

## 腊香干（卤豆腐豆制品 武冈 湖南特产 375g）

产品名称	腊香干（卤豆腐豆制品 武冈 湖南特产 375g）
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	4.00/包
规格参数	原产地:湖南 商品条形码:6930494200218 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	6930494200218
品牌	农家烟火	卫生许可证	430500-000147
产品标准号	DB43/160-2004	净重	375（g）
原料与配料	黄豆、菜油、食盐、香料	保质期	180（天）
生产厂家	邵阳市久久食品厂	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：柴火腊香干 卤豆腐 卤香干湘菜 酒店特色菜豆制品 武冈特产 湖南特产配料：黄豆、菜油、食盐、香料

味道：卤香味规格：375g/包，50包/件产品样式：5片装、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：采用桂皮、八角等10多种卤料卤制后柴火烟熏而成，卤香浓厚，富有嚼劲。

武冈卤豆腐介绍武冈是湘西南重镇，是湖南通往广西的门户，历来是兵家必争之地。这是一座具有2000多年历史的山城，他有着丰富的地方饮食文化，卤豆腐就是最值得炫耀的。武冈卤菜历史悠久，素有"卤菜之乡"之称。

制作方法：

- 1.将豆腐放入冷水锅中，加入精盐，置中火上烧至微沸捞出，沥去表面水；将豆腐切成1.2厘米厚的片。上述香料用纱布包扎好。
- 2.炒锅置旺火上，倒入花生油烧至180度，将豆腐分多次投入油锅内，炸至呈金黄色时捞起沥油
- 3.炒锅留底油100克烧热，投入葱段，姜块(拍松)略炸至起香，添入鲜汤500克，投入香料袋，豆腐块，加入精盐，改小火浸卤半小时左右，再加入味精。食用时取豆腐块改刀装盘，浇上少许卤汁，淋上芝麻油即成
- 4.豆腐经冷盐水浸煮，一则可除豆腐的豆腥味，二则可使豆腐色泽洁白
- 5.豆腐以炸至金黄色为度，不宜太嫩或太老。
- 6.豆腐需以小火浸卤入味。

制做卤豆腐最关键的是卤水的制做，据说武冈卤豆腐的卤水是由好几十味具有保健作用的名贵中草药等原料熬制而成。对这些制做卤豆腐的老板来说，卤水的配方比他们的命根子还要重要。这个配方都是由祖上传下来，而且曾经是传男不传女哟。

武冈卤豆腐荣誉：

2002年，湖南卫视《湘女出行》栏目组就专门到武冈采访了卤豆腐加工厂，开始得到人们的关注，开始走出城门。

2007年1月，武冈被中国食品(5.3,-0.12,-2.21%)工业协会冠名为“中国卤菜之都”。

为加大产品保护力度，2007年，武冈市政府向国家质检总局提出申请地理标志产品保护。

2008年10月22日，国家质检总局召开了武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅地理标志产品保护专家技术审查会。

与会专家认为，武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅产品具有地域特色，尤其在国际市具有较高知名度，符合国家质检总局《地理标志产品保护规定》，专家审查会全体同意通过。

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](#)