

艾川豆豉——来自东北黑土地的非转基因大豆

产品名称	艾川豆豉——来自东北黑土地的非转基因大豆
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

豆豉，是我国传统的大豆发酵制品，与豆酱、酱油和腐乳并列为我国四大传统大豆发酵食品，因其均具有营养丰富、易于消化吸收等优点，在我国有悠久的历史，已成为我国饮食文化的重要组成部分，具有较好的消费基础。

古称豆豉为“幽菽”，也作“嗜”，根据制醅发酵时使用食盐与否，分为咸、淡两种，淡豆豉主要用来入药，咸豆豉主要用作调味品。豆豉应起源于秦汉之前，据东汉著名文学家王逸对《楚辞》中“大苦咸酸，辛甘行些”的注解“大苦，豉也”，可推断豆豉最早可能出现在战国。汉代除王逸外，刘熙所著《释名·释饮食》中也赞誉豆豉为“五味调和，需之而成”，这是目前有关豆豉的最早记载了。

在漫长的发展历程里，豆豉的风味不断的复杂多样化，逐渐成为群众普遍食用的物美价廉的大众食品。由于制作豆豉的方法及产品风味因产地不同而各有特色。唐陈藏器《本草拾遗》中介绍四川浦州豆豉味道浓烈“味咸做法与诸豉不同，其味烈”，宋陆游的“梅青七配吴盐白，笋美偏宜蜀豉香”的名句，表明了当时四川已成为豆豉的名产地。

豆豉的制作方法，最早见于公元2世纪西晋张华《博物志》作豉法。其后成书于公元5世纪初北魏崔浩撰《食经》，公元544年贾思勰撰《齐民要术》，以及历代医药书籍都有作豉法的记载。隋唐时候随着佛教传布，豆豉制作技术先后流传到朝鲜、日本、菲律宾、印度尼西亚等东南亚国家和地区，现已发展成为当地的名特产品，如日本的Natto（纳豆）、印尼的Tempeh(天培)等均享有盛名。

豆豉发展至今，品种繁多，产品的外观、风味、食用方法均各有特点，这主要是由于参与酿制的主要微

生物种类不同而影响了生产工艺。目前世界的豆豉有米曲霉型（以北京豆豉、湖南浏阳豆豉为代表）、毛霉型（以徐州艾川豆豉为代表）、细菌型（以我国广东水豉、日本纳豆为代表）、根霉型（以印尼天培豆豉为代表）和脉胞菌型（以印尼昂巧豆豉为代表），我国传统工艺豆豉为前三种，又以米曲霉型和毛霉型最为重要，是我国历史最悠久、分布最广、产量最大的功能性食品和调味品。

艾川豆豉起源于唐代，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。

艾川豆豉细分主要以“发酵周期”为主要维度，分为3个月发酵周期、9个月发酵周期。3个月发酵周期主要以工厂原料豆豉为主，9个月发酵周期主要以餐饮佐料为主。

艾川豆豉制作工艺以选、泡、蒸、曲、酵、熟“六步大法”独步“中国豆豉武林”，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，然后将黄豆煮7至8小时，并焖捂两小时后，再倒出熟料散热，把熟料送入曲室内自然发酵，使其发酵结饼。发酵期在3个月或9个月。长短随气温而增减，成熟后的发酵胚，分解成颗粒状，再与食盐、高粱白酒、醪糟等混合拌匀，装入坛内密封保存，半年即为成品。

相比其他豆豉产品，艾川豆豉鲜香浓郁，口味极佳，是为不可多得的上品，深受餐饮企业和家庭用户喜爱。

传统的产品往往更蕴含着珍贵的价值。随着人们观念的更新和对传统的日益重视，艾川豆豉将面临着新的发展机遇，古老的艾川豆豉将焕发青春！