

# 臭豆腐正宗卤水 加盟长沙市魏满娣秘方注册品牌

产品名称	臭豆腐正宗卤水 加盟长沙市魏满娣秘方注册品牌
公司名称	长沙市天心区满姨臭豆腐店
价格	.00/个
规格参数	原产地:湖南 品牌:魏宝和 净重:20 (g)
公司地址	长沙市天心区上黎家坡92号
联系电话	086 0731 85860270 13508478358

## 产品详情

原产地	湖南	品牌	魏宝和
净重	20 (g)	原料与配料	特级黄豆
保质期	20 (天)	生产厂家	魏宝和
售卖方式	散装	特产	是

## 关于如何甄别长沙市真假臭豆腐..为了老百姓太重要了

目录：[公司动态](#)

为了您和家人的健康 请认真阅读以下文章  
尽量避免不法小商贩小作坊继续欺骗损害您和家人的健康拒本公司近几十年来的了解  
在长沙本市区真正懂得有百年历史(老配方)的传统生物发酵臭豆腐技术的老师傅已经不会超过五家了

关于甄别长沙市泛滥成灾的假臭豆腐:

假1:大量添加工业黑色素 让其半成品立马变黑 那种黑色臭豆腐在大街小巷游走了一天 被太阳曝晒  
被雨水淋洗 都不会掉色 那些用真空包装的假臭豆腐亦如此  
人体长期吸收了就会沉积在各个脏器里无法排除 最终停留在骨骼引发更多的病变 后果不堪设想

假2:其臭味不是长沙传统纯正生物工程发酵后产生的气味 就是用沉淀后的臭沟水或腐烂后的臭螺跎尸体水 用高温硫磺烟熏不能食用的老茶叶水 工业色素同时浸泡 重含量的铅病毒和大腸杆菌都被人体吸收 其潜在的危險无法想象...

假3:大多数推着小车在外游走的小商贩们是不会用真正的好油来炸(食品)臭豆腐(高温油炸食品时油会出现乌黑多泡 泔泔气味重的现象 油烟严重污染环境)他们是泔水油地沟油最大的消耗群体在长沙地区每年被他们消耗掉的泔水油地沟油就达上万吨 长沙市工商 城管质量监督等多个职能部门联合执法打击炼制销售劣质油的不法群体 食品法的出台也难杜绝他们的存在 没有一个流动摊贩是实名制登记过工商执照 老百姓因为摄入了这类食品而出现了健康问题 甚至癌变 却无人来承担责任 更无法定位找到某一个或某一群体来承担责任 严重的扰乱了公共秩序 破坏了很多健康的家庭 炼油大小作坊就算被职能部门查封过 处罚过 为了一己私利 还会挺而走险卷土重来 祸害民众

假4:劣质的霉变的黄豆 劣质的半成品 或劣质的油 肮脏的制作环境 劣质油在高温下不段产生的致癌物质 甚至就是国家明令禁止使用的不降解塑料碗在市场上也被他们泛滥使用 这都会直接影响到我们国家老百姓的生活质量和身体质量..

关于甄別长沙市纯正生物发酵技术的真臭豆腐:

真1:长沙传统老配方再综合现代技术是要通过严谨而漫长的时间才能做出一缸好卤水 在保障老卤水质量的前提下 一定要在密闭的环境中发酵存放两年才能开始卤制第一片半成品 室内的温度必须常年保持在20摄氏度 才不会破坏菌孢 利于菌孢的繁殖再生

真2:老卤水的配制配方在选料中也一样得讲究 将近15种富含高蛋白质成份的天然植物原料必须分类煮熟 粉碎 混合 分解 发酵 来年春天还要再采集另一种天然作物(密方)同样煮熟 粉碎 再混合 分解 发酵(保密配方)第二年的冬季才能开始制卤半成品 无一种食品添加剂

真3:不管是金黄色还是黑褐色的臭豆腐半成品都不能在太阳下曝晒 (这就是纯正臭豆腐用肉眼就能甄別的重要依据) 纯正的臭豆腐在老卤水缸卤制过程当中 营养的菌丝(黑曲霉)就会长在豆腐上 形成着附在上面的新菌丝 (浏阳市闻名全国的正宗浏阳豆豉 湖南省老百姓喜欢吃的冬季腊巴豆 腐乳也同制法 在良好的环境正常的温度下培养出来的"益身菌""维生素 b12"有利于身体健康)这些按传统作法制作出来的产品如果在阳光下直晒或曝晒 都会破坏其中的菌丝分子和营养成分 金黄色的臭豆腐味道就不再会鲜美 "黑曲霉"形成的黑褐色臭豆腐就会褪色(黑曲霉遭到破坏) 真正懂此法的老师傅都会知道 一定要用干净的水养着即将销售出去的半成品 而且要在20摄氏度的温度下保鲜 决不能曝晒

真4:为了维护中华美食的传统 魏"满"媵馳臭豆腐的保密配方除了第三代传人承上启下的发扬.核心技术暂不外流.免得不法商贩破坏了市场.50%的生产场地和长沙市各加盟店可同意加盟商来访参观现场培训指导相互学习.

"满"字为本单位在湖南省首家为臭豆腐制品申请了商标注册的标志 各加盟店所销售油炸前的每片半成品均有“满”字压模商标 为防假冒并承诺不发展一家流动车作为销售点 仿冒必究

欢迎来我处实地考察

谢谢您的关注和主持

以上内容由魏宝和豆腐王有限公司

独家撰文