

新包装 美味升级蔡好炒 鲜香持久 大厨爱

产品名称	新包装 美味升级蔡好炒 鲜香持久 大厨爱
公司名称	义乌美厨食品有限公司嘉兴办事处
价格	190.00/箱
规格参数	品牌:蔡好炒 商品条形码:6927263002593
公司地址	中国 浙江 嘉兴市 越秀南路910号副食品市场天声A15号
联系电话	86 0573 82200209

产品详情

品牌	蔡好炒	商品条形码	6927263002593
卫生许可证	浙卫食字[2006]第07821000 52号	产品标准号	SB/T10371
净重	1000 (g)	保质期	20 (个月)
谷氨酸钠	43.8 (%)	原产地	浙江
生产厂家	义乌市美厨食品有限公司	储藏方法	防潮、避光、密封
等级	特一级	规格	1000gx10
售卖方式	包装	特产	是
原料与配料	食品添加剂 (谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食用香料)、食用盐、白砂糖、鸡肉粉、淀粉、大米粉、姜、葱、蒜、香辛料。		

国家工商总局商标局正式授权：蔡好炒商标为义乌市美厨食品有限公司注册商标

蔡好炒鸡精（新包装）1000g美味升级鲜香更持久专业厨师必备

本产品应用高科技和新工艺制成，集鸡的香味、鲜味和营养于一体，在任何菜肴、点心、汤中用鸡精代替味精，可产生无与伦比的美味。

配料：食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食用香料）、食用盐、白砂糖、鸡肉粉、淀粉、大米粉、姜、葱、蒜、香辛料。

使用方法：在任何菜肴、点心中按个人需要和口味添加至鲜美可口，清汤一般添加量为：1%（1kg或1l开水中加10g鸡精，便成美味可口之鲜汤}

食品生产许可证号：qs3307 0305 0011

品牌诠释

“蔡好炒”品牌以高品质低价位为切入点，以饭店、食堂、商超和普通百姓家庭为消费群体，奉承：民以食为天 这个食必须是安全的、可靠的、绿色的、营养的为根本。

公司应用高科技和新工艺为百姓提供高品质的调味料，我们郑重承诺：蔡好炒鸡精产品严格按sb/t1037 1行业标准组织生产，不添加任何未经质检部门认可的添加剂，我们对产品质量承担全部责任。

“蔡好炒何许人也？请看：

电视剧《佛跳墙》基本资料

佛跳墙

剧名：《佛跳墙》

又名：《庖丁奇谈》

集数：30集

年份：2001年

导演：钟路、邵波

武术导演：李海兴

编剧：陶德

主要演员

夏雨饰郑宝厨

李湘饰陈佳瑶

何嘉文饰鲍凤盏

王学兵饰查士弥

牛振华饰陈煮水

沈晓海饰曹达

故事梗概

宫廷举行“御厨评鉴大赛”，由太后和皇帝亲自品尝遴选。太后最后选定陈谦为“金刀御厨”，郑百味屈居为“银刀御厨”，瑞亲王的亲信曹达只得到第三名“铁刀御厨”，瑞亲王和曹达就设下一箭双雕的毒计，先用陈煮水的金刀杀死郑百味，嫁祸于陈煮水。曹达顺理成章的成为首席御厨。

陈煮水遭围捕的时候，爱女陈佳瑶正好外出，幸免于难，便带着亲戚临时凑出来的些微盘缠，逃出京城，回到了父亲的故乡福州。马蹄花突逢夫死家变，依然决定带着儿子离开了北京这块伤心地，南下福州亡夫郑百味的故乡，重新开始新的生活。

陈煮水躲避官府的追捕一路往南逃，到了福州城郊的一所大觉寺，受到主持不痴师傅的收留，赐法号“了空”，从此隐姓埋名，以大觉寺为藏身之所，并伺机寻找女儿陈佳瑶。陈佳瑶早得父亲的真传，使得福州最大的“金广福饭店”老板蔡好炒惊为天人，聘她为主厨，手下掌管一群男性大厨，好不威风。

蹄花和宝厨母子来到福州，非常落魄，为图营生，在“金广福”的外面摆了个小面摊，佳瑶在饭馆里当主厨，觉得宝厨的面摊有辱“金广福”的门面，千方百计的想把他赶走，两人闹得不可开交。

使奉朝廷颁布令全国各省推派代表献菜，总督熊彰为此举办斗菜比赛，福州知府鲍余尽心竭力的网罗名厨，陈佳瑶当然是第一人选。佳瑶住进鲍府，却又碰到了护院宝厨，两人又吵的天昏地暗，鲍知府的女儿鲍凤盏出面当和事佬，和佳瑶逐渐建立起友谊，同时也不自觉地爱上了宝厨，等到三角恋爱浮上台面时，鲍知府也不知如何处理。

福州有个洋人买办查士弥奉密令到福州监视斗菜，却看上了知府千金鲍凤盏。可是凤盏已经心仪宝厨，于是千方百计修理宝厨，几个人忙着斗菜又斗智，从福州一路闹到北京，宝厨终于在最后关头实验出“佛跳墙”这道菜。成为名传千古的佳肴，夺回郑家历代名厨的美名。

