

水煮鱼 鱼 桥头 重庆特产 四川特产 调味品

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 水煮鱼 鱼 桥头 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:6936072100116 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 | 6936072 100116 |
| 保质期 | 12个月 | 产品标准号 | Q/QT2 |
| 储藏方法 | 常温下密封存于阴凉干燥处、避免高温及阳光直射 | 等级 | 一等品 |
| 规格 | 15×20cm | 净重 | 180克 |
| 生产厂家 | 重庆桥头火锅调料有限公司 | 生产日期 | 2010/1/20 |
| 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 | 植物油、辣椒、豆瓣等 | | |

桥头水煮鱼

产品介绍：<桥头水煮鱼调料>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0.8-1公斤左右的鱼宰杀洗净切片（块）置于容器中，加入腌鱼包1袋（20克）。与101克料酒或少量白酒和均匀待用（约30分钟最为适宜）。

2、将备好的配菜放入沸水中煮至八成熟，捞起盛入容器中。锅内加水（骨头汤更佳）适量（0.7公斤左右），以刚好能淹过鱼片为最好，放入调料包一袋（150克）。

3、煮沸后放入备好的鱼片（块）煮2分钟即可，起锅盛入装有蔬菜的容器内。

4、将干料包中的料撒在于表面上（依个人口味酌量增减干料）。

5、锅洗净上火，放入植物油150克，大火煮沸（约150 ），油热冒烟时起锅，浇在鱼片（块）

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。