

宝庆丸子 猪血丸子（湖南特产 酒店特色菜 豆制品）

产品名称	宝庆丸子 猪血丸子（湖南特产 酒店特色菜 豆制品）
公司名称	长沙市雨花区湖南高桥大市场新派农副产品商行
价格	3.00/包
规格参数	原产地:湖南 商品条形码:6939570600096 品牌:农家烟火
公司地址	长沙市雨花区高桥商贸城11栋273-274号，19栋369号
联系电话	86-073185713536 13973166080

产品详情

原产地	湖南	商品条形码	6939570600096
品牌	农家烟火	卫生许可证	430500-000266
产品标准号	Q/GAYX002-2005	净重	270（g）
原料与配料	黄豆，猪肉，猪血，植物油，盐	保质期	180（天）
生产厂家	邵阳市双清区鑫鑫食品厂	储藏方法	常温保存
生产日期	见封口	售卖方式	包装
特产	是		

产品描述

名称：宝庆丸子 猪血丸子豆制品 武冈特产 湖南特产 酒店特色菜
湘菜配料：黄豆，猪肉，猪血，植物油，盐

味道：卤香味规格：270g/包，40包/件产品样式：3个装、真空包装制
作方法：卤制、柴火烟熏食用方法：切片凉拌或者蒸、炒皆可

特点：色、香、味俱佳，腊辣可口，增进食欲

产品介绍

宝庆猪血丸子，亦称血粑，是邵阳的传统食品，始于清康熙年间，民间历代相传，至今已有好几百年的历史。宝庆猪血丸子的主要原料是豆腐，先用纱布将豆腐中的水分滤干，然后将豆腐捏碎，再将新鲜猪肉切成肉丁或条状，拌以适量猪血、盐、辣椒粉、五香粉以及少许麻油、香油、味精、芝麻等佐料，搅

拌匀后，做成馒头大小椭圆形状的丸子，放在太阳下晒几天，再挂在柴火灶上让烟火熏干，烟熏的时间越长，腊香味越浓。也有做一铁架，架下用火炉焚烧锯木屑、糠皮、谷壳或木炭熏烤，此种熏法特别讲究火候，不能过急过猛，否则口味不佳。丸子熏干后即可食用。猪血丸子色、香、味俱佳，腊辣可口，增进食欲，且易于保藏，至少半年内不会变质，同时还携带方便，煮熟切成片即可食用，是宴客时一道开胃美食。

购买须知售前：如需咨询或购买，请联系阿里旺旺客服，或者致电0731-85552173，13973166080。运输：通过物流公司或货运站发货，买家承担运费。售后：客户在物流公司提货的时候请检查货物的数量和质量，如有问题请当天致电。人为因素引起的质量问题概不负责。

公司介绍新派湘菜（邵阳家家乐食品厂）是一家专业生产、销售酒店特色菜和腊味的企业。企业以两千年来的湘菜文化为依托；紧密结合市场的发展趋势和消费潮流；采用独特的湘菜传统生产工艺（烟熏、卤制、腌制等）；坚持“为消费者提供健康美食”的原则（在业内率先通过qs质量安全认证）；不断创新，研制符合市场需求的特色产品。公司拥有腊味系列品牌“新派”和酒店原料品牌“农家烟火”，所开发的产品因其丰富的种类、优质的原料、独特的工艺，鲜美的味道深受消费者喜爱，畅销南北，覆盖全国。主营：酒店特色菜、湘西腊味、豆制品、坛子菜、干货、冷冻食品。优势：为你减少中间环节，节约采购成本。我们深深的知道，在餐饮业竞争激烈的今天，降低采购成本是有效增加竞争力的方式。而现在很多的中小型酒店的采购成本却一直居高不下，因为中间要经过层层代理商和经销商。而我们经营的数百种产品均为自产自销或一级代理，能为你有效的降低采购成本，从而提高盈利能力和竞争力。承诺：我们承诺提供最全面的产品资料、最低的价格！我们承诺所有产品图片细节图均为实物拍摄！我们承诺完善的售后服务！我们承诺严格按照国家法规政策正规经营！

湘菜介绍

湘菜，是我国八大菜系之一。擅长香酸辣，具有浓郁的山乡风味。

湘菜历史悠久，早在汉朝就已经形成菜系，烹调技艺已有相当高的水平。

湘菜制作精细，用料广泛，口味多变，品种繁多。

其特点是：油重色浓，讲求实惠，在品味上注重酸辣、香鲜、软嫩。在制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

煨、炖讲究微火烹调，煨则味透汁浓，炖则汤清如镜；

腊味制法包括烟熏、卤制、叉烧，著名的湖南腊肉系烟熏制品，既作冷盘，又可热炒，或用优质原汤蒸；

炒则突出鲜、嫩、香、辣。

湖南菜系的共同风味是辣味菜和腊味菜。

以辣味强烈著称的朝天辣椒，全省各地均有出产，是制作辣味菜的主要原料。

腊肉的制作历史悠久，在我国相传已有两千多年历史。

统观全貌，则刀工精细，形味兼美，调味多变，酸辣著称，讲究原汁，技法多样，尤重煨烤。

“日夜江声下洞庭”，随着时代的前进和国家经济的发展，湘菜这朵奇葩，将会开得更加鲜艳夺目。

更多产品信息请点击进入旺铺首页