

# 江龙腊味腊顺风耳150g\*湘菜配送\*酒店特色菜\*湘菜原材料

产品名称	江龙腊味腊顺风耳150g*湘菜配送*酒店特色菜*湘菜原材料
公司名称	兰燊（个人会员）
价格	.00/个
规格参数	商品条形码:无 储藏方法:冬天冷藏，夏天冷冻 生产日期:见封口
公司地址	中国 湖南 长沙市雨花区 高桥大市场农副产品商贸城22栋北向1--2号
联系电话	86 0731 83996687 15116168129

## 产品详情

商品条形码	无	储藏方法	冬天冷藏，夏天冷冻
生产日期	见封口	售卖方式	包装
特产	否	原产地	湖南

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15802634122,15274966075.

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。

注：本产品最低批发量为30包，支持混批。

公司介绍金湘瑞酒店特色菜是一家专业生产、销售酒店特色菜和腊制品的企业。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。公司拥有腊味系列和酒店特色原料，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：毛家食品、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。