

蔡好炒（强鲜型）鸡精 调味只是普通的1/3

产品名称	蔡好炒（强鲜型）鸡精 调味只是普通的1/3
公司名称	义乌美厨食品有限公司嘉兴办事处
价格	220.00/箱
规格参数	品牌:蔡好炒 商品条形码:6927263002548
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	6927263002548
卫生许可证	浙卫食字[2006]第07821000	产品标准号	SB/T10371
	52号		
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	强鲜型	规格	1000gx10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。		

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（强鲜型）1000g

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：0.3%（1kg或1l开水中加3g鸡精，便成美味可口之鲜汤}

食品生产许可证号：qs3307 0305 0011

蔡好炒 炒好菜

推荐用量：约为99%味精、普通鸡精的1/3

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。

公司承诺：不加色素不加防腐剂

公司承诺书

“蔡好炒”的由来：

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。

佛跳墙

基本信息

菜谱名称：佛跳墙 f ó ti à o qi á ng

英文名：buddha jumps over the wall

所属菜系：闽菜

菜谱功效：补虚养生 调理营养不良

历史文化

千古对联

简介“佛跳墙”即“满坛香”，又名“福寿全”，是福州的首席名菜。

据说，唐朝的高僧玄奘，在往福建少林寺途中，传经路过“闽都”福州，夜宿旅店，正好隔墙贵官家以“满坛香”宴奉宾客，高僧嗅之垂涎三尺，顿弃佛门多年修行，跳墙而入一享“满坛香”。“佛跳墙”即因此而得名。

千古对联：

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。

典故

佛跳墙是福州一道集山珍海味之大全的传统名菜，誉满中外，被各地烹饪界列为福建菜谱的“首席菜”，至今已有百余年的历史。

佛跳墙历史

如此美味佳肴，何以叫“佛跳墙”？在福州民间有三种传说。

其一是：据传清朝同治末年（1876年），福州官钱庄一位官员设家宴请福建布政司周莲，他的绍兴籍夫

人亲自下厨做了一道菜，名叫“福寿全”，内有鸡、鸭、肉和几种海产，一并放在盛绍兴酒的酒坛内煨制而成。周莲吃后赞不绝口，遂命衙厨郑春发仿制，郑春发登门求教，并在用料上加以改革，多用海鲜，少用肉类，使菜越发荤香可口。以后郑春发离开周莲衙府，集资经营聚春园菜馆，“福寿全”成了这家菜馆的主打菜，只因福州话“福寿全”与“佛跳墙”的发音相似，久而久之，“福寿全”就被“佛跳墙”取而代之名扬四海了。

其二是：福建风俗，新媳妇出嫁后的第三天，要亲自下厨露一手茶饭手艺，侍奉公婆，博取赏识。传说一位富家女，娇生惯养，不习厨事，出嫁前夕愁苦不已。她母亲便把家里的山珍海味都拿出来做成各式菜肴，一一用荷叶包好，告诉她如何烹煮。谁知这位小姐竟把烧制方法忘光，情急之间就把所有的菜一股脑儿倒进一个绍酒坛子里，盖上荷叶，摺在灶头。第二天浓香飘出，合家连赞好菜，这就是“十八个菜一锅煮”的“佛跳墙”的来头了。

其三是：一群乞丐每天提着陶钵瓦罐四处讨饭，把讨来的各种残羹剩菜倒在一起烧煮，热气腾腾，香味四溢。和尚闻了，禁不住香味引诱，跳墙而出，大快朵颐。有诗为证：“酝启荤香飘十里，佛闻弃禅跳墙来。”

其四和其一不完全相同：“佛跳墙”是闽菜中居首位的传统名肴。据传，此菜起源于清朝末年，福州扬桥巷官银局的一位官员，在家中设宴请布政司周莲，官员夫人亲自下厨，选用鸡、鸭、肉等20多种原料放入绍兴酒坛中，精心煨制而成荤香的菜肴，周莲尝后赞不绝口。事后，周莲带衙厨郑春发到官银局参观。回衙后，郑春发精心研究，在用料上加以改革，多用海鲜，少用肉类，效果尤胜前者。一八七七年，郑春发开设了“聚春园”菜馆后，继续研究，充实此菜的原料，制出的菜肴香味浓郁，广受赞誉。一天，几名秀才来馆饮酒品菜，堂官捧一坛菜肴到秀才桌前，坛盖揭开，满堂荤香的菜肴，秀才闻香陶醉。有人忙问此菜何名，答：尚未起名。于是秀才即席吟诗作赋，其中有诗句云：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来。”众人应声叫绝。从此，引用诗句之意：“佛跳墙”便成了此菜的正名，距今已有100多年的历史。

由于“佛跳墙”是把几十种原料煨于一坛，既有共同的荤味，又保持各自的特色。吃起来软嫩柔润，浓郁荤香，又荤而不腻；各料互为渗透，味中有味。同时营养价值极高，具有补气养血、清肺润肠、防治虚寒等功效。上席时如配以蓑衣萝卜（白萝卜切成的丝）一碟、油芥辣一碟、火腿拌豆芽心一碟、冬菇炒豆苗一碟，再用银丝卷、芝麻烧饼佐食，更是妙不可言，其味无穷。

