

“重庆天厨”入驻水富枫叶国际商贸城

面向全市诚招昭通代理商

重庆天厨天雁食品有限责任公司坐落在中国重庆铜梁工业园区,是由原重庆天厨味精厂于2009年4月改制而成,其前身是著名爱国实业家吴蕴初先生于1923年在上海创办的中国第一家味精厂。

当年吴蕴初先生热爱祖国,积极抗日。早在1932年,他就组织生产防毒军用面具,支援抗战,并在1934年出资10万银元为抗日捐赠了一架“天厨号”战斗机,此举轰动全国。1939年,为保存民族工业,吴蕴初先生组织把天厨味精厂迁至重庆嘉陵江北岸的猫儿石,这是天厨第一次搬迁。2009年,根据重庆市政府的统一部署,重庆天厨味精厂迁至铜梁工业园区,这是天厨第二次搬迁,并更名为:重庆天厨天雁食品有限责任公司。

天厨味精1923年诞生于上海后,打破了日本味精垄断中国调味品市场的格局,天厨味精于1926年至1927年先后在美、英、法等国取得专利,并于1926年、1933年分别获得美国费城国际博览会奖及美国芝加哥百年进步博览会奖。天厨味精由此驰名中外,畅销国内及南洋和欧美地区。

“重庆天厨”作为新重庆的名片,正全面出击国内外市场,让其产品走进千家万户。

目前公司以“天厨味精”、“天厨鸡精”为龙头,产品以重庆地方特产:老火锅、烧鸡公、麻辣鱼等底料,豆瓣、油辣子、甜面酱,面条佐料,红烧王、回锅肉调料等产品为支撑,并辅以鸡汁酱油、香菇酱油、风味豆豉、天厨香醋等形成品种丰富、高中低档产品齐全、质优价廉的系列调味品构架。

公司采用全质化管理,标准化生产,设备先进、工艺独特、安全卫生、广大消费者可品尝到风味独特、口感丰富、色香味美的各型调味佳品。

重庆天厨天雁食品有限责任公司现已形成年产万吨味精、鸡精及各种调味品的生产能力,拥有40余家二级销售分公司,近3000多个批发点,180多家直营门市,年产值近亿元,同时拥有一支高素质、能吃苦的营销队伍,以及健全的营销体系。产品销售以重庆市场为基础,覆盖全国,远销海外。在北京、上海、广东、江苏、四川、辽宁、吉林、黑龙江等省,及其大中型城市,都建立起重庆天厨的经销网络及现代超市卖场终端,部分产品远销美国、加拿大及欧盟等国。

重庆直辖以来,尤其是作为城乡统筹试验区给重庆天厨的迅猛发展带来无限商机,调味品作为重庆的支柱产业之一,一直有着较大的发展潜力。重庆天厨作为重庆调味品协会会长单位,作为具有80多年生产历史的老字号企业,目前迎来了新的历史性的发展机遇。根据重庆市总体规划及市政府59号文件,重庆天厨投资了6000万元实施整体搬迁。搬迁后的天厨总占地100亩,整体设计规模1.8万吨,其中味精、鸡精1万吨,调味品8000吨,销售收入1.5亿。新的天厨将以新的面貌迎接天厨迅猛发展的新时期。真可谓老树新花,天厨的明天将更加灿烂辉煌!

“重庆天厨”已正式入驻水富枫叶国际商贸城,面向昭通诚招各县区代理商,有意加盟“重庆天厨”产品营销者可与水富枫叶国际商贸城“天厨”经营部营销人员联系。

联系地址:高滩新区16号

联系人:王林

联系电话:0870—8897897

菜谱图片



天厨红烧肉

材料:猪肉(牛、羊肉亦可)1000—1500克

佐料:天厨红烧王调料

做法:

- 1.将肉洗净,切成2cm见方块待用。
- 2.锅中放油100克煎热,肉块下锅爆至水汽干,放入本品一袋继续翻炒均匀后,加水(或鲜汤)没过物料少许,煮沸后用小火烧至肉火巴软,水分近干即可。装盘后放入少量香菜,效果更佳。

天厨老火锅

佐料:天厨老火锅底料

做法:本底料一袋加入600—700ml水(鲜汤最佳),熬至10—15分钟即可放入荤、素菜烫食。

可烫食菜品:一切荤菜(如毛肚、鸭肠、牛肉、猪肉、海鲜等);一切素菜(如蘑菇、白菜、土豆、藕片、黄瓜、竹笋、时令蔬菜等)

天厨烧鸡公

材料:1000克鸡

佐料:天厨烧鸡公调料一袋

做法:

- 1.将1—1.5公斤的小公鸡洗净切成块。
- 2.锅中加入植物油300克,将鸡块加入爆炒2—3分钟,加入本调料一袋稍翻炒,加水2公斤于文火中烧煮30分钟即可食用(在高压锅中加压烧煮12—15分钟亦可)。
- 3.汤料中还可加入其他菜品煮食,与火锅风味相近。

天厨麻辣面

材料:面100—150克

佐料:天厨麻辣面佐料

做法:

- 1.将锅内盛水烧沸。
- 2.将面条100—150克下锅,待断生后捞出盛入碗中。
- 3.取本品30—40克放入碗中,加适量开水(鲜汤最佳)和葱花,面条100—150克煮熟,挑入拌合即成。

天厨水煮鱼

材料:1000克鱼

佐料:天厨水煮鱼调料一袋

做法:

- 1.将重1000克左右鱼破腹洗净,切成片或块,置于容器中,加入腌鱼粉包一袋和少量料酒码匀后待用。
- 2.锅置旺火上,倒入150克植物油煎熟加入调料包和泡辣椒稍炒后加入水或鲜汤600克煮沸。
- 3.放入鱼块下锅煮3—5分钟起锅,撒上葱节即可食用。