

酒店特色菜猪尾骨制品—风吹排骨

产品名称	酒店特色菜猪尾骨制品—风吹排骨
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 售卖方式:散装 类型:冷冻
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	售卖方式	散装
类型	冷冻	品牌	风吹排骨
卫生许可证	川卫食证字（2007）第	净重	1（kg）
保质期	90（天）	生产厂家	泸州特色制作
包装规格	散装（mm）	型号	精排骨
储藏方法	冷冻保存	生产日期	最近
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