

# 优质蔡好炒 鲜的好味道 餐餐都需要

产品名称	优质蔡好炒 鲜的好味道 餐餐都需要
公司名称	义乌美厨食品有限公司嘉兴办事处
价格	170.00/箱
规格参数	品牌:蔡好炒 商品条形码:6927263002456
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	6927263002456
卫生许可证	浙卫食字[2006]第07821000	产品标准号	SB/T10371
	52号		
净重	500 (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	优级	规格	500gx20包
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。		

蔡好炒牌

鸡精调味料

美味升级鲜香更持久专业厨师必备

本品应用高科技产品和新工艺制成，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，可产生无于伦比的美味。

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/t10371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。

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

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

蔡好炒的来历：

电视剧《佛跳墙》基本资

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。

## 简史

佛跳墙原名福寿全。光绪二十五年(1899年)，福州官钱局一官员宴请福建布政使周莲，他为巴结周莲，令内眷亲自主厨，用绍兴酒坛装鸡、鸭、羊肉、猪肚、鸽蛋及海产品等10多种原、辅料，煨制而成，取名福寿全。周莲尝后，赞不绝口。后来，衙厨郑春发学成烹制此菜方法后加以改进，到郑春发开设“聚春园”菜馆时，即以此菜轰动榕城。有一次，一批文人墨客来尝此菜，当福寿全上席启坛时，荤香四溢，其中一秀才心醉神迷，触发诗兴，当即漫声吟道：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”。从此即改名为佛跳墙。1965年和1980年，分别在广州南园和香港，以烹制佛跳墙为主的福州菜引起轰动，在世界各地掀起了佛跳墙热。各地华侨开设的餐馆，多用自称正宗的佛跳墙菜，招徕顾客。佛跳墙还在接待西哈努克亲王、美国总统里根、英国女王伊丽莎白等国家元首的国宴上登过席，深受赞赏，此菜因而更加闻名于世。