地道淮南味

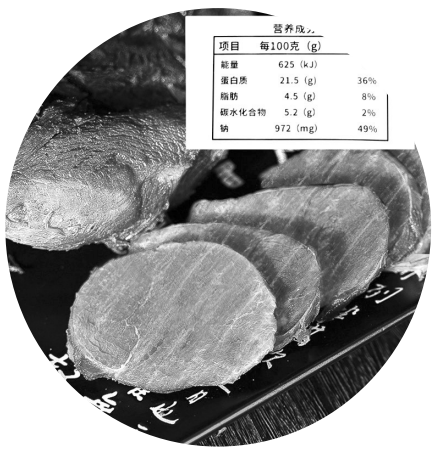
一卤香天下

本报记者 柏雪 摄影报道

采用八公山上放养的江淮小黄牛为主料，历经两年努力调试，“妙丰园”牌五香牛肉一卤香天下。

“南北奔波数千里，未进淮南闻汤香。”说起淮南美食，鲜醇、清爽、浓香的牛肉汤当属第一，甚至有着“上至九十九，下至刚会走，不喝牛肉汤，此生算白走”的说法。而淮南牛肉汤能够享誉全国，走出国门，不仅离不开其独特的制作工艺和悠久的历史文化，也得益于其优质原材料——江淮小黄牛。

而在淮南，还有一种名特优农产品也是以这种江淮放养的小黄牛牛肉为主料，再配以独家酱卤秘方卤制而成的浓香四溢、百吃不厌的酱卤食品，它就是“妙丰园”牌五香牛肉。9月27日，淮河早报、淮南网记者来到其生产地——淮南市润丰园食品有限公司，一窥其中的奥秘。



淮畔良品

淮南特色农产品品牌巡展

独有秘方，打造优质美味酱卤熟食产品

八公山脉地处北亚热带湿润气候区，因常年林深草密，空气湿润，当地村民把江淮小黄牛放养在海拔500米以上荒坡草地上，任其自由采食，以吃林草、树叶为生，因此这里盛产的江淮小黄牛，肉质鲜美、香气四溢。“牛肉富含丰富的蛋白质，氨基酸组成比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，对生长发育及术后康复调养等方面有益处，此外还有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨等功效。”淮南市润丰园食品有限公司负责人刘燚向淮河早报、淮南网记者热情地介绍。

淮南市润丰园食品有限公司位于美丽的八公山下凤台县李冲回族乡，这里地处淮河之滨，环境优美，与4A级景区八公山森林公园为邻，与3A级风景区茅仙古洞作伴。该公司注册资金300万元，占地面积7000多平方米，现有员工40多人。

“凤台县李冲回族乡地处淮河南岸，四季分明，物产丰富，盛产牛羊。此地的人民勤劳淳朴，对牛肉的加工烹饪也有独到之处，鲜美的牛肉是家家户户必不可少的美味佳肴。”采访中，刘燚告诉淮河早报、淮南网记者，润丰园一方面想要抓住江淮小黄牛肉制品的产品保健功效及其带来的广阔市场前景，还希望借此带动李冲回族乡相关产业，为乡村振兴贡献自己的力量，所以他们研制以牛肉为主的系列酱卤熟食产品，并坚持以优质的江淮小黄牛肉作为产品的主要原料。

为了做出更美味的卤制食品，公司在沿用祖传酱卤配方基础之上，聘请拥有30年酱卤经验的专业调味师和团队，使用多种名贵香卤料，经过2年多努力调试，最终形成了妙丰园系列酱卤食品。“我们公司生产的五香牛肉、牛腱、牛蹄筋等选用的是放养的优质小黄牛肉，配以多种天然香料，采用传统古法卤制工艺，辅以高汤炖制，所以卤制出来的牛肉肉嫩易嚼、软而不柴，口感酥而不腻、肉质紧实。”刘燚说道。

加大研发力度，多个系列产品畅销线上线下

品质决定销量。“妙丰园”酱卤牛肉系列产品一经推出后，市场反映十分强烈，销量也非常不错。公司备受鼓舞，继续加大研发力度，生产出的多个系列新产品陆续投入市场，受到了消费者的青睐及线上线下一致好评。采访中刘燚称，依靠着独有的酱卤配方和优质的八公山江淮小黄牛，并结合多年技术经验以及严格的品质管理水平，公司已推出“妙丰园”牌五香牛肉、五香牛腱、酱牛肉、休闲牛肉等系列酱卤熟食产品以及“妙丰园”牌石磨芝麻油等系列产品。这些产品已走进千家万户，使得“妙丰园”成为淮南本地家喻户晓、津津乐道的美味食品和地方特产品牌之一。

“目前，我们公司合作的代理商及连锁超市已有上海大润发、中国石化、中国石油、安徽合家福、安徽绿篮子、华运超市、凤台祥泰、凤台易购等130余家。”刘燚称，除了线下实体店销售外，他们还在各大网购平台销售他们的酱卤食品，销量一直不错。除此之外，2020年“妙丰园”牌五香牛肉荣获中国安徽名优农产品暨农业产业化交易会金奖，2021年该公司产品被国务院扶贫办认定为扶贫产品，2022年被农业农村部评选为乡村振兴资金扶持企业。

严控食品质量，让消费者吃得放心

民以食为天，食以安为先。淮南市润丰园食品有限公司深知食品质量安全大于一切，在质量控制方面对酱卤食品实行严格的管理制度和严密的控制措施，建立了堪称苛刻的检验管理制度。其一，所有的原料均选用优质牛肉；其二，整个生产过程实行现场品检全程监控，专人品控质检，不合格品不得进入下一道工序；其三，成品入库后，要经过严格检验，合格后方可出货，实现了从源头到成品的全流程自检自控体系。

润丰园食品秉持“弘扬中华优秀饮食文化，提供一流营养美味便捷食品”的企业使命，在快速发展的同时，始终把产品质量放在第一位，以质量求生存，以信誉求发展，用严格的卫生质量管理体系，为消费者提供用得放心、吃得安心的营养健康美味食品。