佛跳墙（散文）

曾有一道集山珍海味之大全的荤菜，奇香四溢，惹得邻院寺庙里念经的和尚垂涎欲滴，失去定力，不顾佛门戒规而寻香翻墙，此菜故名“佛跳墙”。

就是这道“佛跳墙”，竟使一些人很以为然。以写《雅舍小品》、《雅舍谈吃》而闻名的梁实秋老先生在去台湾之前不知有这道菜，而到了台湾后又以吃不上正宗的“佛跳墙”而遗憾，只好以“坛子肉”来比。1983年7月，台湾的《读者文摘》曾引可叵的一篇谈“佛跳墙”的短文，她在文中说：“那东西说来真是罪过，全是荤的，又是猪脚，又是鸡，又是海参、蹄筋，炖成一大锅。……这全是广告噱头，说什么这道菜太香了，香得连佛都跳墙去偷吃了。”

我不知道海外是怎样看待这道菜，它的起名有多少“广告噱头”姑且不论，但最起码它不是“炖成一大锅”，如若恰当实惠说，应该叫“酒坛煨制大杂烩”，这是我吃后的感觉。

追溯“佛跳墙”的历史，少说应该有100年。它最初应该叫“福寿全”。相传清代同治末年（1874），福建布政司周莲一次到福州杨桥巷的官钱庄一位官员家里赴宴，主人的夫人是绍兴人，特意为这次家宴准备了一道拿手菜——“福寿全”。做法是将鸡、鸭、猪肉和几种梅花一起放入曾经盛绍酒的坛子里，煨制两个时辰以上。当这道菜上桌时香溢满室，周莲吃后暗暗称奇，回府后即让家厨郑春发如法炮制。但做了多次均不如在官钱庄时吃的味道。无奈，郑春发只好到官钱庄登门就教，求得真谛。回来后又在用料上反复尝试改进，多用海鲜，少用肉类，增加了鲍鱼、蹄筋、海参、鱼翅等18种主料和16种辅料。经过这一改进，味道越发可口。后来，郑春发创办“聚春园”菜馆，便以此菜为特色菜。刚开业，当地的

几位秀才就相约到他的菜馆里聚会，吃了几个菜都觉不新鲜，要求来个花样的，郑春发便端出了“福寿全”给大家品尝。谁知坛盖一开，奇香四溢，令几位秀才连声叫绝，既开眼界，又饱口福，恰在此时，又进来了几位和尚，凑上桌同秀才们一起吃起来。原来这几位和尚是从邻院寺庙里偷偷跳墙而来的，奇香竟然使得他们扔下经卷，忘了寺规。秀才们见状性起，纷纷吟诗称颂此情此景，其中有句云：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”。

从此，这酒坛煨制的大杂烩便得名“佛跳墙”，美味佳肴，别开生面，遂成为闽菜系中的“首席代表”。

“佛跳墙”的最突出之处就是香，凡是吃过此菜的人，都说中国菜里，论香，应该首推它。其原因，主要是源于它的选料和烹制技艺。

佛跳墙

在选料上，佛跳墙精选鱼翅、海参、鲍鱼、鱼肚、干贝、鱼皮、鹿筋、猪肚、鸽蛋、火腿、香菇、冬笋、白萝卜等18种主要原料，佐以冰糖、桂皮、桂圆肉、绍酒、人参、枸杞子、胡椒、盐、葱、姜等十几种辅料。调配、烹制过程严谨复杂，有些选料要限用特定地区的产品，用肉也限于特定部位，且刀法讲究，形状、大小、厚薄、长短都有严格要求。用料经过蒸、炸、泡等多种烹调方法处理后，按一定顺序放进盛过绍酒的坛子中，浇上用鲜鹅、鲜鸭、老母鸡、猪肘子等熬制的汤，最后盖上荷叶，密封，用旺火烧沸，再用文火慢慢煨6小时。

如此精料精做，使这道菜多汤、清鲜、和醇，咸中带甜，荤而不腻，食后唇齿留香，味中有味，妙不可言，营养价值自然也颇高。

如今，“佛跳墙”已是声名远播，并成为海内外华人宴席上的上品菜。正宗的福州“佛跳墙”已传至第七代，其代表是福州大酒家的强本根、强曲曲。毛泽东主席曾特意品尝过他们做的“佛跳墙”；李先念在钓鱼台宴请美国总统里根，也首选他们二位做的“佛跳墙”，贵宾们食后都赞不绝口，终生难忘。在1993年10月举行的第三届全国烹饪大赛中，人民大会堂餐厅热菜加工间副厨师长刘章利先生曾以“佛跳墙”作品参赛，获得金牌。

“佛跳墙”的香既然能使佛都跳墙，凡人又该怎样呢？吃不到的自然要跃跃欲试。终于有那么一天，我吃上了“佛跳墙”，那是在沈阳的“天天渔港”。据我所知，这是沈阳城里惟一有“佛跳墙”的酒店，但价格是很吓人的，每位一小坛，三五口即能见底，售价385元。吃起来甚香，尤感意味深长的是菜单的名称——“迷你佛跳墙”。这一“迷你”很令人揣摩。本来“迷你”是英语mini的音译，意为“同类中的极小者”。如“迷你裙”（裙族中的超短者）；亦有用作构词的前缀，释义“小型的”，如“迷你巴士”（小型公共汽车）。这是一个音意巧连，炉火纯青的上乘译作，但国人多从字面意去理解，“佛跳墙”这么一加上限定词“迷你”，坛中的份量再少你也没的可说，只好乖乖的被迷住。

“迷你佛跳墙”，正可看出商人的智慧，见仁见智全凭吃者的悟性。明白“迷你”真谛的，与不知其中奥妙的，皆可“迷你”一番，满意而归。迷你[1]