

鱼 重庆特产 四川特产 麻辣鱼 佐料 调味品

产品名称	鱼 重庆特产 四川特产 麻辣鱼 佐料 调味品
公司名称	洪瑶瑶（个体经营）
价格	4.00/袋
规格参数	品牌:桥头 商品条形码:6936072100529 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	6936072100529
保质期	12个月	产品标准号	Q/QT2
储藏方法	至于阴凉干燥处密封保存	等级	一等品
规格	袋装	净重	180克
生产厂家	重庆桥头火锅调料有限公司	生产日期	2010年1月20日
售卖方式	包装	特产	是
卫生许可证	ISO9001质量体系认证	原产地	重庆
原料与配料	植物油、辣椒、豆瓣等		

桥头招牌麻辣鱼调料

产品介绍：<桥头招牌麻辣鱼调料>秉承了<桥头火锅>独特的秘制熟料工艺，融入了<中华老字号>的文化精髓，并结合了现代科学技术研制而成，本品风味独特、香醇浓郁、回味悠长，是家庭、餐馆、馈赠之佳品。

食用方法：1、将1.2公斤左右的鱼洗干净，鱼头鱼骨切块、鱼肉切片，加入淀粉20克，食盐3克，料酒十克拌匀，腌制5分钟，葱切段30克、葱切花10克备用。

2、锅内加水一公斤，烧沸后，将本调料108克、葱段30克、鱼头及鱼骨下锅拌匀，再次煮沸后，中火煮1分钟，再下鱼片一起煮，待水再次煮沸后，煮2分钟。即可起锅装盘，撒上葱花，美味的食用了。

烹饪范围：冷锅鱼、沸腾鱼、香辣鱼、乌江鱼

精彩推荐：大家可以从图片看到很多辣椒，其实只是重庆麻辣鱼特色工序，即用35克食用油，在锅中烧沸，看见锅中在冒青烟即可关火，然后将20克干花椒、20克干辣椒放进去，看见有一面变色了，但另一

面还是红色的为最适宜。然后倒在装好的鱼里。一道重庆地道的麻辣鱼就算做好了！

注意：本产品采用秘制熟料工艺，请不要下锅炒制

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。在重庆直辖后，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。