

康峰餐饮新鲜食材 专业生鲜蔬菜配送中心

产品名称	康峰餐饮新鲜食材 专业生鲜蔬菜配送中心
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

广州康峰餐饮与机关、企事业单位、大专院校合作，在行业内通过质量管理体系认证、食品安全控制体系认证。拥有庞大的运输车队和自有基地的优质食材供应链等保障体系。康峰餐饮本着对社会的高度责任感，一贯倡导有机、生态、绿色的理念，打造出一流的餐饮膳食管理公司，受到广大客户的一致好评和广泛赞誉。我们秉承“客户至上、信誉好、用心服务、专业管理”的运营宗旨。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。欢迎了解：番禺农产品配送、番禺蔬菜配送、番禺生鲜配送、番禺幼儿园食材配送、番禺幼儿园蔬菜配送、海珠区幼儿园食材配送等。

康峰食材配送教你鱼的选择

专家建议，大家不要迷信野生鱼。一些人认为野生鱼营养更好，实际上养殖鱼跟野生鱼的营养价值相差不多。现在，养殖鱼的饲料通常都是海洋中小鱼小虾研磨制成的鱼粉，与野生鱼的食物差不多，且在养殖过程中，水体环境、饲料质量等都有国家标准。野生鱼生活环境差异较大，如生活在污染水体中，鱼体内沉积的重金属可能超标。

吃鱼带来多种益处

增强记忆。欧米伽-3脂肪酸对孕妇尤为重要，女性怀孕期间适量吃鱼能促进胎儿大脑和神经系统的发育。

保护视力。常吃富含欧米伽—3脂肪酸的鱼，能降低因衰老导致眼睛黄斑变性的风险。

滋润皮肤。多吃鱼可减少紫外线对皮肤的伤害，利于防止皮肤干燥、松弛、出现皱纹。

冷链食材配送应该注意什么

- 1、异常商品录入，根据实际情况作出判断，在“退货商品”录入异常，在“订单异常”查询到每笔异常情况，也可同步到下单系统，方便供货商与客户查看异常。
- 2、库存盘算查询，做好每一笔商品出入库登记，可以清楚查询到哪天退货记录，甚至是商品损耗情况。当库存不足将提醒及时补货，库存过剩占用过多的资源，及时选择清理库存。通过对库存管理进行控制，尽量降低库存数量，控制好成本。
- 3、智能规划排车，司机能查看到自己配送的订单信息、商家信息，方便清点商品又能避免重复送货或送错货，专业生鲜蔬菜配送中心，最大程度能规避司机迟到现象。

广州市康峰餐饮管理服务有限公司是一家专业从事大中小型企业与学校食堂承包、食堂管理，餐饮服务，饭堂承包，饭堂管理，餐饮服务，膳食管理等食堂咨询、设计、承包的专业机构。所有蔬菜，肉类来自我们自己的蔬菜基地和养殖基地以及大型批发市场，并且所有原料由物流公司统一配送。不受市场价的影响，可以有效的为企业节约成本。由于我们的蔬菜由自己种植，由专门技术部门监督，蔬菜绝对健康卫生。欢迎咨询：学校食材配送、工厂食材配送、机关食材配送、餐馆食材配送、商超食材配送、超市食材配送等。

康峰食材配送给你介绍五大排毒水果

苹果：半乳糖荑酸含量丰富，能有效帮助排毒，果胶可以防止食物在肠内腐败，减少毒素的产生。

樱桃：所含生物碱能有效促进肾脏排毒，生鲜蔬菜配送中心报价，利于体液排出。

荔枝：维生素a维生素b维生素c含量丰富，能改善肝功能，促进细胞生成，是排毒养颜佳品。

柠檬：能溶解体内脂肪，激发身体的自我净化过程，达到瘦身排毒的目的。

圣女果：维生素c和紫红素的含量非常丰富，强力抗氧化的同时又能清凉排毒。

康峰食材配送教你蔬菜怎么保存

马铃薯：市面上的品质都还不错，不过表面过于凹凸不平的还是避免购买。圆形的马铃薯属于粉质马铃薯

薯，适合用来做沙拉或烤马铃薯;而细长的五月皇后品种则属黏质，不容易煮烂，适合用来做咖喱。以常温保存为原则，不需经过清洗，可以将马铃薯与苹果摆在一起，放在荫凉的地方保存，由于苹果会释放一种使其它蔬果老化的乙烯气体，可以抑制马铃薯发芽。

芋头：以须根少而黏有湿泥、带点湿气、外皮无伤痕的芋头则最新鲜。储放芋头前应先去泥土，将芋头擦干后用干报纸包起来，再放在阴凉通风的地方。

花椰菜：优质的花椰菜为半球形并花丛紧密、中央的柄为青翠绿色，有重量且无黑色斑点为佳。花椰菜切小朵，稍微烫过，捞起，沥干放凉，海珠区生鲜蔬菜配送中心，这时候就可以放入保鲜袋进冷冻库冷冻保存。烫花椰菜的用意是让花椰菜不会再开花变黄。不过不能烫得太熟，花椰菜容易变烂。

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、和果蔬粮油配送的现代化后勤服务公司。专业服务于广州、增城、花都、萝岗、广州开发区、新塘等周边城市的食堂承包，饭堂承包，蔬菜配送。我们秉承“客户至上、信誉好、用心服务、专业管理”的运营宗旨。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。公司业务范围包括：增城食材配送、天河食材配送、番禺食材配送、越秀食材配送、海珠食材配送等。

康峰食材配送教你做雪菜烧春笋

春笋 500g、雪菜 100g、青蒜 适量、醋 适量

步骤

- 1、把洗净的笋切成片。
- 2、锅热油，下笋片中小火快速翻炒，加入适量醋
- 3、锅内倒入一大碗水，同时倒入酸菜，加入一大勺猪油中火焖。
- 4、待汤汁收干至一半时，调入适量盐和味精，生鲜蔬菜配送中心电话，加入蒜叶，炖一会即可出锅。

选择食材配送公司，实现双赢

食材配送公司是现在不少的企业、学校、酒店等企事业单位都会进行合作的公司。因为这些的企业、学校、餐饮等企事业单位本身并不是专门做食材配送和餐饮管理的，但是在这些企业、学校、酒店等企事业单位地方又有很多人需要吃饭，因此不少的企业、学校、酒店等企事业单位都会选择将自己的企事业单位的食堂交给外面的人进行管理。现在不少的食材配送公司本身就有自己的食材配送的运输系统，而且是食材配送公司自己来进行采购的。然后通过专门的渠道将食材配送到合适的指定地点，这样对于食堂食材餐饮配送公司和企业、学校、酒店等企事业单位来说都是双赢的一件事情。

康峰餐饮新鲜食材-专业生鲜蔬菜配送中心由广州康峰餐饮管理服务有限公司提供。“广州食堂承包,广州食材配送,广州蔬菜配送,广州农副产品配送”就选广州康峰餐饮管理服务有限公司(www.kfcy.cc),公司位于:广州市增城区新塘镇港口大道澳粮商贸城F区F19-36号,多年来,康峰餐饮坚持为客户提供好的服务,联系人:张先生。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。康峰餐饮期待成为您的长期合作伙伴!