

# 艾川豆豉介绍 艾川豆豉工艺

产品名称	艾川豆豉介绍 艾川豆豉工艺
公司名称	艾川豆豉（徐州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	徐州市棠张经济开发区
联系电话	18951052550

## 产品详情

相传，公元675年，“初唐四杰”之一的王勃路过洪州，见阎都督浑身发冷，汗不得出，骨节酸痛，咳喘不已，王勃以豆豉为药，阎都督连服三天后痊愈。从此，艾川豆豉驰名大江南北，至今不衰。徐州地理位置极为优越，自古是兵家必争之地，也是黄淮海区域的中心城市，在饮食上更是博取众家之长，兼具南北饮食特点，并在中国四大菜系：鲁菜、苏菜的强烈影响与融合下，呈现出新的发展特点。

在如此丰厚的饮食文化影响下，艾川豆豉大胆革新，运用新工艺、新方法，使得艾川豆豉呈现出调味丰富、鲜香浓郁、亲民平和的特点。其味道香气浓郁，口感润滑。滋味鲜美，独具特色。

艾川豆豉大胆对工艺进行创新。制作工艺则是根据选、泡、蒸、曲、酵、熟“六步大法”：将筛选出颗粒均匀的黄豆去杂洗净，放入清水中浸泡，待泡至黄豆发胀无皱皮、略有硬心时，装入竹笋内晒干，然后将黄豆蒸煮并焖捂，倒出熟料散热，要掌握好室温，把熟料送入曲室内自然发酵，使其发酵结饼。发酵期分为3个月和9个月，成熟后成品。

艾川豆豉讲求用料精细准确，其味温和，鲜香悠长，常佐以徽菜、鲁菜、川菜中的宫廷菜、公馆菜之类的高档菜，如香辣蟹，碧绿的麻桂鱼、泡椒墨鱼仔、石渠白菌炖土鸡、松茸素鳕鱼卷佐素鱼香茄子、松茸鸭翅等。

作为北派豆豉的代表，艾川豆豉从1946年（民国三十五年）从四川迁入徐州以来，在徐州成长壮大，发扬了传统的豆豉文化，并将豆豉带入新的发展时代。

作为中国味道的守护者，艾川豆豉严格遵循古法制作，以匠人精神坚守产品的品质，以传承中华美食文化为己任，以将豆豉美食带给更多消费者为目标，不断融会贯通，站立在新时代的餐饮发展浪潮之上，制作出更多的高品质豆豉产品。

作为现代饮食文化的开创者，艾川豆豉以海纳百川的姿态融合各地的美食文化，以健康、绿色为理念，融合新技术、新方法，与时俱进，创新出更多、更好的风味豆豉产品。

目前，为了更好的适应市场的需要，艾川豆豉以“艾川”为战略品牌，聚焦豆豉的研产销一体化运营，艾川豆豉（徐州）有限公司已经成为中国东部最大的豆豉龙头企业之一。

风起云涌，市场变幻，但艾川的脚步不会停下。站在时代前列的艾川豆豉，将以前瞻的眼光、开放的胸怀、精益求精的态度、务实的作风，不断应用新技术、推出新产品，引领行业的健康发展，做大做强豆豉产业，为中华美食增添新的色彩，造就豆豉香，丰富中国味。