

鱼珠街道广州食材配送蔬菜配送信赖推荐“本信息长期有效”

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 鱼珠街道广州食材配送蔬菜配送信赖推荐“本信息长期有效” |
| 公司名称 | 广州康峰餐饮管理服务有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市增城区新塘镇港口大道澳粮商贸城F区F19-36号 |
| 联系电话 | 13711387599 |

产品详情

康峰餐饮10年来一直专注于蔬菜食材配送服务，为多家世界500强企业以及中小提供安全、环保、快捷的食堂配送。10年行业经验，一直以来都是同行的模范标杆，肉类均来至市政府所指定的肉联厂，经卫生部门的检疫，让客户吃上放心肉，让私宰猪远离市场。所有蔬菜均经过初步加工、无黄叶，无泥沙等杂质，利用率达99%以上。康峰餐饮经过多年的实践、发展和创新，公司建立了合理、有效、稳定的组织。欢迎新老客户了解：新塘食材配送、增城食材配送、黄埔食材配送、天河食材配送、越秀食材配送、海珠食材配送等信息。

康峰身材配送教你梅菜扣肉的做法：

- 1、梅干菜洗净泥沙泡一夜。
- 2、五花肉洗净泡半小时后焯水，洗拔干净残留的毛。
- 3、老抽一汤匙和两茶匙蜂蜜混合，用刷子刷在肉上，腌渍十分钟。
- 4、用厨房纸把肉表面的水擦净，锅里放油煎金黄。
- 5、炒锅放油，爆香葱、姜、八角、干辣椒。
- 6、倒入梅干菜，放入盐、五香粉、生抽一汤匙、料酒两汤匙，炒均匀小火收干汁备用。
- 7、炸好的五花肉切片，厚薄随意，码放在碗里。

8、铺上炒好的梅干菜，上锅蒸或者砂锅煨2小时，高压锅更好，省事。

9、滤掉汤汁在另一个碗里备用，梅菜扣肉倒扣在盘子里，剩余的汤汁勾芡，放点味精提味后浇在肉上即可。

食材配送注意事项

食材的选择是要受到严格的挑选的，尤其是在选择广州食材配送的厂家，更需要经过严格的考察才可以。那么食材的配送对于食堂来说都应该注意什么呢？首先应该注意食材的多样性；其次应该注意食材的质量，决不能选择腐烂变质的食物，这样会造成极其严重的后果的。这些都是食堂在食材配送上应该注意的地方，当然，对于食堂的保管员来说，一定要注意食材的清洗，只有这样才能放心的食用。

广州康峰餐饮管理服务有限公司是一家专业承包企业、学校、医院、单位饭堂和果蔬粮油配送的现代化后勤服务公司。康峰餐饮的服务宗旨：我们的宗旨：不求利润每天增加，力争抱怨每天减少。不求企业最大，但求口碑最好。力争把公司打造成为行业内口碑最佳的企业。康峰以团结奉献、创新进取、薄利经营的拓展理念，与客户一同共创双赢。欢迎咨询了解：越秀街道农产品配送、越秀街道生鲜配送、广州工厂食堂承包、广州工厂饭堂承包、白云蔬菜配送、白云食材配送、白云农产品配送、白云街道生鲜配送等。

为什么要选康峰食材配送

1、严把质量关

和众多农场进行合作，拥有自己的采购基地，所有为大家提供的配送商品都是合作农场自产的产品，此外，对于农场的种植养殖过程，还会进行全程监督管理，通过严格把控质量关来为大家提供自然生长的产品绿色无公害食品。

2、通过食品检测中心检测

为大家提供的各种蔬菜和肉类食品，都是经过食品检测中心检测的，其中主要的检测项目为农药残留和有害物质超标检测这两方面，只有经过检测的食品才会为大家配送。不仅如此，还会在每天凌晨对当天配送的肉菜进行加工、分捡、去烂叶、清洗去泥，保证送到大家面前的都是干干净净的食材。

