

仲景牛羊肉汤肉美汤更鲜 安怡

产品名称	仲景牛羊肉汤肉美汤更鲜 安怡
公司名称	重庆金安怡食品有限责任公司
价格	4.00/袋
规格参数	品牌:安怡 商品条形码:6932504820867
公司地址	重庆市江津区德感街道办事处圣泉街109号
联系电话	023-47853818 13983040566

产品详情

品牌	安怡	商品条形码	6932504820867
卫生许可证	(渝)卫食证字(2007)第500381-000300	产品标准号	Q/CJS2
净重	150(g)	原料与配料	淮山, 红枣, 桂圆, 党参, 当归。玉竹, 干姜, 枸杞, 陈皮
保质期	12(个月)	原产地	重庆
生产厂家	自家	储藏方法	常温下保存
规格	150g*30	生产日期	见包装
售卖方式	包装	特产	否

“煲汤”具有悠久的中华饮食文化传统，它以现代膳食的理论，保健知识，中药理论及四季食疗养生原理为基础，以春以养肝，夏以养心，秋以养肺，冬以养肾为思想，如今已成为现代家庭的生活时尚和品质之追求。

煲汤密笈——

- 1、食品选择——如鸡肉、鸭肉、鱼类等鲜味足，异味小，污水少；
- 2、食品要新鲜——鱼、畜、禽杀死后3-5小时后用，并氽水去腥后入罐；
- 3、炊具选择——陈年瓦罐最佳；
- 4、火候得当——不是越久越好，宜2-4小时；
- 5、配火合理——食品与冷水一起加热，中途不加冷水，水量为食品的1.5倍；

6、黄金搭配——酸性与碱性食品组合最好，一般煲单一动物，汤味更香浓纯正；

7、精细操作——温度维持85-100摄氏度，离火前15分钟加盐，切勿过多投入香油、胡椒、姜、葱等调味品。

炖汤，煲汤是人类传统的膳食文化。采用药理和科学营养相结合的原理。补而不燥的完美搭配，是现代生活中不可少的健康疗食。我们专业研发和生产的养生、养颜、滋补、强体各种炖汤料，希望给你带来美味健康的天然享受

重庆金安怡食品有限公司，专业制造重庆特色的调味食品，火锅底料老鸭汤鱼调料滋补炖汤料等，注册商标有：安怡青一色。公司于2002年在重庆南坪成立，因发展需要，于2007年9月迁入江津德感。公司现有员工60多人。产品已通过国家qs安全认证，并获得“重庆放心火锅”称号，产品销售有北京上海浙江江苏西安广州深圳等大城市。公司秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！