

安全食品配送 万色星辰食品配送 杭州食品配送

产品名称	安全食品配送 万色星辰食品配送 杭州食品配送
公司名称	苏州市万色星辰食品配送有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区东方大道1688号南环桥市场1楼L1020
联系电话	13915577741

产品详情

配送产品介绍：

水产有：澳龙、东星斑、老虎斑、右口鱼、多宝鱼、桂鱼、鲟鱼、斑节虾、草虾等上百个品种。

冻品有：银鳕鱼、三文鱼、大墨鱼、澳洲带子、驼鸟肉、驴肉、牛排、兔腿等几百个品种。

肉类有：猪颈肉、赤肉、肉眼、粉肠、生肠、牛柳、牛林、牛展、羊肉等其他各部位的产品。

家禽有：乌骨鸡、清远鸡、老母鸡、野鸡、野鸭、黑宗鹅、火鸡、大王鸽、飞龙等几十个品种。

蔬菜要如何加工才能最大程度的保证其营养价值

蔬菜需要加工才能够食用，如果期间加工不当（例如清洗、烹调等）其中的营养素就很容易流失。蔬菜更加有营养的加工烹饪方法如下：

一、蔬菜应先洗后切，因为蔬菜中含有大量的维生素C，而维生素C又是水溶性维生素，杭州食品配送，很容易溶解于水中，如果把整个的菜放入水中清洗，然后再切，安全食品配送，这样就可以减少维生素C和其他水溶性维生素的流失。反之，如果将切好的菜放入水中，甚至泡在水中，由于大大接触了蔬菜损伤面积与水的面积，固然使大量的维生素C随水而去。

我国目前果蔬的贮藏方式多种多样，现代化的冷藏和气调贮藏也在不断发展。蔬菜配送公司的人员告诉我们果蔬贮藏方式和设施有的比较简单，有的则比较复杂，产地和销地可以因地制宜，根据具体条件和

要求灵活选择采用。今天我们就来了解一下，餐饮食品配送，果蔬贮藏的目的和意义是什么。

现在随着城镇生活水平的提高，人们对农产品在安全性、新鲜度等诸多方面的要求越来越高。但是由于农产品本身的特点，以及产、销地的相对分散，加之我国农产品采后加工技术相对薄弱，对农产品物流的要求比较高。所以就需要通过应用贮藏保鲜技术创造适合果蔬保鲜的外界环境，餐厅食品配送，以抑制微生物的活动和繁殖、调节果品本身的生理活动，从而减少腐烂，延缓成熟，保持果蔬的鲜度和品质。

安全食品配送-万色星辰食品配送-杭州食品配送由苏州市万色星辰食品配送有限公司提供。苏州市万色星辰食品配送有限公司（www.wsxc666.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。万色星辰食品配送——您可信赖的朋友，公司地址：苏州市吴中区东方大道1688号南环桥市场1楼L1020，联系人：夏经理。