

新津冷锅鱼火锅底料代工生产-石锅鱼火锅底料生产厂家-500g

产品名称	新津冷锅鱼火锅底料代工生产-石锅鱼火锅底料生产厂家-500g
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	420.00/件
规格参数	蜀椒龙:500g/袋 型号:0008 成都:崇州
公司地址	成都市崇州市桤泉镇
联系电话	18783398133 18783398133

产品详情

新津作为一座山水小城，还是以美食建造的小城，你就会觉得特别的开心，所谓“吃在成都，味在新津”。成都新津自北周建县以来，至今有1462年的历史，河鲜美食历史悠久。河鲜更是新津的一张美食名片，更是名声远播，响彻国内外。新津作为成都的后花园，江河如带，茂林修竹，山水之间，人与自然共同演绎的绿色梦想。新津的美食更是五河汇聚，新津得天独厚的自然条件孕育了众多野生河鱼，鲜味河鲜享誉全国，还有地道的小吃，新津真的是舌尖上的记忆。就来给大家说说新津的一些美食，一起去瞅瞅吧。

首先说说新津的一道名菜，黄辣丁，是川菜中的奇葩，河鲜是新津人的爱，以黄辣丁味代表的，黄辣丁是一种生活在清澈溪流中的鱼类，产于岷江上游，还有一种名字叫“倒刺粩”。看着有点想泥鳅，但是肉质鲜美，所以不是泥鳅能媲美的。黄辣丁是麻辣为主的，味道鲜美的闻名四方。特别是黄辣丁的鱼头的肉不是很多，嚼起来让人连骨头都舍不得吐。其色香味俱全的黄辣丁和其他的河鲜一样令人垂涎欲滴，让人赞不绝口。这夏天到了，吃黄辣丁好是来几瓶冰啤酒或者是冰的酸梅汁，让清爽的啤酒喝酸甜的酸梅汤，一杯杯下去，那真的是食客的风度。

鱼头火锅早是新津县渔场发明的。鱼是好几斤重的大鲢鱼，只吃鱼头，一锅红艳中看鱼头上下翻滚，不知不觉中已经吃了好几斤鱼头。在品尝鱼头时一般是先吃青菜、肉类等，把鱼头留到后吃，让它尽可能大限度地熬出味浓浓的汤底。此外，吃鱼头也很有讲究，一般是先吃鱼唇，然后是鱼脑和鱼皮，后才是鱼肉，而且还要细嚼慢咽，这样不仅能品出鱼的美味，也才不会被鱼头里的骨头卡住。新津每年9月还会举办鱼头火锅节，让你大饱口福。

供应商考评

所有原料、辅料、包材都制定了相应的验收标准及退货标准，对原物料的产地、感官、及理化指标、食品安全相关指标都进行了详细的规定，杜绝一切不合格原物料流入工厂。

过程标准化

针对产品生产过程，规定了详细的操作规范和标准，规定了检查频率、检查标准、监督频率和监督标准、不合格处理方式等，保证产品生产整个环节可控，达到产品质量要求。

产品标准化

每锅产品起锅后都需要经过人员对比标样进行品评，从色、香、味、形等多方位对比判定是否标样一致，然后才能放行灌装。

留样标准化

经过品评合格的产品需每锅留样，

留样进行编号管理。