

## 酒店特色菜原料——风吹排骨 猪肉制品

产品名称	酒店特色菜原料——风吹排骨 猪肉制品
公司名称	合江县恒德茂养蜂场销售部
价格	48.00/千克
规格参数	原产地:四川 商品条形码:暂无 品牌:风吹排骨
公司地址	中国 四川 泸州市江阳区 大云路3号 邮箱：lny1688@yahoo.cn QQ：37373906
联系电话	86 0830 3316294 18715795640

## 产品详情

原产地	四川	商品条形码	暂无
品牌	风吹排骨	卫生许可证	川卫食证字第
产品标准号	GB	净重	1000 (g)
保质期	90 (天)	生产厂家	四川泸州
肉类品种	猪肉制品	制作方式	特殊制作
储藏方法	冷冻	生产日期	最近
售卖方式	散装	特产	是

地方特产 风味独特

=====

### 【风吹排骨简介】

风吹排骨是泸州一种独特的排骨加工方式，因制作过程必须经由晾晒风吹此道工序而得名。是肉制品的一种新兴加工方式，秉承了健康饮食的理念，是一道新兴的餐饮特色菜。

### 【风吹排骨的加工】

正宗传统的“风吹排骨”是精选猪尾骨或者精排，经清洗、去除多余筋头、杂肉、调配香料、排骨入味

预处理、码料、风吹晾晒、后续处理等多道独特工艺精制而成。加工方法和口味与腌制、烟熏等加工的产品在外观和口感上完全不一样。整个制作过程遵循了健康、养身的饮食理念，没有添加任何工业香精、防腐剂等添加剂，完全由食用佐料精制而成。

### 【风吹排骨的特点】

风吹排骨能保持肉质的新鲜，且风味独特，具有鲜、香、略麻、回甜等特点，不同于传统的麻、辣川味。总体说来，风吹排骨的特点是清淡而又不失风味，味美而又健康。经过近年的推广。我们的风吹排骨已在泸州周边地区，以及成都、重庆等地开始流行。昆明、上海、广东、江苏部分餐饮企业开始推出。我们相信风吹排骨必将成为全国追求健康饮食的人们一种新的选择！

风吹排骨蒸熟后实拍照片

风吹排骨冷冻后实拍照片

### 【食用方法】

- 1、先将排骨洗净，把附着在上面的花椒等香料清洗干净（摆盘更美观）。
- 2、放入蒸格中加热蒸熟。蒸约25—30分钟即可，其他加热方式参照此时间。
- 3、取出蒸熟的排骨切块、排盘即可食用。
- 4、喜欢调味食用的，可以用辣椒面、味精、花椒面等干粉或者蘸水蘸着吃，不影响风吹排骨的风味。
- 5、也可用风吹排骨熬汤，或者用蒸排骨的时候蒸出来的汁做成汤，汤汁乳白而味道鲜美。

注意：

用水蒸时不要用盘等盛装，这样可能盘中会积留水蒸气，排骨被泡在水中蒸熟后口味会有所改变。

### 【储存方式】

冷冻保存。

## 【配送方式】

1、10kg以下样货用真空包装快递发送。

2、批量冬天用泡沫保温箱打包，常温运输。夏天用真空包装，泡沫保温箱打包常温运输或者冷藏运输。一般我们会选用泸州直达目的地客车带送，或者联系往返货车托运，或者采用物流货运。视具体城市和其他情况确定，目的是保证运输途中保质、安全、低价。

为了把具有地方特色的美食推向全国，我们加入了阿里巴巴诚信通会员，采用网络销售的方式进行推广。支持阿里巴巴支付宝担保交易，办理少量样货寄送，随时接受大小订单配送等。我们有十年的加工经验，能确保风味纯正、质量稳定。我们以最好的品质、实惠的价格与广大餐饮界企业合作共赢！同时欢迎全国餐饮界的朋友前来实地考察、了解、洽谈，我们将热诚、认真面对每一位客户！

更多特产详见阿里巴巴诚信通网址:

<http://hyh6868.cn.alibaba.com>

旺旺id：hyh6868

工作qq：37373906

联系人：李能英

联系电话：0830-3316294（手机）18715795640

联系地址：四川省泸州市江阳区凤凰村三十三号