

艾川豆豉起源与特点

产品名称	艾川豆豉起源与特点
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

艾川豆豉富含蛋白质和人体所需氨基酸，香气浓郁，滋味鲜美，即可用于烹饪，也可代菜佐餐，是盐煎肉、豆豉鱼、火锅等特色菜肴不可缺少的调味品，不但营养价值高，又有开胃助食解表祛汗之功效。

豆豉起源

豆豉是以黄豆或黑豆为原料，利用微生物发酵而制成的一种传统调味食品，以豉香诱人、风味独特而深受消费者的喜爱。据史料记载：我国的豆豉生产起源于秦朝，它不仅是佐餐佳品，还具有极高的营养价值和药用价值。

除了日本的“纳豉”、中国台湾的“荫豉”、大陆豆豉有三大流派。除了贵州，其他省份都出产豆豉，譬如，颇负盛名的有湖南浏阳的淡豆豉，广东阳江的盐豆豉等、酥而不烂的四川永川豆豉，其中，当以徐州的“艾川豆豉”最为知名。

南派的贵州豆豉以原料豆豉为主，那略带一丝丝“咸臭”的“臭豆豉”，令人赞不绝口，日思夜想。臭在其中，香亦在其中，丑在其中，美在其中。

西派以“永川豆豉”最为知名。永川豆豉属毛霉型豆豉。永川豆豉肥而不腻，酥而不烂。醇香萦绕口齿，回味无穷。

东派豆豉以艾川豆豉最为知名，艾川豆豉在西南两派豆豉特点的基础上，香气浓郁，滋味鲜美，独具特色。豆豉即可用于烹饪，也可代菜佐餐，是盐煎肉、豆豉鱼、火锅等特色菜肴不可缺少的调味品。艾川豆豉富含蛋白质和人体所需氨基酸，不但营养价值高，又有开胃助食解表祛汗之功效。

传承久远

自淮海战役之后豆豉生产从四川引入徐州，历经60多年的发展，代代相传，形成了豆豉生产、调味食用的悠久历史。徐州川味轩食品有限公司年代从祖传技艺起步，在拥有华东地区最大的豆豉生产基地基础上，致力于豆豉产品开发与销售，改良工艺、创新生产，迄今已经20多年。公司不仅积累了丰富的豆豉生产经验，而且在继承传统的基础上大胆创新，口味与质量远近闻名。

非转基因原料

源自东北的自然传奇，在40-50的纬度之间，超过110天的无霜期，大于2200 的有效积温，大于15小时大豆鼓粒期日照时数，肥沃的土壤下，孕育了黑土地上特有的非转基因优质大豆，也成为了艾川豆豉的绝佳原料。

工艺精湛

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。

产品特点

艾川豆豉独具特色：色：颜色油亮；体：颗粒饱满；味：香味浓郁；尝：口感鲜香。艾川豆豉口感嫩滑，味道香浓，既口感鲜香，又保留了豆子的营养价值。