火锅 火锅底料 重庆特产 四川特产 调味品

产品名称	火锅 火锅底料 重庆特产 四川特产 调味品
公司名称	洪瑶瑶（个体经营）
价格	5.00/袋
规格参数	品牌:桥头 商品条形码:6936072100055 保质期:12个月
公司地址	中国 重庆市沙坪坝区 重庆市大学城虎溪正街251号10栋315
联系电话	86 023 86806743 13648436609

产品详情

品牌	桥头	商品条形码	6936072100055
保质期	12个月	产品标准号	DB50/106
储藏方法	常温下，至于阴凉干燥处密封保存，避免高温和阳光直射。	等级	一等品
规格	袋装	净重	200克
生产厂家	重庆桥头火锅底料有限公司	生产日期	2010/1/20
售卖方式	包装	特产	是
卫生许可证	ISO认证	原产地	重庆
原料与配料	牛油、植物油、辣椒等		

桥头重庆火锅底料

产品介绍：中华老字号重庆桥头火锅始创于宣统年间，百年来，严格采用独特的秘制孰料、工艺及配方。坚持<五味中求平衡清鲜中求醇厚、麻辣中求柔和口感中求层次>的调味原则。桥头火锅以其油而不腻嘴，麻不伤胃香醇浓郁、回味悠长的独特风味，风靡山城，享誉华夏，是重庆火锅业首家被商务部正式认定为<中华老字号>，并获得<中国名菜>，<放心火锅底料>等多项桂冠的火锅著名品牌。为满足广大消费者足不出户便可品尝桥头火锅和馈赠客人的需求，我们秉承桥头火锅的工艺及配方，结合现代高科技技术，选用天然优质原料精心制作的桥头火锅底料及系列调味品奉献给广大消费者，他是家庭、餐馆、馈赠之佳品

食用方法：将本品放入锅中，加入2公斤水（鸡汤或骨汤更佳），煮沸即可烫食菜品，无需再加佐料。

本品适合烹制：红烧牛肉、麻辣烫、毛血旺

重庆文化

重庆具有3000多年的悠久历史和光荣的革命传统，是中国著名的历史文化名城，是巴渝文化的发祥地。距今约2～3万年的旧石器时代末期，已有人类生活在重庆地区。公元前11世纪商周时期，巴人以重庆为首府，建立了巴国。极盛时期巴国疆域“东至鱼复（今奉节县一带）,西至道，北接汉中，南及黔涪”，以原重庆市为行政中心，管辖川东、陕南、鄂西、湘西北和黔北等区域。自秦汉以来的历朝历代，这一区域多数时期为一个统一的行政辖区，其行政中心设在原重庆市。重庆古称江州，以后又称巴郡、楚州、渝州、恭州。公元581年隋文帝改楚州为渝州，重庆始简称“渝”。公元1189年宋光宗先封恭王、后即帝位，自诩“双重喜庆”，升恭州为重庆府，重庆由此得名，距今已有800余年。

千年渝风，百年渝菜，当具有100年历史的渝菜，经渝风堂整理发掘，并结合时代创新，渝菜这一贴上城市标签的地方菜系，以麻、辣、鲜、香的特色赢得了顾客的称赞，成为美食时尚。“到重庆吃渝菜，吃渝菜当然是去渝风堂！”这句台词体现了渝风堂作为渝菜地标店的行业地位。

川菜，分为川西菜和川东菜。川西是指成都以及周边，川东是指重庆以及达州。在重庆自辖后，重庆川菜改称为渝菜。渝菜多以江湖菜和火锅为主。川菜多以小吃和凉菜，家常菜为主。重庆菜麻辣味特别重，远胜于川菜之上，而且多系街边餐饮江湖小店原创，所以有又渝派川菜的说法。每年都有很多重庆新菜推出，也很快被其他城市的餐馆克隆，但为了迎合当地的口味，其他城市的“重庆江湖菜”味道已经完全不地道了。但外地初到的游客千万不可多贪麻辣开胃的重庆菜，否则很容易引起肠胃不适。