

# 东莞大朗生鲜配送 24小时生鲜配送 花觅供应链

产品名称	东莞大朗生鲜配送 24小时生鲜配送 花觅供应链
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

蔬菜配送中少不了的这些开胃菜，果真很下饭啊！

中华美食文化博大精深，很多食材都能千变万化。比如拿蔬菜来说，它就可以做出很多花样，今天小编要给大家带来的是蔬菜配送中少不了的酸菜类食品。

### 酸笋

酸笋是广东南雄的传统调味佳品，菜肴中加入少量的酸笋，其味浓郁绵长。只需将酸笋切成细丝，锅烧红，把酸笋下锅煸干，就可任意烹制。这是一道非常重要的工序，由于酸笋是用米水泡制的，略带酸腐之气，不煸干，气味未免不佳。而煸干后的酸笋，24小时生鲜配送，酸味不减，又能更好地与配菜两相吸附，十分入味。

### 咸梅菜

咸梅菜是广东惠州的特产，又称为“惠州贡菜”。乡间民用新鲜的梅菜经晾晒、精选、飘盐等多道工序制成，色泽金黄、香气扑鼻，清甜爽口，不寒、不燥、不湿、不热，不仅可独成一味菜，又可以把作配料制成梅菜蒸猪肉、梅菜梅菜蒸牛肉、梅菜蒸鲜鱼等菜肴。

甜梅菜，是一冬种蔬菜作物，上乘的梅菜芯带有花蕾，色泽金黄透亮，散发着一股淡淡的甜香。

梅菜有丰富的营养成份，其中含蛋白质5.6%，糖份1.8%，还含有钙、镁、锌等7种人体必需的微量元素，10多种氨基酸和多种维生素。

在没有胃口的时候，如果有一点酸菜类食品，顿时就会打开食欲的大门。因此在蔬菜配送中总是少不了这些开胃菜的供应。

生鲜配送如何保证新鲜度？专业蔬菜配送公司这就告诉你！

无论是食堂又或是酒店，生鲜配送是必须要涉及到的问题。总所周知，超市生鲜配送中心，生鲜的新鲜程度是厨师是否能够烹饪出美味菜品的基础，所以蔬菜配送过程中是需要尽可能的保证食材的新鲜度。而这就需要降低生鲜配送的时间要求，也需要采用可控温的冷链配送车，这就是蔬菜配送公司需要考虑的事情了。

生鲜配送如何保证新鲜度？专业蔬菜配送公司这就告诉你！

正常来说，蔬菜配送公司不仅仅只提供配送服务，生鲜当天配送，还能供应生鲜产品，东莞大朗生鲜配送，而生鲜产品的优劣取决于供应基地的种植条件及管理。一个无公害种植基地是会配送公司统一提供优质种子、化肥，聘请专业到基地进行标准化蔬菜种植技术指导和技术培训，从播种、育苗、喷灌、施肥到收割实行全程控制。

而养殖基地是为确保产品的安全及稳定供应，尽量做到自给自足，杜绝有害饲料添加剂喂养的肉类进入食堂。在品质上确保了新鲜，倡导“生态、健康、循环、集约”的理念，做大做强精品渔业，推进水产养殖业向规模化、集约化、优质化和高效化方向发展。因柔瑞的设备齐全，所以生产出来的水产可以保证健康无公害。

具备实力的蔬菜运输公司，已经做好这4点内容！

对于蔬菜配送公司来说，想要盈利则需要提供优质的蔬菜及完善的服务，而这些优质的条件取决于蔬菜配送公司的实力。但怎样的公司才能算作有实力呢，小编觉得必须要做好以下4大事项的内容。

具备实力的蔬菜配送公司，已经做好这4点内容！

### 1、做好蔬菜冷藏保鲜

蔬菜的保存很依赖温度的，而且采摘后，没过多长时间就会坏掉。这些都会对蔬菜配送公司造成巨大损失。为了保障食品安全，减少损耗，蔬菜配送公司必然会有自己的冷藏中心，然后通过冷藏车从田间将蔬菜转移到配送中心的保鲜库，从而保障全程冷链。冷链做得好的蔬菜配送公司，其菜品质量也不会太差。

### 2、做好蔬菜溯源管理

目前，互联网+农业的模式逐渐流行。蔬菜配送公司通过物联网系统将公司对蔬菜农产品的管控搬到网络上，通过网络不仅可以清晰的将蔬菜配送的整个流程一览无余。而且可以让消费者通过扫描二维码了解蔬菜种植施肥过程，蔬菜检测流程等等详细信息，让每一份蔬菜都可以通过网络随时查询。