

淮南

发展特色美食 做强牛肉汤产业链

近年来，我市把发展壮大淮南牛肉汤产业作为绿色食品产业集群发展重要引擎，注册淮南牛肉汤集体商标，制定淮南牛肉汤产业发展规划，将淮南牛肉汤产业贯通种植、养殖、加工、餐饮、流通、文旅、销售全链条，初步实现了牛肉汤产业串珠成链、聚链成群、集群成势，截至目前，全市共有牛肉汤全产业链企业235家，全产业链产值达306.5亿元。通过推广“中央厨房+百城万店”模式，目前全国淮南牛肉汤实体店超10万家。

本报记者 陈彬 摄



△3月25日，八公山牛肉汤产业园内，安徽旭咚食品科技有限公司工人加工淮南牛肉汤。

▽安徽旭咚食品科技有限公司工人熬制牛肉汤。



△淮南八公泉豆制品厂工人加工千张。

△安徽淮汤农业开发有限责任公司工人加工粉丝。



一碗汤 一生情

3月26日，田家庵区前锋菜市场内，谭业镇与妻子赵雪芹加工淮南牛肉汤供市民、游客品尝。

上世纪90年代末，老谭拜岳母为师，学习妻子家传的淮南牛肉汤制作技艺，起早贪黑开起牛肉汤夫妻店。

在淮南，牛肉汤不仅是美食，也是淮南特有的城市文化符号。每天清晨，喝上一碗热乎乎的牛肉汤，让人倍感精神，感受到淮南人火辣的热情。

作为地方特色美食，淮南牛肉汤千味，各有特色。老谭认为，加工淮南牛肉汤的食材原料是地方特色美食最重要的内容，沿淮地区新鲜的黄牛肉和牛腿骨一起下锅熬汤，配上淮南当地的山芋粉丝、豆饼、千张及辣油、葱花、荆芥等辅料，料真味足，香飘万里。

人间烟火味，一碗汤，一生情，汤越熬越香，情越处越浓。

本报记者 陈彬 摄



△谭业镇加工牛骨头。



△谭业镇与妻子赵雪芹(中)加工淮南牛肉汤。

豆饼



千张

△市民品尝淮南牛肉汤。

