川汉子牛肉干 五香麻辣牛肉干 四川土特产 诚招网店实体店代理

产品名称	川汉子牛肉干 五香麻辣牛肉干 四川土特产 诚招网店实体店代理
公司名称	川香阁食品有限公司
价格	12.00/袋
规格参数	品牌:川汉子 品种:川汉子牛肉干 口味:五香味
公司地址	中国 四川 达州市 四川省达州市荷叶街桑树巷
联系电话	86 0818 2109989 15892960158

产品详情

品牌	川汉子	品种	川汉子牛肉干
口味	五香味	售卖方式	包装
等级	一等	规格	180/袋
净重	180（g）	原产地	四川
保质期	365（天）	生产日期	随时提供鲜货
生产厂家	四川达州	储藏方法	常温、阴凉、干燥
原料和配料	牛肉 食物油 料酒，味精，食盐，海椒，芝麻，三奈，茴香等	卫生许可证	QS510004011032
产品标准号	Q/70907185-0.3-2007	特产	是

四川正宗特产--川汉子知名品牌--五香&麻辣牛肉干好吃而不上火,又不会长胖的美眉最爱零食∴∴川汉子系列牛肉系列产品是四川老牌知名特产，始于1896年，百年手艺工艺传承，历史悠久，名满神州。本品选料上乘，精工细制。以鲜香著称，回味绵长。撕开一袋川汉子牌牛肉干(牛肉片,牛肉丝,牛肉粒)，顿时一阵鲜香迎面而来，取一条牛肉干送进口中尝之，鲜嫩化渣，这种感觉真的"巴实"（四川话：意为极其舒服）！本品驰名古今中外，流传至今，成为四川的一道名小吃.推荐给怕上火，怕豆豆，喜欢鲜香口味牛肉干的朋友。本品系川汉子牛肉系列之一，采用传统工艺精心创制而成，风味独特，历史悠久。产品深受广大消费者的厚爱，也是大巴山的一项特产。

牛肉是中国人的第二大肉类食品，仅次于猪肉，牛肉蛋白质含量高，而脂肪含量低，所以味道鲜美，受人喜爱，享有“ 肉中骄子 ”的美称。

牛肉干的好处：牛肉味甘、性平、入脾、健胃。含有丰富的肌氨酸、维生素b6、维生素b12、丙氨酸、肉毒碱、蛋白质、亚油酸、锌、镁、钾、铁、钙等营养成份，这些营养成份，具有增强免疫力和促进新陈

代谢的功能。而且，悉尼大学的卡罗琳·雷博士发现牛肉能提高人的智力，尤其对于像学生考试这种需要“临时提高智力的场合”。

牛肉有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨，化痰息风，止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用。

五香牛肉干特点：配料独到，精工细作，风味独特，品质优良，五香鲜美、绵韧化渣、回味悠长。五香牛肉干配料：鲜牛肉、白砂糖、精盐、料酒、天然香料（山奈、桂皮、八角、茴香）等。麻辣牛肉干特点：配料独到，精工细作，风味独特，品质优良，香辣鲜美、绵韧化渣、回味悠长麻辣牛肉干配料：鲜牛肉、白砂糖、精盐、料酒、辣椒粉、天然香料（山奈、桂皮、八角、茴香）等。

相关人群：一般人都可食用，牛肉干的膳食纤维较粗不易消化，有很高的胆固醇和脂肪，老年人、儿童及消化力弱的人不宜多吃，肝病，肾病的人慎食。

吃过四川特产--中华老字号『川汉子』牛肉干的朋友都知道，厂址在四川达州市，每一件货都是由达州市发出，以保证宝贝绝对正宗,散装的和全国各大超市里小袋精装不管从味道、色泽完全一样.亲们能吃到正宗而价格实惠的牛肉干

风干牛肉干的保存：散干正常存放，低温，通风干燥处特别注意不能存放于阴潮的地方，所以很不建议冰箱保存，因为冰箱内有潮气，会加速牛肉干长毛变质。

“交警罚单”粤港地区（粤语）在香港，违例泊车（意思是违反规则停车，或停车超时）的话，将会收到一张罚单，如果司机在，罚单会当场交给司机。如果司机不在，罚单是用一小块可取下而不留污迹的不干胶贴纸粘贴在汽车的挡风玻璃上的，再用雨刮压好，总之司机返回汽车后可以看到。

因港澳常吃的牛肉干不是我们内地常见的那种粒状或条状的，而是薄片棕红色很大张的那种，而交警罚单本身是长方形的，而且又是棕红色的，远看酷似牛肉干（现在广东地区一些食品公司也有生产），因此罚单便跟牛肉干挂上钩了。香港人后来就用了“收到牛肉干”来形容收到罚款单，用美味的牛肉干聊以自嘲。 在香港，通常说“收牛肉干”而不是“吃牛肉干”。