

# 扬州狮子头 扬州红烧狮子头 扬州五亭包子

产品名称	扬州狮子头 扬州红烧狮子头 扬州五亭包子
公司名称	扬州五亭食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	扬州市立新路24号
联系电话	86-051413952796717 13952796717

## 产品详情

扬州狮子头 扬州红烧狮子头 扬州五亭包子 扬州特色美食

更多关于扬州狮子头 扬州红烧狮子头 扬州五亭包子 扬州特色美食欢迎咨询  
扬州五亭食品有限公司

“狮子头”千百年来盛誉不衰，成功之举在于保持基本格调传统烹调方法，而在适应季节变化，不同消费，尊重信仰方面，随候用料因物而异，富于变化，成为系列佳肴。扬菜品中知名度最高的莫过于“狮子头”。用猪肉制作的肉圆，以大而圆，嫩且鲜著称，雅俗共赏妇孺咸宜。末代皇帝的御厨唐克明先生认为在隋代就列为扬州四大名菜之一，当时称葵花大斩肉。宋朝大诗人杨万里诗云：“却将一脔配两

螯，世间真有扬州鹅。”虽不能确切的指此菜，但可肯定在他品尝了包括像狮子头之类的菜肴后，作了生动形象的夸张，借菜抒怀。

本企业通过iso9001国际质量管理体系认证

扬州狮子头放入砂锅中（铁锅亦可），加入一定量的清水，烧沸后，文火焖炖10-15分钟即可食用，在闷炖过程中，可添加适量时令蔬菜。亦或根据季节不同及个人喜好，建议可与以下佐料一同焖炖。

春季：河蚌炖狮子头，河蚌酥香。春笋、芽笋炖狮子头，笋质脆嫩、清香幽然；

夏季：时令蔬菜、豆制品焖炖狮子头；

秋季：黑鱼、鲫鱼焖炖狮子头、汤白乳浓；

冬季：风腊制品（如风鹅、风鸡）炖狮子头，腊味浓郁。

- 生产许可证编号：320011010007

- 产品标准号：sb/t 10379

配料表：猪肉（五花肋条）、鸡蛋、水、酱油、白砂糖、味精、淀粉、葱、姜、黄酒、食用盐、虾籽。

- 储藏方法：零下18 冷冻保存

- 保质期：365

- 食品添加剂：无

- 包装方式: 包装

- 品牌: 扬州五亭食品

- 系列: 彩袋装

- 商品条形码: 6904517560160

- 糕点品类: 组合系列

- 重量(g): 240

- 糕点风味特点: 甜味糕点

- 是否含糖: 含糖

- 是否为有机食品: 否

- 产地: 中国大陆

- 省份: 江苏

亲注意哦

本店全场（除包子外）所有产品 江浙沪皖满 68元包邮！！

北京 天津 河北 广东、福建、湖南、湖北、山东、河南、江西 全场（除包子外）满98元包邮！！

本店默认百事汇通快递服务，需要加急的客户，请选顺丰，需补差价哦。  
所有包邮产品，拍下后请联系客服修改价格。

本店速冻包子类产品，同类规格需四袋起售哦。江浙沪皖默认百事汇通快递服务，其他省市全部选用顺丰快递，运费按实际金额收取。

需要选择指定快递服务的亲们，请补一定的差价哦。

网址：<http://wtshipin.tmall.com/>

<http://yzwtfood.taobao.com/>