

五香居 五香居卤菜 五香居总公司在哪里

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 五香居 五香居卤菜 五香居总公司在哪里 |
| 公司名称 | 江苏五香居食品有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 江苏常州市金坛区金城南路18号 |
| 联系电话 | 18652091773 18652091773 |

产品详情

“五香居”——始终为了让天下人吃到更好吃的卤味而努力！

大品类诞生大品牌，品类的发展，在一定程度上决定品牌的发展。

《中国餐饮报告2018》数据显示，美团点评全平台订单量排名前5的品牌全是和鸡肉相关的。

而家禽的第二大品类：鸭肉，五香居，近几年也异常火爆。

鸭品类的持续走高，也让更多的资本开始跟进，新品牌趁势崛起。

在江苏常州，百年“五香居”旗下潮牌卤味你好鸭，自2016年12月新的生产基地投产，用了一年多时间，迅速在全国铺开门店300多家，截至今年一季度你好鸭再签约近200家店，规模即将达到500家。

它是如何做到的？

味道：传承百年卤味

人们对食物的评判，终还是跟舌头有关。

“老汤，是这个行业的命根子。我们用的这个老汤，是我师父传承下来的，在打仗年代，他们不带金不带银，就带一壶老汤。”李鸿章御用厨师朱氏的第五代传人施天华告诉海螺君。

施天华17岁入行做卤菜，五香居加盟电话，一直到现在，已经30多年。

对于汤里的配方，师父自然不会多说，但在现场看这汤的浓稠度和配料，已经足够过瘾。

在味道的改良上，五香居董事长孙洪留自己也下了不少功夫。

为学习酱香味鸭脖的制作技艺，2014年上半年孙洪留就一直在武汉，“武汉街上做黑鸭店的，60%都是我的师傅。”

之后，他还在成都、重庆各呆了一个月，“一天吃八盒，把整个嘴都肿起来了，一边吃香料，一边吃鸭脖，一边喝开水。”

“现在我可以这样说，我们的味道，结合了百年五香居的传统技术和市场学习的百家配方，综合起来，成就了你好鸭现在的口味。”孙洪留说。

此外，五香居还与江南大学食品学院合并成立“江苏五香居食品研究所”，为新品的研发提供强有力保障，现已研发出包括休闲卤味系列的鸭脖、鸭爪、鸭翅、鸭舌、鸭锁骨等，五香居卤菜，以及方便菜肴系列的海带、豆干、藕片等，两大系列20余款产品。

{五香居}的起源

“五香居”起源于1901年，首代传人是晚清名臣李鸿章的御赐大厨朱氏。企业前身是创立于1946年的绿宝卤菜，1956年并入芜湖市食品公司，更名为“芜湖市食品公司五香居门市部”，1985年改名为“五香居熟食卤菜公司”，1991年成立了“芜湖市五香居食品总公司”，成为直属市轻工局的国有制企业。2005年，作为第六代传承人的孙洪留先生整体收购“五香居”品牌，从安徽芜湖移师江苏金坛。2017年，“五香居”卤味制作技艺现已被列入非物质文化遗产保护名录。

如今，江苏五香居食品有限公司已经发展成为占地80亩的现代化生产基地，拥有10W级空气净化车间，并获得了“芜湖市非物质文化遗产”品牌的称号。

话说李鸿章凭借着平定太平天国运动的巨大功绩成为清朝的“中兴”之臣，深得慈禧太后的赏识，平步青云直至官拜直总督兼北洋大臣全权大臣。在一次宴请群臣时，慈禧太后发现李鸿章很少动筷子，这点，五香居加盟多少钱，让慈禧太后很是不解。

经过派人从旁打探，慈禧太后才得知，原来，李鸿章一日三餐，每餐必食安徽卤菜，多年不改。李鸿章对卤菜的偏爱与他襄办营务、起草文书有关，这期间他晚睡早起，生活极不规律，而色香味俱全的卤菜，即可以开胃，还可提前预备，随时食用。

在了解到这一情况后，慈禧太后随即派人在御膳房里挑选了一名善于做安徽卤菜的御厨朱氏赐予李鸿章。这位御厨凭借一手卤菜绝活，赢得了李鸿章的赏识，得以长期侍奉李鸿章左右。芜湖开埠后，李鸿章将家族经济的大本营移到了芜湖。

1901年，李鸿章离世，御厨朱氏便留在了芜湖，受聘位于二街的醉春酒馆，成为该店的掌勺大厨。从此，五香居不再是皇亲贵胄的专享，五香居的卤味技艺也开始了一代代的传承。

五香居-五香居卤菜-五香居总公司在哪里(诚信商家)由江苏五香居食品有限公司提供。五香居-五香居卤菜-五香居总公司在哪里(诚信商家)是江苏五香居食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：邹经理。