# 周边饭堂承包 德膳源 龙岗饭堂承包

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 周边饭堂承包 德膳源 龙岗饭堂承包 |
| 公司名称 | 东莞市德膳源膳食管理服务有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 东莞中堂镇107国道中堂大桥旁耀鸿大厦303A |
| 联系电话 | 18664511081 |

# 产品详情

四种食物有解d功能

美国疾病控制和预防中心的统计数据显示，每个人体内循环着140多种有毒化学物质。一些食品可以对体内毒起到自动清洁作用。美国《医学日报》介绍了具有解d功能的几种食物。

苹果

苹果含有丰富的果胶，这种可溶性膳食纤维能从人体系统中去除食品添加剂和金属残留物。

甜菜

甜菜有助于肝的解d功能，缓解胆汁类疾病(如、腹泻和呕吐)。甜菜也被称为“ 血液净化器 ”和“ 血液建筑工 ”，因为它有助于红血球的再生和恢复，并向人体供应新鲜的氧气。

姜

姜不仅能让味蕾发挥效力，周边饭堂承包，还能启动新陈代谢过程，冲刷毒。这是由其高浓度的姜辣素决定的。生姜辛温具有促进血行、祛散寒邪排D的作用，有利于毛囊孔开放和皮脂分泌物的排出等功效。姜中还含有多种芬芳挥发油，具有健脾胃、促进血循环的作用。口服姜后，机体慢慢吸收，皮肤发汗，从体内向外发，自然排D，这比人为地扩张、挤压毛孔的方法要好，能减少正常皮肤组织损伤。人体在进行正常新陈代谢生理功能时，会产生一种有害物质——氧自由基，促使机体发和衰老。生姜中的姜辣素进入体内后，能产生一种抗化酶，它有很强的对付氧自由基的本领，甚至比维生素E还要强得多，因此，吃姜确能，老年人常吃可除“ 老年斑 ”。生姜里还含有姜酚，可减少胆结S的发生。民间“ 萝卜下床姜 ”一说，不无。

洋葱

发表在《环境与污染国际期刊》上的研究显示：洋葱能吸收污染食品中的镉、铅、锡等有毒金属元素。同时洋葱还具有用，又不会引起低血糖，是安全又有效的健康食品。它含有的谷胱肽能抑制黑色素生成，对皮肤炎、或肝斑等有改善作用，斛皮黄酮可抗UV，具有美白效果、改善肤色、肤质；每周摄取足够洋葱的人，纤溶活性（溶解纤维使血液循环变得顺畅），饭堂承包，不吃或少吃的纤溶活性低，可见洋葱能提高纤溶活性，达到清血作用。

吃葱的好习惯

吃大葱或细香葱，是很有好处的，那么到底有哪些好处呢?大家都知道吗?我猜你们肯定都不知道呢?多吃大葱可以达到补阴的作用呢。作用大把。那么让德膳源餐饮公司来给你们具体的介绍一下这些好处吧。

洋葱也是很好的一种食物。增进食欲生葱像洋葱一样，这种物质会刺激胃液的分泌，且有助于食欲的增进。与含维生素B1含量较多的食物一起摄取时，会促进食物的淀粉及糖质变为热量，可以恢复疲劳。

舒张血管大葱富含维生素C，有舒张小血管，促进血液循环的作用，工厂饭堂承包，可防止血压升高所致的头晕，使大脑保持灵活，并预防老年。大葱的挥发油和辣素，能祛除腥膻等油腻厚味菜肴中的异味，产生特殊香气，如果与蘑菇同食还可以起到促进血液循环的作用。

降胆固醇大葱可降低坏胆固醇的堆积，经常吃葱的人，即便脂多体胖，其胆固醇并不，而且体质强壮。葱叶部分比葱白部分含有更多的维生素A、C及钙。

过多食用损伤视力一般人群均可食用，脑力劳动者更适宜;患有胃肠道疾病特别是溃疡病的人不宜多食;另外葱对汗腺刺激作用较强，有臭的人在夏季应慎食;表虚、多汗者也应忌食;过多食用葱还会损伤视力。

所以说无论是男性还是女性都应该多吃大葱，无论是怎么吃都行，大葱对人的好处真的很大，能促进性的产生，龙岗饭堂承包，让男人有男人味，女人有女人味。

食堂承包企业德膳源餐饮拒绝D沟油

D沟油一直是困扰中国餐饮界的一大难题，近日D沟油的曝光让广大群众一下陷入恐慌当中，对于去外面餐馆吃饭都心存疑虑了。D沟油对人体的危害大家都清楚。为此德膳源餐饮拒绝D沟油，让企业工厂食堂有一个健康用餐环境。

近期破获的特大“ D沟油 ”案件，揭开了掏捞、粗炼、倒卖、深加工、批发、零售等黑色产业链，案件令人惊心，暴露出来的食用油监管机制的种种问题则令人揪心。

D沟油问题被揭露出来不是一天两天的事了，专门为此出台《关于加强D沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》，但通过破获的案件人们惊讶地发现，生产“ D沟油 ”的黑点披着正规工厂的外衣，并实现机械化规模生产，销售渠道更具隐蔽性，足见D沟油黑色经济链正越来越猖獗。

如何科学处理“ D沟油 ”是全球每个大城市面临的一大难题。在处理这一城市“ ”上，一些国家经过几十年的摸索，闯出了一条比较成功的道路，其一些做法值得我国借鉴。

餐厨废油回收主要经过两个步骤。在餐馆和家庭厨房的洗碗槽下方都装有“ 厨房废物粉碎机 ”。1人们需

要进行初次筛选，先将那些肉渣、菜叶之类不太油腻的食物，通过这个机器直接打碎后从下水道排出；2，那些油分含量高的食物不能放入粉碎机，而是需要专门收集起来，倒入专用垃圾桶里，等待专门的公司前来回收。这些公司必须取得卫生和环保部门颁发的经营许可证，并拥有专业的运输、回收及加工设备。

这样，进入地沟的油本来就不多，而从地沟里捞油并进行加工是一件劳动量很大的事情。在美国，人力成本很贵。

美国的食品流通管理体系里，即使有D沟油出售，对饭店也没有什么吸引力。美国的食品加工中，油在总成本中只占到很小的部分。但是，主管部门的管理却很严格，并不需要有顾客吃出了问题才会过问，而是生产原料或者加工环境不合格，都会受到惩处。在美国，中餐馆因为内厨卫生不合格被整顿，后导致业主不得不出售饭店的事情并不罕见。

而我国是食用油使用大国，D沟油回收加工成本低廉而又无技术门槛，制造业鱼目混珠，政府监管亦是心有余而力不足，导致部分不法商贩为了牟取利润而铤而走险，导致中国市场D沟油横行。

鉴于此市场实情，我们一方面希冀政府机构能加大对D沟油监管的立法与惩治力度，另一方面作为我们餐饮企业要坚守自己的原则，坚决抵D沟油，还餐桌一个绿色安全的环境。

周边饭堂承包-德膳源-龙岗饭堂承包由东莞市德膳源膳食管理服务有限公司提供。东莞市德膳源膳食管理服务有限公司（www.dgdsy168.com）为客户提供“饭堂承包,膳食管理服务”等业务，公司拥有“德膳源”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：谭先生。同时本公司（www.shitangcb168.com）还是从事佛山饭堂承包，佛山食堂承包，佛山膳食公司的服务商，欢迎来电咨询。