

大理永平黄焖鸡云南土特产清真食品生鲜蔬菜配送

产品名称	大理永平黄焖鸡云南土特产清真食品生鲜蔬菜配送
公司名称	大理市伊禄源食品制造有限公司
价格	28.00/200g
规格参数	
公司地址	云南省大理白族自治州大理市喜洲镇永兴村上兴庄124号
联系电话	13987205353 18387235720

产品详情

永平黄焖鸡的起源 说到“永平黄焖鸡”的起源，可谓是历史悠久，源远流长，根据一些民间的传说加以考据，“永平黄焖鸡”的历史完全可以追溯到一千多年以前。“永平黄焖鸡”之所以早在一千多年以前便风行整个滇西，与永平境内的著名丝绸商道——博南古道的开通，有着许多必然的联系。

博南古道不但是一条经济贸易的“南方走廊”，同时也是历代朝廷用来向云南西部边疆地方政权传递紧急公文的重要驿道，沿路曾设置有众多的驿站。由于驿使传递公文的时间非常紧迫，那些驻守驿站并负责接待吃喝的地方官员，便在实践中创出了一道既能够让那些赶路的官员驿使以及商贾马帮吃得称心如意，又能做到烧制起来快捷省时的地方名菜——黄焖鸡。永平黄焖鸡刚在古道驿站的餐桌上出现，便以其色鲜味佳，香气扑鼻，油而不腻，味道独特，烹制快捷而受到官员驿使和商贾旅人的交口赞誉。并且迅速随着古道的走向而逐步普及，最终成为博南古道沿线的众多马店驿站用来招待过往客商和官员驿使的首选名菜。

据传，南明永历帝朱由榔（公元1623 - 1662年），明神宗朱翊钧孙。清兵入关，他于广东肇庆称帝，在位15年，被清兵追逼而逃入缅甸，后为吴三桂索回绞杀于昆明，终年40岁。葬处不明。这位四处漂泊，偏安一隅的流亡皇帝，也与“永平黄焖鸡”有着极深的渊源。朱由榔曾于永历十五年（公元1659年）在李定国的护送下败逃缅甸时，走的就是博南古道，驻守的驿官也是用“永平黄焖鸡”来招待这位流亡皇帝的。民间曾有传言，永历皇帝在品尝过“永平黄焖鸡”后，大加赞赏，曾称其为“滇中第一佳肴”。

二、永平黄焖鸡的选料及制作工艺 永平黄焖鸡是采用永平山区土仔鸡，选用优质纯菜籽油、花椒、草果、大蒜、干辣椒、生姜、八角、葱花等十几种配料，辅以食盐、味精、酱油等调味料，采用传统工艺与现代烹饪技术相结合而独创的地方风味特色食品。通过一千多年的丰富和发展，随着烹调技艺的不断改进，现如今的“永平黄焖鸡”，已经发展成为具有浓郁的永平地方民族风味的特色菜肴而广受众多食客的青睐。山区养鸡方便，放养就可以；吃起来也方便，麻利的店家，只十分钟，就可以把一只飞奔的小公鸡（仔鸡）收拾成一盆黄香的焖鸡，咬口嫩，嚼头劲。永平黄焖鸡，是当地的一道特色菜肴，也是当地老百姓招待客人的佳肴。“黄焖鸡”的制作方法简单，但

是要把它做好，就不太容易了。黄焖鸡采用当地优质土仔鸡，宰杀好洗净，剁成2厘米大小的方块；然后将干辣椒去把、除籽，切成长节。注入锅内的香油量要适中，将油烧热，把花椒、姜、干辣椒放入锅中炸成黑色，投入仔鸡块，加入适量的酱油、葱、蒜等，翻炒几下，盖上锅盖，然后等待鸡肉水分干而发黄，再翻炒两次即可装入盘中食用。要说选料、配料，大家都能做到，为什么唯独永平黄焖鸡最具特色呢？这关键在于火候的控制，炒焖鸡块一定要掌握火候，只有用旺盛的火炒焖出来的才不会失去真味。

三、永平黄焖鸡的影响力和知名度 也不知道从哪天开始，博南古道被人知道的少了，永平黄焖鸡的名字倒叫开了，有滇西一只鸡的名头。滇缅公路（史迪威公路）1938年修通后，一种叫汽车怪物嘶叫着在滇西山区爬行，传说，有不少山民割草以喂。汽车倒不一定吃草，开汽车的人却会吃黄焖鸡，到后来的320国道时期，永平坡、博南山一带，店家沿路分布，颇为热闹。高速路通车后，跑老路，那些破败废弃的店铺，不时可见。绝早从昆明跑永平，经安（昆明安宁）楚（楚雄）、楚大（大理）高速、在大保（保山）高速跑上这一段，五百公里不到一点，要跑上五几个钟头，正好到饥点。号称云南第一菜的永平黄焖鸡，在云南甚至全国都可谓是大名鼎鼎，在云南只要是打着永平黄焖鸡旗号的饭店没有生意不好的，站在永平县城连接线街头放眼望去，街道两边立的全是整齐的“永平黄焖鸡”的招牌，专卖黄焖鸡的饭店一家接着一家，家家火爆。一到吃饭时间便开始车水马龙、人声鼎沸，有的人甚至跑几百公里，每隔几天便要吃上一顿，如此美食岂能不尝？现在推出了方便运输又不影响味道的瓶装、袋装黄焖鸡，让远方的朋友和在外的老乡也能舒服的吃上这令人朝思暮想的美味。

尤其是近十年来，“永平黄焖鸡”已在州内各地的宾馆酒店出现，并且有着320国道和昆明至瑞丽的高速公路分别向着西部边陲和东部内地“延伸”，以至于整个320国道两旁数以万计的大宾馆和小食店，都已“永平黄焖鸡”作为最好的招牌以招徕客人，形成了一道“万店共享一名菜”的独特景观。“永平黄焖鸡”也因此而获得了“滇西一只鸡”、“滇西名菜头牌”、“鸡中第一味”的盛誉。随着改革开放和旅游业的兴起，“永平黄焖鸡”这道名菜也随之被众多的海外游客介绍出国门。美国的《天下美食》、日本的《名厨料理》以及港、澳、台等地区的烹饪杂志，都曾把“永平黄焖鸡”作为云南著名的特色菜肴作过详细的介绍。美国的《天下美食》，就曾以《千里寻一味——永平黄焖鸡》为题，作过特别的推介。