

东莞餐厅食材配送免费咨询

产品名称	东莞餐厅食材配送免费咨询
公司名称	东莞市泰鑫膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市桥头镇莲城社区工商三街67号
联系电话	13580803425

产品详情

东城蔬菜配送告诉你不能吃施肥量过大的蔬菜：

- 1、因为化学肥料的施用量通常比较大。尤其是氮肥的施用量十分大，这样就容易造成蔬菜的污染严重。本身毒性并不大，但随蔬菜进入胃肠道后会被还原为，再与胃肠道内的次级胺结合形成亚，这是致癌的物质。
- 2、东城蔬菜配送对上市后的蔬菜进行检测，发现含址由强到弱的排列是：根菜类、薯芋类、绿叶菜类、白菜类、葱蒜类、豆类、瓜类、茄果类、食用菌类，含量高低相对可达数十倍。其规律是：蔬菜的根、茎、叶（即营养体）的污染程度远远高于花、果、种子（即生殖体）。这可能是生物界普遍存在的保护性反应。这个规律能够指导我们正确消费蔬菜，尽可能多吃些瓜、果、豆和食用苗，如黄瓜、番茄、毛豆、香菇等。假如你喜欢吃叶菜，也不要太难为自己，适当地补充一些维生素C就可以了，因为维生素C能阻断的形成，能够有效减轻叶菜潜在的危险。

泰鑫膳食管理公司教大家选购香菜

香菜一直是人们喜欢的一道菜。它不仅美味，而且营养丰富。它可以用汤来装饰，这样汤会更香更浓。同时，吃香菜对我们的健康也有好处。但是如果你选择在市场上购买香菜，应该如何选择？很多人不知道，下面来让泰鑫膳食管理公司来教一下大家选购香菜的方法：

购买时应该看看香菜的顏色。泰鑫膳食管理公司告诉大家，香菜通常有两种顏色，一种是浅綠色，另一种是深綠色。然而，我们大多数人应选择深綠色的香菜，因为它味道好，在汤里会更浓。像这样的深綠色香菜是高品质的香菜，适合我们选回来当调料。

大朗蔬菜配送公司运输水产品的要求

大朗蔬菜配送公司每天所配送出去的蔬菜、水果、干货、肉类、水产品，都有其运输要求，那么大朗蔬菜配送公司水产品的运输要求有哪些？下面来让我们一起去了解下：

在运输活鱼时，大朗蔬菜配送公司采用带水运输方式，敞口运输时，并且会在装载容器上加网盖，防活鱼跳出。大朗蔬菜配送公司采用的是专业活鱼运输车，并配备活鱼箱、增氧系统及动力系统等装置，并且确保每日用来装活鱼的箱子，是干净、无油污、无其他有毒污染物的，在运输时，每个装活鱼的容器内所放的与不应过多，以免氧气不足窒息而死，当水温在20℃以下时，鱼水比例应为1:1，水温超过20℃时，鱼水比应为1:2，这样才能确保送至客户手中的鱼是新鲜的。

大朗蔬菜配送公司在运输活虾时，采用的是带水运输，在挑选装虾的容器的时候，大朗蔬菜配送公司会选择底面积大的，越大越适合装活虾。在运输时还应当使用适合活虾生存的水，并及时换水、充氧，注意控制运输中的水环境，水温稍低为好，在15℃以下为合适。

在运输活蟹时，大朗蔬菜配送公司活蟹会确保其始终处于潮湿、通气的环境中，防止活蟹受到风吹日晒，途中还会定期为活蟹加水喷淋，餐厅食材配送，并且会在蟹与蟹之间加入填料，防止因为互相碰撞而出现损伤。在运输黄鳝时，大朗蔬菜配送公司采用的是清静的河水，水温会控制在25℃以下，在装运密度方面，通常使用10公斤的容器，装载量一般会控制在4至5公斤。