

# 批发供应鱼香肉丝调料（正宗四川风味）调味料

产品名称	批发供应鱼香肉丝调料（正宗四川风味） 调味料
公司名称	北京吉得利食品有限公司
价格	190.00/箱
规格参数	品牌:吉得利 产品标准号:Q/CPJDL001
公司地址	北京市昌平区沙河镇小李庄
联系电话	13901116661

## 产品详情

品牌	吉得利	卫生许可证	京卫食证字（2006）第110 114-00560号
产品标准号	Q/CPJDL001	净重	33.5（kg）
原料与配料	调味料	保质期	18（个月）
原产地	北京	生产厂家	北京吉得利食品有限公司
储藏方法	常温干燥	规格	33.5g*120
生产日期	见封口	售卖方式	包装
特产	是		

【名称】鱼香肉丝

【品牌】吉得利

【产地】中国 四川

【等级】一级

【规格】33.5克

美丽传说：相传很久以前在四川有一户生意人家，他们家里的人很喜欢吃鱼，对调味也很讲究，所以他们在烧鱼的时候都要放一些葱、姜、蒜、酒、醋、酱油等去腥增味的调料。有一次晚上这个家中的女主人在炒另一只菜的时候，她为了不使配料浪费，她把上次烧鱼时用剩的配料都放在这款菜中炒，当时她还以为这款菜可能味不是很好吃，怕家中的男人回来后不好交待，她正在发呆之际，她的老公做生意回家了，这个老公不知是肚饥之故还是感觉这碗菜的特别，而他还没等开饭就用手抓起就往嘴中咽，还没等一分钟，他迫不及待地问老婆此菜是用何做的，她刚在结结巴巴时，她意外地发现老公连连称赞其菜之味，她老公见她没回答，又问了一句“这么好吃是用什么做得”，就这样老婆才一五一十地给他讲了

一遍。而这款菜是用烧鱼的配料来炒和其它菜肴，才会其味无穷，所以取名为鱼香炒，而得此名。后来这款菜经过了四川人若干年的改进，现已早早列入四川菜谱，如鱼香猪肝、鱼香肉丝、鱼香茄子和鱼香三丝等。如今因此菜风味独特，使各地的人们所欢迎而风靡全国。