

老师傅

河南省老师傅食品发展有限公司位于沁阳市西万镇工业区，成立于2000年6月，注册资本100万元，现有职工186人，占地面积120余亩，以开发驴肉绿色食品和地方特产为主，是一家集养殖、科研、深加工、贸易于一体的经济实体。

河南省老师傅食品发展有限公司现年加工能力2200余吨驴肉，主要产品有老师傅闹汤驴肉、驴布丁、手撕驴肉、风干牛肉、驴肉礼盒、道口烧鸡，中华礼节、驴鞭等系列产品。

有道是“天上龙肉，地下驴肉”，“老师傅”闹汤驴肉是采用上等鲜驴肉为主要原料，配以多种香辛料，用多年老汤原汁煮制，在采用传统老汤工艺加之生产设备及工艺制作而成，产品色泽怡人、香气浓郁、松软熟烂而不腻，货真价实。食用方便，冷拼、热食均可，是休闲和馈赠亲友的上等佳品。

“老师傅”闹汤驴肉主要销往焦作、郑州、开封、洛阳等地，在风景名胜神农山、云台山、龙门石窟等均可以见到“老师傅”的身影。同时还远销北京、重庆、广东、湖南、上海等地。

河南省老师傅食品发展有限公司的生产工艺流程为：分割—滚揉—腌制—蒸煮—分装—杀菌—包装。有国内专业的设备：真空滚揉机、夹层锅、灭菌锅、真空包装机等。目前生产上配备的检验设备有微生物培养箱、生物显微镜、分析天平、高速离心机、数控超声波清洗仪等检测设备，采取自检和委托检验相结合手段，保障出厂产品质量合格，让全国人民都吃上放心的闹汤驴肉。

河南省老师傅食品发展有限公司本着“做大、做强驴产业，全心全意搞服务”理念，按照“合作社+公司+农户”模式，采用“五统一”模式，

实行“统一养殖、统一供驴、统一防疫、统一饲料、统一收购”的管理模式，一为企业提供优质的驴肉资源，可解决公司内资源缺乏原材料不足问题，二可解决剩余劳动力就业，带动周边村民共同发展，并无偿提供水、电、路三通工程，同时免费给农户提供养驴棚、住宿费，使得农户养驴安心、防疫省心、卖驴放心。养殖户入住后，全程监管，并与农行强强联手，为养殖户在农行担保贷款5万元，并对养殖能手进行贴息和专项扶持等。

河南省老师傅食品发展有限公司作为农业产业化龙头企业，在经营上抓两头带中间。即一头抓大型肉驴良种核心群的建立和巩固发展，保障种源品质不退化；二是抓好驴产品的开发，对现有加工项目巩固、发展和提高。巩固现有加工项目生产更加稳定；发展现有项目规模逐渐扩大，以适应商品驴逐渐增多的需要；提高产品质量，创出全国品牌。另外，还要开发更多利润空间大的产品，例如驴皮、驴鞭、驴板肠等，让养殖户得到实惠，从而带动驴产业的稳定发展。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lzf-808014.html>