

云南石林（路南）特产----路南腐乳

产品名称	云南石林（路南）特产----路南腐乳
公司名称	赵俞东（个体经营）
价格	16.00/个
规格参数	原产地:云南石林 品牌:石林腐乳 净重:350（g）
公司地址	中国 云南 昆明市官渡区 织布营354号
联系电话	86 0871 7352455 13759446612

产品详情

原产地	云南石林	品牌	石林腐乳
净重	350（g）	原料与配料	大豆，辣椒，精盐，八角，植物油
保质期	365（天）	生产厂家	云南石林
储藏方法	严密封闭。常温	生产日期	发货当天
售卖方式	包装	特产	是

云南石林路南腐乳

丽传说 很久以前，路南黑龙潭旁，有一个美丽的彝族撒尼姑娘，名叫婊妹。她美丽聪明，人勤手巧，小伙子们做梦都想娶她做媳妇。可她哪个也瞧不上，只喜欢因斗牛夺魁而获得一头黄牯牛的牧人阿鲁。俩人经常在月光下相会，情投意合..... 婊妹的后娘是个狡黠的女人，她早就盘算好了，将婊妹嫁给富贵人家，好收一笔彩礼。当阿鲁来求亲时，她贪婪地伸手要很多钱财。阿鲁拿不出，她虚情假意地说：“龙潭里有的是最好的水，做豆腐攒了钱，再成亲。” 忠厚老实的阿鲁答应了，每天都到她家干活，起五更睡半夜，用路南黄豆和黑龙潭水磨豆腐，做了一盆又一盆，后娘却总说不够。欢乐的火把节，年轻人都去石林摔跤看斗牛，谈情说爱，婊妹和阿鲁却挑着豆腐，到处去卖。最后只卖了一部份，其余的被捂得发霉，成了半干臭豆腐，还长出了一层细细的白绒毛。后娘见了暴跳如雷，阿鲁也气得无精打采，难过地摇头。婊妹却不着急，她想了几天，将霉豆腐划成小方块，放进缸中，然后加进八角、茴香子和辣椒。之后，阿鲁喷进白酒，放了香油，用菜叶包裹严实，用油纸封扎坛口。搁置一段时间后，婊妹和阿鲁将坛子抬到街上揭开，清香扑鼻，过往的人馋涎欲滴，争先购买。俩人小坛换大缸，生意越来越兴隆。后娘只得同意他们成亲。婚后小两口开了个腐乳铺，路南腐乳从此出了名。

路南腐乳产于云南省石林彝族自治县境内，旧称石林县为路南县，故所产腐乳称为“路南腐乳”。相传石林县制作腐乳的历史已有百余年了，用发源于本县黑龙潭的巴江水制作豆腐，其品质上佳；而用此上佳的豆腐和传统工艺加工出来的腐乳，色泽红黄、富有弹性、细腻润滑、入口即化，是色、香、味俱全的佐餐品。

路南腐乳特点及功用：用发源于本县黑龙潭的巴江水制作豆腐，其品质上佳；而用此上佳的豆腐和传统工艺加工出来的腐乳，色泽红黄、富有弹性、细腻润滑、入口即化，是色、香、味俱全的佐餐品。制作流程：路南腐乳的制作工序也比较讲究。做坯的豆腐需要十分细腻，经发酵，霉化，晾半干，蘸酒裹上以磨黑盐、茴香粉、八角粉、花椒粉等制成的调味料，放在罐里密封，腌制至少3个月后，从里到外化透，各种调料完全融为一种香；而乳腐来自于蛋白质分解的鲜味，真有如“天然味精”之浓了。因此，乳腐可做下饭小菜，也可做各种蘸油滚料。如果油浸装罐，就成了油乳腐，可延长保存时间；裹料后用洗净晒蔫的菜叶包起来入罐，则是叶子乳腐，利于保持形状。路南乳腐几乎在任何胃口不开时都启发食欲，便携便藏，随取随吃，受到广泛喜爱。