WELCOME TO LAOCAIFU

潮汕老菜脯，潮菜宝中宝

老菜脯在潮汕的饮食文化中，占有重要地位，与咸菜、鱼露并称“潮汕三宝”，贮存时间长的菜脯称作老菜脯，色泽乌黑发亮，肉质柔韧顺滑，是菜脯中的极品，潮菜宝中之宝。

千百年来，潮汕、闽南地区都有腌制菜脯的传统和习惯，几乎每年腌制菜脯，家家家置老菜脯，三餐不离老菜脯，老少喜吃，欣赏欣宜。潮汕老菜脯的制作技艺，历史悠久，影响深远。古代，潮州府选送朝廷的“贡品”中就有“咸菜脯”，红头船时期，潮汕出口东南亚就有老菜脯这一品种。汕头开埠后，特别是随着海人移居海外，老菜脯成为华侨解除乡愁的慰藉，是出口土特产中较大宗之一。

查看详细

百家腾 真香

制作技艺，历史悠久，影响深远

尚美香老菜脯
非遗制作技艺

非物质文化遗产

继承传统、推陈出新

贮存时间长的菜脯称作老菜脯，色泽乌黑发亮，肉质柔韧顺滑，是菜脯中的极品，潮菜宝中之宝。

色 品质

品质，是尚美香老菜脯一贯以来的坚持。以色泽乌黑发亮的老菜脯为醒目，搭配独特香味，内质而不失内涵。

香 醇香

未见其形，先闻气味，尚美香老菜脯醇香飘万里。

味 精华

看之无形，食之有味，尚美香一直在追求潮菜精华的路上不断前行。

形 匠心

匠心制作不让于匠，尚美香诚邀著名手拉盘大师手工捏制要轻镶嵌进老菜脯，每一个罐都是一无二。

意 创意

尚美香本着“敢于创新，推陈出新”宗旨，在保护与传承老菜脯制作技艺的基础上，创新研发老菜脯系列菜品，18道经典潮式特色私房创意佳肴，组成“老菜脯宴”。

养 养生

药疗不如食疗，南药药品不如合理的膳食全民。在民间，老菜脯有【煮人参】【胃脾的】一说，其具有通气、排毒、助消化的养生效果，健康中国，我们立志做到最好。

根 健康

健康饮食材，规范物质重要。为了控控质量，我们不断努力，严格要求，严控原料种植地理坐标，标准化种植，保证原料种好清品质，纯正可靠，让每一个环节可追溯。

魂 责任

是责任，更是使命，尚美香老菜脯传承于1915年，也传统制作技艺的传承保护，也有创新开发的现代工艺，是老菜脯文化，非遗文化的载体，更是潮汕特标美食的一张名片。

新闻动态 · 了解最新资讯

尚美香老菜脯制作技艺传承始于1915年，是广东省非物质文化遗产保护项目。

查看更多

老菜脯还能做成休闲零食，有被惊艳到！	2022-11-29
不会吧！居然还有人不知道这款干饭神器？	2022-11-29
热烈欢迎江西省高安市考察团莅临汕头市尚美香老菜脯文化创意有限公司参...	2022-11-29
关于【尚美香】	2022-11-29
【尚美香】广东省省级非物质文化遗产保护项目—老菜脯制作技艺宣传片	2022-07-13
粽情端午	来点不一样的“老菜脯”粽子！	2022-05-26
热烈庆祝尚美香和咸兴渔船被授予第八批“汕头老字号”称号	2022-04-12

产品中心

一家集“老菜脯研究、基地种植、制作工艺展示、产品加工、老菜脯餐饮连锁、旅游住宿”为一体的食品文化公司。

尚美香老菜脯芝麻润

尚美香老菜脯饼

尚美香老菜脯酱礼盒

尚美香老菜脯1kg餐饮装

进入产品中心

老菜脯宴

潮汕老菜脯，是潮菜之“根”，食材“宝中宝”。尚美香老菜脯制作技艺传承始于1915年，是广东省非物质文化遗产保护项目。

进入老菜脯宴

传承

从皇家贡品迈入寻常百姓家

点击 · 联系我们

- 潮汕三宝 · 非遗老菜脯 -

Copyright © 2019 汕头市尚美香老菜脯文化创意有限公司 粤ICP备19141803号