质量上乘价格实惠螺丝粉

产品名称	质量上乘价格实惠螺丝粉
公司名称	柳州市永君调味品厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:/ 商品条形码:/ 卫生许可证:/
公司地址	柳州市洛维路59号内
联系电话	86 138 1111111111 13597225857

产品详情

品牌	/	商品条形码	/
卫生许可证	/	产品标准号	/
净重	/（g）	原料与配料	/
保质期	/（个月）	原产地	广西
生产厂家	/	储藏方法	/
规格	/	生产日期	/
售卖方式	包装	特产	否

螺蛳粉为广西柳州著名小吃，具有酸、辣、鲜、爽、烫的独特风味，位居柳州风味小吃之首。它由柳州特有的软滑爽口的米粉，加上酸笋、木耳、花生、油炸腐竹、黄花菜、鲜嫩青菜等配料及浓郁适度的酸辣味和煮烂螺蛳的汤水调合而成，因有奇特鲜美的螺蛳汤，使人吃一想二。

柳州的螺蛳粉，闻名遐迩，中国独一无二。螺蛳粉具有酸、辣、鲜、爽、烫的独特风味，位居柳州风味小吃之首。

背景

享有“ 龙城 ”美称的广西柳州市，人杰地灵，风光旖旎。饮食文化也颇有盛名，其中地道的螺蛳粉，色香味美，名不虚传，可谓一绝。

螺蛳粉是柳州最出名也最受大众欢迎的小吃米粉。据说在很久以前柳州人只有单一的螺蛳吃法，除了一些配菜，几乎很少还有人在加入其它的什么东西。后来有一位开螺蛳

螺蛳粉

店的老板异想天开把螺蛳配合青菜烹饪而后又逐渐加入粉丝（现加入米粉），没想到收到很好的效果。

大家吃了以后都觉得味道奇佳，附近的店面也效仿其做法，螺蛳粉在1984年左右开始风靡。

柳州盛产螺蛳，也爱吃螺蛳。柳州人吃螺蛳已有上百年的历史了，而柳州人一回到家乡都是在第一时间找一碗螺蛳粉大快朵颐，以解乡思。

螺蛳可以烤着吃、炒着吃，也可以煮着吃。煮螺又分几种吃法。螺蛳肉煨成汤后，与面结合就成了螺蛳汤面，与馄饨结合就成了螺蛳馄饨，与米粉结合就成了螺蛳汤粉，其中这螺蛳粉是最为有名的，味道鲜美，螺香扑鼻，使人胃口大开，食欲陡增。柳州城从黄昏时分到凌晨二三点，小食摊上吃螺蛳粉的人络绎不绝。不论男女老幼、地位高低、时间长短，寻香走近摊点，一声“ 老板来碗螺蛳粉 ”，就将人与人的距离拉近了许多。

螺蛳粉的味美是因为它有着独特的汤料。这汤料是由螺蛳肉、三奈、八角、肉桂、丁香、辣椒等13种天然香料和味素、蔗糖配制而成的一种调味品。至于13种香料放多少又有严格的比例。有了这么多精细的汤料，它能不鲜吗？