

24小时生鲜配送 生鲜配送 花觅供应链择优推荐

产品名称	24小时生鲜配送 生鲜配送 花觅供应链择优推荐
公司名称	东莞市花觅供应链管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东城石井广源路2号
联系电话	13729921191

产品详情

东莞蔬菜配送的保鲜方法有哪些？

蔬菜配送

水洗：—东莞蔬菜配送般蔬菜先用清水至少冲洗3~6遍，然后泡入淡盐水中再冲洗一遍。对包心类蔬菜，可先切开，超市生鲜配送中心，放在清水中浸泡1~2小时，再用清水冲洗，以清除残附的药。

去皮：蔬菜表面有蜡质，很容易吸附药。因此，对能去皮的蔬菜，应先去皮后再食用。

碱洗：先在水中放上一小勺碱粉（无水碳酸钠）或冰碱（结晶碳酸钠）搅匀后再放入蔬菜。浸泡5~6分钟，把碱水倒出去，接着用清水漂洗干净。如没有碱粉或冰碱，可用小苏打代替，但适当延长浸泡时间，一般需15分钟左右。

用开水烫：对有些残留药的好清除方法是烫，如青椒、菜花、豆角、芹菜等，在下锅炒或烧前好先用开水烫一下，据试验，可清除90%以上的残留药。

随着国民经济的不断提升、加快，人们的生活水平越来越好，作为与大众生活息息相关的一个行业，我国的餐饮行业发展呈现出欣欣向荣的景象，生鲜配送也就成为其中一个非常重要的环节。

由于生鲜的保质期都比较短，这就对配送的效率有了很高的要求，新鲜生鲜配送成为了餐饮行业真正需

要的，餐饮行业的飞速发展也带动了生鲜配送的不断进步。

目前市面上存在的配送服务范围较广，其中包括酒店生鲜食材配送，生鲜配送，食堂生鲜食材配送，超市生鲜食材配送等等，大大方便了整个餐饮行业的运转。

食材配送

首先，专业的生鲜配送环节大大节省了采购人员专门去到菜市场亲生鲜购的麻烦。其次，专业的配送不仅能够满足你对生鲜种类的需求，价格也非常实惠，节省了大量的采购资金，同时也提高了生产工作的效率。

食材配送

总而言之，生鲜食材配送行业的存在对于餐饮行业的发展来说是有百利而无一害。由于目前市场上的配送公司也很多，但是对于一些易腐烂、保鲜时间短的生鲜食材等食品来说，一定要选择一家产品新鲜、配送效率高的公司，否则不仅会影响到工作上的效率，更是会影响到整个工作的质量，作为消费者的我们一定要万分注意。

生鲜配送厂家浅谈为什么会出现蔬菜配送？

蔬菜配送是蔬菜为代表的农产品在生产流通到消费过程中的一个环节，通常由专业的蔬菜配送公司或个体商，负责从各个蔬果基地或者蔬菜批发商那里采购各种蔬菜、水果、农产品等，包括肉类，冻品等食材，然后通过车辆运送到单位、学校食堂的一种社会生活和商业服务形式。为什么会出现蔬菜配送？因为蔬菜批发商，肉类批发商，冻品批发商大多是单一类别，需求单位或个人没办法直接少量采购又有价格优势折扣，所以进行社会分工——配送商负责采购，并且加工整理，然后将各个单位所需的菜品配送到位，有些专业配送商长期浸在市场，熟知货源渠道，价格并不比批发商贵，如果整体测算下来，24小时生鲜配送，优势更加明显，就如早餐自己做，不如到早餐店划算，这就是专业人做专业事！