

# 桥头毛血旺 重庆特产 四川特产 特色美食

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 桥头毛血旺 重庆特产 四川特产 特色美食                        |
| 公司名称 | 洪瑶瑶（个体经营）                                   |
| 价格   | 4.00/袋                                      |
| 规格参数 | 品牌:桥头<br>商品条形码:6936072100314<br>卫生许可证:ISO认证 |
| 公司地址 | 中国 重庆市沙坪坝区<br>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 | 6936072100314 |
| 卫生许可证 | ISO认证        | 产品标准号 | Q/QT2-2007    |
| 净重    | 160（g）       | 原料与配料 | 辣椒、植物油等       |
| 保质期   | 12（个月）       | 原产地   | 重庆            |
| 生产厂家  | 重庆桥头火锅调料有限公司 | 储藏方法  | 阴凉干燥处，密封保存    |
| 规格    | 15×22cm      | 生产日期  | 2010/1/20     |
| 售卖方式  | 包装           | 特产    | 是             |

### 毛血旺

产品简介：桥头毛血旺秉承了桥头火锅的孰料工艺，融入了“中华老字号”的文化精髓，并结合现代科学技术研制而成，本品风味纯正、香醇浓郁、回味悠长、是家庭、餐馆、馈赠之佳品。

食用方法：将鸭血500克切成条块，入沸水煮一分钟捞起，黄豆芽200克去须根，火腿肠100克切大片，瘦猪肉100克切片，大葱100克切断长段，毛肚100克切片。

炒锅加水1.2公斤，放入本调料拌匀，烧沸后放入所有菜品，待菜品煮熟后，与汤一起导入盆内，把干料包内的干料均匀的洒在菜品上，将100克油烧至180 淋在干料上，撒上葱花、香菜，即可食用。

### 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。