

重庆特产 辣椒 四川特产 调味品

产品名称	重庆特产 辣椒 四川特产 调味品
公司名称	洪瑶瑶（个体经营）
价格	2.00/袋
规格参数	品牌:三珍 商品条形码:6935239501216 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	三珍	商品条形码	6935239501216
保质期	12个月	产品标准号	GB/T15691
储藏方法	阴凉干燥处保存	等级	一等
规格	袋装	净重	100克一袋
生产厂家	四川省通江县兴旺野生食品有限公司重庆分公司	生产日期	2010年1月10日
售卖方式	包装	特产	是
卫生许可证	渝卫食字证（2008）第500106-5118号	原产地	重庆
原料与配料	优质干辣椒加工		

产品简介

本产品精选上等优质的本地辣椒，经排渣去污、手工烘烤加工制成，口感香辣，回味无穷。充分体现出川渝风情“辣”的特色。使用时既方便又卫生，是餐饮、食堂、家庭首选的调料之一。

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。