

徽卤奇葩-----卤三国

产品名称	徽卤奇葩-----卤三国
公司名称	安徽卤三国餐饮管理有限公司
价格	20.00/斤
规格参数	
公司地址	安徽合肥阜阳北路74号金山名苑19楼
联系电话	0551-2306073 13665515123

产品详情

徽卤奇葩-----卤三国

我们安徽人杰地灵，物产丰富，尤其是安徽的卤菜，极具地方特色更是令人回味无穷。

川味卤菜属五香味型中最大宗的一类,它具有粳、软、味美浓香、老少皆宜、清洁卫生，存放时间长、携带食用方便等特点。卤菜制作的关键在于调制卤水和卤制火候，而川味卤水有红卤和白卤二种，两种卤水的风味基本相同。其区别主要在于红卤中加有适量的冰糖糖色，适于卤制浅色的原料。白卤中则不加糖色，适于卤制深色的原料(如牛肉、羊肉)。

而安徽卤菜当中最好吃、最有名的非【卤三国】莫属。卤三国的全称是安徽卤三国餐饮管理有限公司，卤三国卤味口味纯正，口感鲜美，吮指可以有余香。同其他卤味一样有麻辣味，与众不同的是其辣味不似四川湖南那样泼辣，而是初到口中微辣，正所谓的口辣心不辣，很容易让人适应。除了微辣，卤三国还有其他三种口味，有香薰味，卤味，原味四种口味根据各地口味特色，任君选择。可根据当地人不同口味加以改变，卤三国具有药膳滋补、健体美容之功效，食后满口生香，回味无穷，这就是卤三国熟食店客人络绎不绝，流连忘返，客源稳步增长的根本原因。

安徽卤三国深知只有品牌、服务、技术三方面都过硬，才能立足于市场，经营健康卫生、口味独特的产品,才能牢牢抓住顾客。安徽卤三国自2008年7月1日成立之后，全国已有2000家代理商，现卤现卖保证了菜品的新鲜、卫生，绝对健康、绝对绿色。早.中.晚三个营业段形成三次售卖高峰，以及宵夜，夜啤酒售

卖时间段，可打包，外送是老少咸宜，部分群体随着人们生活节奏的不断加快，越来越依赖美味可口的熟食品来充实自己的餐桌！

“卤菜”是安徽省美食一绝，为历史名菜。也是我国的代表小吃之一，历史十分悠久。

据传，卤菜起源于三国时期。据民间传说，有一个关于当年张辽在淝河战胜孙权之后，以卤猪蹄和卤羊蹄犒赏三军的故事流传甚广。据老一辈人的说法，古合肥人特别喜欢吃卤菜，尤其喜欢吃卤猪蹄，直到今天，合肥人仍然有喜欢啃猪蹄的习性，并已影响至全国。当年在肥东县城（今称店埠）街道边就有许多卤菜店铺。据说，张辽战胜后，让部下负责后勤的将领连夜赶赴店埠采购猪蹄，尤以曹姓家的猪蹄味道绝佳。后被曹操得知，因正好与其同姓，便好奇地请该曹家主人到其宫内做御厨，专做卤猪蹄和卤羊蹄，曹操第一次品尝后赞不绝口，曰：未料此皮包骨之物竟可成此美味，堪天下一绝也。遂豪兴大发，赐名为“曹氏蹄霸”。这位曹姓御厨受宠若惊，更加专心为曹主料理这道美食。

此后曹氏的卤菜绝技在民间的流传逐渐减少，绝技只在曹家子孙内部世代相传，卤菜配料从不外泄，至第七十二代子孙曹飞一代中，其姐深得绝技，在山东夫家开有一店，每天中午十时至十一时，下午五时至六时，限时供应曹氏蹄霸系列卤菜，每每门前排满长队。从事广告策划的曹先生誓将祖传绝技发扬光大，在保持曹氏蹄霸的原有风味的基础上，特聘国家特一级厨师，结合各地人群饮食习惯，经过上千次的试验，反复调整配方，由之前的二十六种中草药调配料提升至四十六种，其中不乏名贵中药材，既将各种配料的香味充分发挥出来，又富含丰富的营养成份，并保证不添加任何色素和防腐剂，结合三国文化中的人物及典故，创制了以曹氏蹄霸为招牌菜，刘备老母鸡、关羽凤翅、张飞猪头肉等为特色菜的“卤三国”系列卤食店。

卤三国的“曹氏蹄霸”因此出了名，后人经过不断改进制作工艺越做越好，广为流传开了