

# 餐饮蔬菜配送供应 蔬菜配送 东莞市祥茂膳食

产品名称	餐饮蔬菜配送供应 蔬菜配送 东莞市祥茂膳食
公司名称	东莞市祥茂膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市长安镇乌沙社区振安东路249号九楼910室
联系电话	13798723258 15989626262

## 产品详情

蔬菜怎么保存才能让蔬菜始终保持新鲜

蔬菜该如何保鲜？

腌渍剩余的蔬菜

早在三千年前，中国人就利用「腌菜」这种古老的蔬菜加工方法来保存吃不完的蔬菜，延长蔬菜的食用期。经过腌渍的发酵过程，不仅可避免浪费，还能创造出蔬菜的另一种滋味。

简易的泡菜制作法为：将用剩的蔬菜如红萝卜和花椰菜洗净余烫沥干，浸入泡菜汁(醋：水：糖：盐 = 5 : 5 : 1 : 0.1)中，放入容器密封后冷藏1天即可食用，必须在7~10天内吃完。也可以在泡菜汁中添加月桂叶、红辣椒等香料增添风味。泡菜汁可重复使用，若味道变淡，可再依上述比例添加至原泡菜汁中，煮沸后放凉冷藏即可再次使用。

深圳送菜公司对你说瓜果蔬菜不适合用清洁剂清洗，许多人为了更好地能够洗干净瓜果蔬菜上的残余，会在洗菜的盆中放进清洁剂。实际上，当瓜果蔬菜即将成熟的那时候就并不会再喷药了，而在这期间残余早已随空气飘走了，因而用清水清洗就就行了。要不然清洁剂是很难从瓜果蔬菜表面中清洗掉的。除非是洗上几十次，终瓜果蔬菜也洗烂了，各类营养元素也没有了，餐饮蔬菜配送供应，并且还浪费了许多的时间。

东莞蔬菜配送的加工以及烹饪技巧大全

1. 开水点菜质增色佳炒青菜时，应用开水点菜，这样炒出的菜，质嫩色佳。若用水点菜，影响脆口。
2. 炒菜巧下盐如果你用动物油炒菜，建议在放菜前下盐，这样可减少动物油中有机氯的残余量，对人体

有利。如果用花生油炒菜，学校蔬菜配送供应，也必须在放菜前下盐，这是因为花生油中可能会含有黄曲霉菌，而盐中的碘化物，可以除去这种有害物质。为了使炒菜可口，开始可先少放些盐，菜熟后再调味。如果用豆油、茶油或菜油，应先放菜、后下盐，这样可以减少蔬菜中营养成分的损失。

首先对于刚入行的蔬菜配送公司来说，做好客户定位之后，接下来的一步就是找到对应的客户。这也是必须要做好的。起步阶段一般情况下在配送商所在批发市场内部就能把供应链的问题解决掉，蔬菜配送，但是要想做的有壁垒，标品需要深入更上游的厂家，有些品类的差价会很惊人。对于非标品(如蔬菜类)，规模做到一定程度后，大宗类的蔬菜需要深入到基地。

## 蔬菜配送公司如何做好服务

### 做好蔬菜冷藏保鲜

大家都知道，蔬菜在高温环境下容易腐烂，而且采摘后，没过多长时间就会坏掉。这些都会对蔬菜配送公司造成巨大损失。为了保障食品安全，食堂酒店蔬菜配送，减少损耗。很多蔬菜配送公司都在蔬菜基地建立了自己的冷藏中心，然后通过冷藏车从田间将蔬菜转移到配送中心的保鲜库，从而保障全程冷链。冷链做得好的蔬菜配送公司，其菜品质量也不会太差。

深圳市蔬菜配送的食材要安全健康，民以食为天，食以安为先。无论是工厂食堂、学校食堂或是企事业单位食堂，食品安全全是他们关心的重点，假如要是出现安全问题，轻则关门倒闭，特别严重的话追责法律责任。因此每个食堂配送食材都需要历经严苛检测，并且需要提供相应的检测证明，才可以让这些食材上餐桌。而宏泰发的食材在安全上让客户较为放心，由于食品安全是任何一家食堂配送公司立身之本，而宏泰发人每日都努力的践行这件事。

餐饮蔬菜配送供应-蔬菜配送-东莞市祥茂膳食(查看)由东莞市祥茂膳食管理服务有限公司提供。东莞市祥茂膳食管理服务有限公司(www.dgxm1688.com)位于东莞市长安镇乌沙社区振安东路249号九楼910室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前祥茂膳食在宾馆、餐饮中享有良好的声誉。祥茂膳食取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。祥茂膳食全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。