

盘龙区新鲜蔬菜 盘龙区新鲜蔬菜批发价格 刘建平蔬菜配送

产品名称	盘龙区新鲜蔬菜 盘龙区新鲜蔬菜批发价格 刘建平蔬菜配送
公司名称	官渡区刘建平蔬菜配送服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市虹桥王旗营蔬菜批发市场
联系电话	15887286959 15887286959

产品详情

要提防商家惯用的坑钱小手段。

- 1、对于新鲜蔬菜，一些商家常用：如喷水、用较中的绳子捆扎等增重手段，来“坑”大家的钱。
- 2、成捆、袋装或者包装好的商品，会在中间看不到的地方放一些不新鲜，质量差的蔬菜。
- 3、还有一些商家会在秤上动手脚，出现缺斤少两的情况。
- 4、甚至还有商家会趁消费者不注意更换挑选好的蔬菜。

二哥建议大家尽量到正规的超市或菜市场选购蔬菜，超市一般不会出现这类问题。菜市场可能有这样的情况，建议大家选购时要注意这些细节，发现问题就不要买了，避免吃亏。

官渡区刘建平蔬菜配送服务部主营蔬菜、鲜肉、水产、配送对象是企业、工厂、学校、地铁、工地、餐厅、酒店、商场、超市、医院、银行、机关等各大企事业单位食堂。本店面坐落在王旗营蔬菜批发市场，盘龙区新鲜蔬菜配送，20年的老店面，盘龙区新鲜蔬菜批发，价格跟随市场而动。欢迎来电咨询！

冷藏储存并不适用所有蔬菜冰箱的低温冷藏能削弱新鲜蔬菜的呼吸强度，对蔬菜的保鲜效果更好，却不是所有蔬菜都适用。

不宜冷藏保存的蔬菜：根茎类的新鲜蔬菜（如土豆、洋葱、大蒜、黄瓜、青椒、老姜等）比较适宜放在

阴凉通风的室外环境中存储，在冷藏室中反而容易出现霉变、发芽或冻坏等情况。

小贴士：绿叶菜保存时勿紧贴冰箱壁，以免冻坏。

吃菜顺序

先叶菜后瓜茄先吃绿叶菜，避免营养素大量流失；然后再吃青椒、茄子这类储藏期略长的蔬菜；像土豆、胡萝卜、洋葱、红薯等可储存较长时间的蔬菜可以放到后面吃。

官渡区刘建平蔬菜配送服务部主营蔬菜、鲜肉、水产、配送对象是企业、工厂、学校、地铁、工地、餐厅、酒店、商场、超市、医院、银行、机关等各大企事业单位食堂。本店面坐落在王旗营蔬菜批发市场，20年的老店面，价格跟随市场而动。欢迎来电咨询！

刘建平蔬菜配送服务部教你怎么选新鲜蔬菜：

四季豆：四季豆，买四季豆要选长度约在15公分左右的，尽量没有外伤或水伤、挺直硬脆、豆荚圆胖饱满没有豆子凹凸凸凸的模样，盘龙区新鲜蔬菜，如果有这种现象，就是豆荚太晚采收，以致荚内的豆子生长过度，这样会影响四季豆的口感，另外因为含有皂素跟豆素所以不可生食，放进冰箱可以保存2~3周。

胡瓜：好吃的胡瓜100公克只有17大卡是减肥的好东西，选表皮有假刺、紧实的，青绿色但不发黄的，如果看起来松软或是有黄色褐斑，表示不新鲜，放冰箱的话大约可以存放2周的时间。

芥菜：挑选芥菜要尽量选叶片鲜绿没枯黄的，好吃的芥菜非常耐煮，可以跟排骨或肉类一起炖煮，冰入冰箱，大约可以保存7~10天。

花椰菜：花株或下面有一点点枯萎的花椰菜千万别选，因为已经缺水了，另外要选那种花株间很紧密的、看起来较有生命力的花椰菜，放进冰箱冷藏的话，盘龙区新鲜蔬菜批发价格，大概可以放个两个礼拜，但好的食用时间在1周内食用比较好喔。

官渡区刘建平蔬菜配送服务部主营蔬菜、鲜肉、水产、配送对象是企业、工厂、学校、地铁、工地、餐厅、酒店、商场、超市、医院、银行、机关等各大企事业单位食堂。本店面坐落在王旗营蔬菜批发市场，20年的老店面，价格跟随市场而动。欢迎来电咨询！

盘龙区新鲜蔬菜-盘龙区新鲜蔬菜批发价格-刘建平蔬菜配送由官渡区刘建平蔬菜配送服务部提供。官渡区刘建平蔬菜配送服务部（www.ynshucaipifa.com）是一家从事“蔬菜批发蔬菜配送”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“刘建平”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使刘建平蔬菜配送在其它中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！