

蔬菜配送方案 蔬菜配送 文博蔬菜配送

产品名称	蔬菜配送方案 蔬菜配送 文博蔬菜配送
公司名称	西安文博农副产品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市未央区东杨善村1组042号1楼004室
联系电话	18691870228

产品详情

水果去皮后，如不马上吃完，过一段时间空气会对水果起氧化作用，使其表面变成浅棕色，蔬菜配送方案，非常难看。如果将削皮的水果浸泡在凉开水中，既可防止氧化而保持原有色泽，还可使水果清脆香甜。

蔬菜保存

1、保存叶菜类最重要的就是保留水分，同时又要避免叶片腐烂。最简单的方法是利用旧报纸，在叶片上喷点水，然后用报纸包起来，根部朝下放入冰箱冷藏室，可有效延长保存时间，留住新鲜。

生鲜配送企业一些常用的推广方式：

线上推广：线上推广指利用互联网的手段对我们的商城进行推广，可通过58同城、赶集网散发企业平台的专属二维码，扫描二维码即可直接进入公众号，关注公众号推出的信息。另外，进入一些专门做蔬菜采购的群里面，蔬菜配送，向负责饭店采购采购员推广企业商城也是非常有效的。

2.线下推广：线下推广通过现实生活中的广告、面对面等方式推广企业商城。实际做法可以在大型的农贸市场的布告栏中张贴企业的广告以及二维码信息，结合一些小的促销手段，即可收获到相当数量的客户。另外针对企业的目标客户，例如酒店、饭店、机关单位的食堂，这部分客户是企业最大的客户群体，也是盈利最大的客户。我们要下大力度，甚至去面谈这些客户，蔬菜配送批发价格，推广我们的一键下单功能，实际解决酒店饭店老板不愿意跑线下但是又不放心采购人员的问题。

存小白菜也要动脑筋

我们都知道小白菜在买回来之后如果防止一段时间就会有一股白菜烂的味道，所以正确存放小白菜的方法是先把小白菜过一遍热水，蔬菜配送价格，然后在用凉水过一遍，等到彻底凉透之后放到塑料袋中，然后存放在冰箱的冷冻室中，小白菜的营养价值丰富，而且是我们煲汤和炒菜都喜欢用到的食材，这样

存放的小白菜可以在不流失营养的情况存放更长时间。

蔬菜配送方案-蔬菜配送-文博蔬菜配送由西安文博农副产品有限公司提供。西安文博农副产品有限公司（www.wbnfcp.com）实力雄厚，信誉可靠，在陕西 西安 的仓储与配送等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领文博蔬菜配送和您携手步入辉煌，共创美好未来！