

绿杨天歌 清蒸 扬州特产 扬州美食 4只装 扬州狮子头

产品名称	绿杨天歌 清蒸 扬州特产 扬州美食 4只装 扬州狮子头
公司名称	王长存(个人会员)
价格	21.00/件
规格参数	原产地:江苏 商品条形码:6935065288848 品牌:绿杨天歌
公司地址	中国 江苏 扬州市广陵区 江苏 扬州 广陵区 曲江街道 施井西庄11号
联系电话	86 0514 87215713 13773505358

产品详情

原产地	江苏	商品条形码	6935065288848
品牌	绿杨天歌	卫生许可证	苏卫食证字第32108410076
产品标准号	Q/321084XEF06	净重	240(g)
保质期	180(天)	生产厂家	扬州天湖食品厂
肉类品种	猪肉制品	制作方式	蒸煮
真空包装	是	储藏方法	常温6个月
绿色食品	是	生产日期	近期
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

狮子头：

狮子头介绍：

淮扬菜品中 知名度最高的莫过于 这个狮子头了。

【传说】

当年隋炀帝带着嫔妃随从，乘着龙舟和千艘船只沿大运河南下时，“所过州县，五百里内皆令献食。一州至百舆，极水陆珍奇、（《资治通鉴》）。杨广看了扬州的琼花，特别对扬州万松山、金钱墩、象牙林、葵花岗四大名景十分留恋。回到行宫后，吩咐御厨以上述四景为题，制作四道菜肴，御厨们在扬州名厨指点下，费尽心思终于做成了松鼠桂鱼、金钱虾饼、象牙鸡条和葵花斩肉这四道菜，杨广品尝后，十分高兴，于是赐宴群臣，一时间淮阳菜肴倾倒朝野。官宦权贵宴请宾客也都以有这四个菜为荣，奉为珍品。

到了唐代，随着经济繁荣，官宦权贵们也更加讲究饮食。有一次，郇国公宴客，府中的名厨韦巨元也做了扬州的这四道名菜，并伴以山珍海味，水陆奇珍，令座中宾客们叹为观止。当“葵花斩肉”这道菜端上来时，只见那巨大的肉团子做成的葵花心精美绝伦，有如“雄狮之头”，宾客们乘机劝酒道：“郇国公半生戎马，战功彪炳，应佩狮子帅印。”郇国公高兴的举杯一饮而尽，说：“为纪念今日盛会，“葵花斩肉”不如改名“狮子头”。一呼百诺，从此，扬州就添了“狮子头”这道名菜，红烧，清蒸，脍炙人口。

材料：猪肉末、青菜芯、荸荠、全麦土司、葱姜、鸡蛋。调料：料酒、盐、酱油、白糖、芝麻油。

狮子头：

春季：河蚌炖狮子头 河蚌酥香；芽笋炖狮子头，笋质脆嫩，清香幽幽

夏季：时令蔬菜 豆制品焖炖狮子头：

秋季：黑鱼鲫鱼焖炖狮子头。汤白乳浓

冬季：风腊制品（风鹅 风鸡）炖狮子头，腊味浓郁

联系方式：

联系人：王长存先生

电话：86 0514 87215713 移动电话：13773505358 地址：中国 江苏 扬州市广陵区 江苏 扬州 广陵区 曲江街道 施井西庄11号 邮编：225003 公司主页：<http://lhywangcc.cn.alibaba.com>

联系方式