说起佛跳墙这道菜，几乎所有的人都知道并且做过各种想象，但是真正吃过佛跳墙的人却很少，博学如梁实秋先生雅舍谈佛跳墙，最后却转到了红烧肉，何况我等凡人。幸哉中国内涵外延丰富的汉字汉语，为我们描述当时的福州名菜“坛烧八宝”。

关于佛跳墙的典故，多得像极了好莱坞大片的中文名字，但是无论是“坛烧八宝”还是“福寿全”，都没有“佛跳墙”这寥寥三个字带给我们无穷的想象和享受。

以十八种主料、十二种辅料互为融合。其间几乎囊括人间美食，如鸡鸭、羊肘、猪肚、蹄尖、蹄筋、火腿、鸡鸭肫；如鱼唇、鱼翅、海参、鲍鱼、干贝、鱼高肚；如鸽蛋、香菇、笋尖、竹蛏。三十多种原料与辅料分别加工调制后，分层装进坛中，就好像一部野心勃勃的贺岁片，大腕荟萃自然不同凡响。

佛跳墙之煨器，多年来一直选用绍兴酒坛，坛中有绍兴名酒与料调合。煨佛跳墙讲究储香保味，料装坛后先用荷叶密封坛口，然后加盖。煨佛跳墙之火种乃严格质纯无烟的炭火，旺火烧沸后用微火煨五六个小时而成。如今有的酒店宣扬自己的菜品如何香气扑鼻，与佛跳墙相比的确欠一点含蓄。真正的佛跳墙，在煨制过程中几乎没有香味冒出，反而在煨成开坛之时，只需略略掀开荷叶，便有酒香扑鼻，直入心脾。盛出来汤浓色褐，却厚而不腻。食时酒香与各种香气混合，香飘四座，烂而不腐，口味无穷。余以为这才是美食的最高境界。

费孝通先生研究佛跳墙的创始，一说，发明此菜者乃一帮要饭的乞丐。这些乞丐拎着破瓦罐，每天四出要饭，把饭铺里各种残羹剩饭全集在一起。据说有一天，有一位饭铺老板出门，偶然闻到街头有一缕奇

香飘来，遁香而发现破瓦罐中剩酒与各种剩菜倒在一起，会有不同凡众的异香。这位老板因此而得启悟，回店以各种原料杂烩于一瓮，配之以酒，创造了佛跳墙。看起来这佛跳墙与“叫化鸡”乃是亲戚。

第二种说法与一个娇生惯养的女子有关，福建风俗，有一个规矩叫“试厨”。新媳妇婚后第三天须到夫家在大庭广众面前试厨。这是对新媳妇治家本领的测试，它关系媳妇今后在公婆眼中的地位。相传有一个从小娇惯的女子，不会做菜。出嫁前因此而为即将到来的试厨而发愁。母亲为女儿之应试，想尽了办法，把家藏之山珍海味都翻找出来，一一配制后用荷叶装成小包，反复叮嘱女儿各种原料的烹制方法。谁知这位新娘到了试厨前一天，慌乱中全然忘记各种烹饪方法。她到了临晚才到厨房，把母亲包好的各种原料一包包解开，堆了一桌无从下手，正在无计可施之际，又听公婆要进厨房。新媳妇怕公婆挑剔，见桌边有个酒坛，匆忙就将所带的原料都装入坛内，顺手用包原料的荷叶包住了坛口，又把这酒坛放在了快灭火的灶上。想想明天要试厨，新媳妇生怕自己无法应付，就悄悄溜回了娘家。第二天，宾客都到了，却不见了新媳妇。公婆进厨房，发现灶上有个酒坛，还是热的。刚把盖掀开，就浓香四溢，宾客们闻到香味就齐声叫好，这就成了佛跳墙。想来这新媳妇也获得了好评，否则我们也没有口福享受到这“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”的人间佳肴。连我佛都参与推广，难怪大江南北这佛跳墙的名气如此之大。

反正我如果是佛，绝对不会受累跳墙，我会自己做。但愿中国的文化精粹永远连绵不绝，佛跳墙便是其中的一个。

营养成分

成品

热量(4293.09千卡) · 维生素b6 (2.22毫克) · 蛋白质(594.52克) · 维生素b12 (26.46微克) · 脂肪(152.19克)
· 泛酸(0.15毫克) · 碳水化合物(137.51克) · 叶酸(191.40微克) · 膳食纤维(1.68克) · 胆固醇(2780.80毫克)
· 维生素a (1223.92微克) · 维生素k (1.05微克) · 胡萝卜素(10.20微克) · 硫胺素(1.15毫克)
· 核黄素(3.16毫克) · 尼克酸(122.94毫克) · 维生素c (27.75毫克) · 维生素e (23.44毫克)

· 钙(2473.34毫克) · 磷(3968.94毫克) · 钾(6091.98毫克) · 钠(16.35毫克) · 碘(773.81微克)
· 镁(152.94毫克) · 铁(42.10毫克) · 锌(472.12毫克) · 硒(5.21微克) · 铜(2.45毫克) · 锰(0.00毫克)