

# 四川牛肉腌料配方批发代工BL2704-500g

产品名称	四川牛肉腌料配方批发代工BL2704-500g
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	410.00/件
规格参数	品牌:百乐来 销售地区:全国 型号:bl8828
公司地址	成都市崇州市桤泉镇
联系电话	18783398133 18783398133

## 产品详情

### 四川牛肉腌料配方批发代工BL2704-500g

四川五、选料广泛，独具一格 3.一次性火锅底料的区分牛肉腌料配方 总的来说，冒菜在成都当地的一大特色，也就是用中药以及各种调味料混合而成，将配出来的汤汁然后经过高温煮着，这样的汤汁不仅十分的浓郁，而且经过汤汁烫熟的菜口感也是非常的棒，有着一一种独特的味道。将烫好的蔬菜放到提前准备好的干碟当中，顺便再浇上一勺汤汁，所以美名其曰为冒菜。同时再撒上一点葱花，或者是各种各样的豆豉，最终成就了来自于四川的一大特色。如果说火锅是一群人的狂欢，那么冒菜就是一个人的美食。因为一次用餐能尝了许多菜，胃感十足，菜品很鲜、肉质很嫩，红油很香，地地道道的成都市井火锅。杭州的苏先生在上大学期间就有一个创业梦，如今的他实现了当初的梦想，他从大四就着手创业项目，经过了深思熟虑最终他决定开一家串串香店，于是经过多方打探之后，他了解到百多味底料厂家，于是就决定去实地考察，百多味的一站式帮扶策略吸引到了她，当即决定跟百多味合作。如今的他已经是月入三万的成功小老板了。四川火锅

的出现，大约在清代的道光年间（1821-1851）。经过多方考证，四川火锅真正的发源地是长江之滨--酒城泸州的小米滩（现高坝二五厂）。炊具仅一瓦罐，罐中盛水（汤），加以各种蔬菜，再添加辣椒、花椒祛湿（因为有菜当三分粮，辣椒当衣裳之说）。当时，长江边上的船工们跑船常宿于小米滩（小米滩在当时是四川境内长江边上的一个很适中的码头）。停船即生火做饭驱寒，船工们饭后，美不可言（在他们心中），就这样一传十，十传百，在长江边各码头传开了。当时的重庆却是水路交通要道，比起泸州就大多了。这种食俗沿袭而下，传至重庆后，就又有了一番变革了。当时一些苦力（棒棒）见到这种吃法后，就跑到杀牛场捡一些被人丢掉的牛内脏到长江里洗净，切成小块，和船工们一起吃。大家都觉得非常美味，又能填饱肚子，又能驱寒。再后来就有人干脆用一挑（两个）箩筐，一头放些牛杂（以毛肚为主）、小菜，一头放一泥炉子，用一口分了格的大洋铁盆放在炉子上，盆内沸腾翻滚着一种又麻又辣又咸又香的卤汁，每天就在河边、桥头或走街串巷的叫卖。于是这些船工、苦力（棒棒）们也不再自己生火煮了，各人认定一格，即烫即吃，直至吃饱，还花费不了多少钱，既经济，又方便，又能增加热量。除了那些苦力外，来围着挑担子的吃的人也越来越多。直到民国二十三年，才有人把它搬进了小饭店，把这些担头移到桌上，泥炉依然，只是将分了格的铁盆换成了赤铜小锅，卤汁、蘸汁由食客自行配合，以求干净而适合众人的口味，慢慢地这种小饭店越开越多，在重庆对岸江北的一条小街上几乎全都是这种饭店，并且吃的人相当多，这就是“重庆毛肚火锅”的起源。后来人们为了记住这种吃法是从小米

滩传过来的，就干脆把这条街称作小米街。乃至后来，到抗日战争时期，四川火锅日益兴盛，官场要员、金融巨头、商人、记0等以吃火锅为荣，有人还把这种火锅店高尚化。许多在新中国成立前夕跑到台湾的国民党老兵，至今仍念念不忘重庆火锅的美味，有的还在台湾开起了火锅店（但由于原材料的问题，老是赶不上四川本地的味道）。所以许多书上都说四川火锅发源于重庆江北，但事实却是源于泸州，在重庆发展开来的四川四川牛肉腌料配方批发代工BL2704-500g