

斜桥

海宁涌潮天下奇观，斜桥榨菜名扬四海。浙江斜桥榨菜食品有限公司，座落在浙江省观潮胜地、皮革之都——海宁市境内西10公里处斜桥洛塘河畔，北临沪杭高速公路，南临东西大道，地理位置优越，交通十分便利。公司始建于1953年，经过60多年来的科技改造和不断创新，如今已发展成为总资产3500多万元，占地面积35000m²，建筑面积21000m²，拥有企业自行设计制造的年生产能力10000万包的盐渍蔬菜生产线一条和巴氏杀菌流水线一条及全自动真空包装机、自动拌料机、自动脱盐、脱水机、自动液压压榨机等60台套。在1982年，公司较早开发了脍炙人口的小包装榨菜，生产的“斜桥”牌榨菜系列、酱菜系列以鲜香嫩脆的独特风味而闻名遐迩，深受广大消费者青睐。产品畅销上海、福州、江苏、浙江等国内大市场以及港澳、新加坡、马来西亚、加拿大、美国、日本等国家和地区。

榨菜是中国的特产。中国榨菜与欧洲酸菜、日本酱菜齐名，堪称国际三大名腌菜。中国榨菜划分川式和浙式两宗，在国内外市场闻名的要数四川的“乌江”牌和浙江的“斜桥”牌，两种品牌各领风骚、平分秋色。通过不断的改革加工技术，摸索出了企业自己生产特色的加工工艺。“斜桥”牌榨菜的加工技术经历了由低级到高级，由粗加工到精加工的发展历程，也就是由农民土法腌制到仿效四川榨菜腌制法，再发展具有“斜桥”牌榨菜特点的盐脱水腌制过程，形成了有“斜桥榨菜特色风格”的十道工艺：第一次腌制、第二次腌制、修剪挑筋、分级整形、切丝拌料、称量灌装、真空封口巴氏杀菌、检包装箱、通过不断的改革加工技术，从而创造了风味独特、闻名中外的佳品。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xr-519023.html>