

# 四川新鲜蔬菜批发

产品名称	四川新鲜蔬菜批发
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

如何让新鲜黄瓜保鲜，

方法 1泡盐水法。把黄瓜放入盐水中浸泡，此时水的底部会喷出许多小气泡，这些气泡会增加水中的氧浓度，从而供黄瓜的呼吸作用之用。在夏季，此法可让黄瓜保鲜20天左右。

方法 2流动水法。如果有干净的流动水源，如河水、溪水等，可以将黄瓜泡入其中保存。此法也可让黄瓜保鲜20天左右。

方法 3绑白菜法。秋收季节，可以将黄瓜放入大白菜心里（根据白菜和黄瓜的大小而定放入的量），然后绑好白菜，放入菜窖。此法可以将黄瓜保存到次年春节。

方法 4秸秆法。先在菜窖地铺一层秸秆，然后在其上面摆放几层黄瓜，再盖上湿草帘或者湿稻草。但需注意经常通风。

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！

官渡区刘建平蔬菜配送服务部带您挑新鲜的蔬菜：

苦瓜：挑选苦瓜选硬实的，外表愈凹凸愈好吃，冷藏冰箱可以冷藏一周。

大白菜：大白菜叶片青绿和它的芯颜色呈对比、叶片紧密结实比较好吃与新鲜，保存大白菜需要直立式

放入冰箱，约可保存两个礼拜。

芹菜：挑芹菜要挑选，新鲜蔬菜批发，选择菜株比较挺、结实又青翠的，如果按压就陷下去、没有弹性的千万别买，不新鲜！国产的枝叶较细，西洋芹则相反；保存时要去除叶子的部分后，用干净的湿毛巾包覆叶柄的部分，放入塑料袋中冷藏，约可保存6天。

菠菜：新鲜菠菜的叶片略有厚度、绿而亮丽、没水伤及病虫害极棒，菠菜含有草酸，所以要避免与钙质高的食物烹煮，会行成草酸钙会有生病疑虑，放入冰箱，约可以保存一个礼拜。

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！

目前，婺城区农业农村局、邮政金华市分公司联合推出了推出金华‘菜篮子’农产品公益助销活动，通过邮政“极速鲜”渠道，将每日清晨采摘的新鲜蔬菜直送到市民家中。

此次金华‘菜篮子’农产品公益助销活动，目的是确保在金华全市疫情防控阶段，广大市民能够足不出户的吃到新鲜蔬菜。婺城区农业农村局优选出本地区的蔬菜基地，既解决了本地农产品滞销的燃眉之急，又可以让市民在家吃的放心。预计可以辐射到金华市区二环内1000多个小区。

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！

四川新鲜蔬菜批发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.ynshucaipi.com](http://www.ynshucaipi.com)）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，刘建平蔬菜配送一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：龙大姐。