3、员工持证上岗

所有的员工只有在持有健康证的条件下才能上岗，确保没有带病作业，此外，肉菜商品的每一道加工程序都在监控系统下进行，以免出现纰漏，所以能够最大程度的保障用户的健康安全。

康峰食材配送区包括：

1、收货区。

在这个作业区内，工作人员须完成食材的收货任务和入库准备工作。

2、储存区。

在储存区一般都建有专用的保鲜库(温度在0℃以上)、冷藏库(温度在-18℃左右)，它是生鲜食品配送中心的主体部分。

3、加工区。

在这个区域内对验收的生鲜食品进行整理加工，如对蔬菜去除老叶、清洗等，对鱼类食品剖腹、去鱼鳞等。

4、理货区和发货区。

理货区是配送中心人员进行分拣食材和配货作业的场所。发货区是工作人员将组配好的食材装车外运的作业区域。

康峰餐饮管理服务服务有限公司始终把“食品安全，食品健康”放在首位；严格监控从原材料采购到食物上餐桌的每个环节，可以随时接受客户和相关质检部门的检查。一旦发生安全事故，本公司愿以未结算的伙食费用作为赔偿。康峰具有完善的物流配送网络，配有蔬菜、副食品、粮油、厨房用品等的网点；派专人专车从事配送，能够快速准确、准时地运送到公司承包的食堂，确保新鲜、卫生及物美价廉，欢迎咨询：广州食材配送、广州蔬菜配送、广州农产品配送、广州生鲜配送、广州街道食材配送、广州街道蔬菜配送、广州街道农产品配送、广州街道生鲜配送

为什么要选择专业食材配送公司

第一-高效配送

品质有保证的广州食材配送公司有完善的服务流程，一体化服务可以保障配送的效率，尤其对于学校以及公司食堂而言，不会出现逾期配送等情况，不会耽误食材的正常使用。签订合同后，配送公司会马上组织货源并进行品质检验，之后便可配送，而且，专业广州食材配送中心会定期听取客户的服务反馈，根据实际情况进行优化。

第二食材安全（加多方检验）

据广州食材配送公司介绍，旗下所有的食材皆为源头采购，能够减少流转次数，广州食材配送蔬菜配送，避免在运输中发生污染，而且源头采购的价位也相对较低，规模化配送价格优势极强，让利于客户。在产品配送之前，均需要经过严格的质量检查，多方检验后方可配送。

第三价格低（源头采购）

由于专业广州食材配送公司从食材采购、配送、运输等都具有相应优势，也可在一定程度上节约人力成本，所以它对客户的报价也相对较低，尤其对于长期合作者让利更大，可以使客户最大的限度减少投入。

第四货物足斤足量

有口碑的广州食材配送不但有齐全的品种，可以满足不同客户的要求，而且它的所有货物均为足金足两，精准电子秤过重，防止货物斤数不足。

以上是专业广州食材配送公司的强大优势。所有食材均为明码标价，会为客户提供最实惠的食材配送方案，尤其对于食材需求量大、需求样式多的场所来说，更应选择专业广州食材配送公司，所有食材保证质量，保证送货时间准确。

为什么要选择专业的食材配送公司而不要自行采购食材

- 1.自行采购一般来自是小档口或流动摊贩，货品质量无法保障，更不用提退换货等售后服务；
- 2.散客采购单品量小，议价能力弱，身份容易被黑，不易获得真正实惠的行情价！
- 3.需要专门支付费用安排人员凌晨起床去市场，辛苦不说，采购这个岗位，信任和是否值得信任才是大问题！
- 4.自行采购基本都是现金结算，财务管理票据容易混乱，专业公司一般有账期和送货单，清晰明了！

鱼珠街道广州食材配送蔬菜配送信赖推荐“本信息长期有效”由广州康峰餐饮管理服务有限公司提供。广州康峰餐饮管理服务有限公司（www.kfcy.cc）实力雄厚，信誉可靠，在广东广州的宾馆、餐饮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康峰餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！