荣誉风采展示墙、美食体验馆、人才之家、党建活动长廊和创新体系建设系统。伴随着现场工作人员的解说，调研组成员全面了解了亚明食品的发展历史、产品种类、规模、行业地位和文化价值体系等，对亚明产品品类的多样性和生产的先进性有了直观认识。作为一家从事“中式酒店菜肴标准化”研发、生产、销售为一体的国家高新技术企业，亚明食品不仅是中国高新技术企业菜肴品牌，也是【中国首家】通过国家“两化融合”管理体系贯标认证的中式菜肴品牌企业。近几年来，亚明食品在工业化、网络化、智能化方面迈开大步，产能产值连年倍增，市场遍布全国各地。现阶段，亚明食品以“两造双百、成百上千”为阶段目标，致力打造“万亩产业基地，创造百亿美食产值，成就辉煌，跃上千亿市值高台”，从而达成公司的“双百目标”。此外，在调研中，我们还了解到亚明公司与福建农林大学合作建立中式菜肴联合工程研发中心，目前公司研发并规模化生产的中式菜肴已有“酒店菜肴、米面制品、火锅料制品、团餐系列和家有星厨系列”五个系列共100多种产品，产品热销国内外，深受消费者喜爱。其中，“亚明梦8骨”，荣获福建省改革开放40周年食品工业“单项产品冠军奖”，单品销量过亿。在参观过程中，调研组就目前预制菜行业业态及食品加工深度与亚明展开了深入交流，一同探讨国内食品业态未来的发展方向和消费趋势。2荣誉国际：跨界预制菜，复刻五星级美味佳肴

在荣誉集团，调研组一行受到了集团厨政总裁、福建闽菜大师、中国烹饪大师胡满荣先生的热情欢迎。胡满荣表示，2020年，荣誉酒店与福建省渔家翁食品有限公司跨界联合“荣誉小厨”，强势推出“鲍汁

鲍鱼米饭”“鲍汁海参米饭”“鲍汁扣掌米饭”“鲍汁花胶米饭”等系列高端自热米饭，并斥资几百万引进国内现代化全自动自热米、粥的生产线，确保产品的卓越品质。“这一系列产品都由我亲自挑选食材，进行调味、试味、亲自监制，然后将鲍鱼进行精湛厨艺的处理，全部都是珍贵食材，制成只需自行自热即可品尝的五星级美味佳肴，和酒店现做的味道几乎一样，是高端预制菜。”胡满荣强调。作为中国烹饪大师，胡满荣直言：“目前预制菜产业所有的乱象中，根本的问题在于，预制菜需要更规范的做法和更严格的标准。物美价廉的东西人人都喜欢。但在预制菜行业，一味追求低价，极有可能让这个行业陷入“劣币驱逐良币”的怪圈，价格太低，就是把预制菜给做乱，做坏掉。针对源头、工厂、电商平台等，国家需要加强监管监控，比如，对不符合当前已实施行业标准的产品一律采取清退下架，要对消费者负责，以实际行动助推行业良性发展。”调研现场，中国烹饪协会预制菜委员会秘书长黄宏波表示，“想要实现预制菜行业大阔步发展，我们需要一批带头的企业主动去承担一定的社会责任，更需要兼具深远的前瞻性，协会此次调研的目的就是为了邀请头部企业共同商讨相关标准的制定。这些标准的制定无疑对整个预制菜行业的健康发展提供必要保障。”石狮具有发展鲍鱼相关的预制菜产品优势，作为中国烹饪大师，胡满荣先生发挥自己鲍鱼大师的特长，把产品工业化，每年研发的荣誉预制菜产生数千万元的经济效益，在行业内树立了。未来，希望双方在预制菜方面多交流互动，共同推动行业高质量发展。³

荣锦记：

冻二代的新思路、新玩法