

批发四川特产 长明100g手撕风干牛肉干（麻辣味） 小吃旅游食品

产品名称	批发四川特产 长明100g手撕风干牛肉干（麻辣味） 小吃旅游食品
公司名称	自贡市天花井食品有限公司
价格	22.00/袋
规格参数	品牌:长明 品种:手撕牛肉 口味:麻辣味
公司地址	大安区大安街长发灶95号
联系电话	0813-5105888 17713590524

产品详情

品牌	长明	品种	手撕牛肉
口味	麻辣味	售卖方式	包装
商品条形码	6924464236666	等级	优级
规格	小袋装	净重	100（g）
原产地	四川	保质期	360（天）
生产日期	最新出厂日期	生产厂家	自贡市天花井食品有限公司
储藏方法	阴凉干燥存放	原料和配料	优质牛肉、植物油、香辛料、食盐、味精、鸡精、白砂糖等
卫生许可证	川卫食证字（2006）第510 产品标准号		Q/71440026-8.2
特产	是		

温馨提示：顺着牛肉自然纤维方向食用，可更加入口。如果产品表明有少许白点，系牛脂凝结，请放心食用！

火边牛肉源于清乾隆年间，至今已有200多年的历史，其选料严格，刀工精细，工艺考究、风味独特、绵香生津、回味悠长。火边子牛肉鲜味悠长，来自贡的客人只要尝一口，没有不叫绝的，至今仍是自贡的独家美食，在1983年全国腌腊制品评比会上，火边子牛肉得分最高，是中华民族饮食文化中一绝！

火边子牛肉吃起来酥而不绵，干香化渣，味醇可口，回味悠长且便于携带，成为自贡独有的名产。火边子牛肉是继1988年获商业部优质产品奖和首届中国食品博览会银奖后再夺巴蜀食品节金奖。火边子牛肉鲜味悠长，来自贡的客人只要尝一口，没有不叫绝的，至今（2008年）仍是自贡的独家美食，在1983年

全国腌腊制品评比会上，火边子牛肉得分最高，是中华民族饮食文化中一绝。

火边子牛肉自非一般，其选料和做工都非常讲究。一头牛被宰杀后，只能取其腿腱肉、里脊肉十几块，共才十几公斤。用长片刀切成十分薄的肉片，配上注草、丁香草果及其它十多种香料，拌匀后将肉片铺在竹笥箕上，经曝晒去除水分，放进特制的烤炉中，控制湿度烘烤至熟，装入用油纸衬里的竹筒或纸罐里，掺满纯香麻油，撒上少许花椒粉，密封而成。

火边子牛肉质地干香，适于佐酒，食者细嚼慢品，回味悠长。现商品有滚卷或切片盒装，保鲜保质时间较长。旧时蜀中人士多有将其作为礼品赠人，其色深红，其味厚重，其香特异。火边子牛肉是古老盐都传统名特产之佳品，以质优味美、片薄如纸、酥香绵长而闻名遐迩。

内部为独立的分享装，便于食用和分享，赶紧行动吧，分享更有味哦！