



分享收获与感动

鸡公山酒业举行 2017 年白酒市场论坛

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)雄鸡喜唱升平日,盛世欢歌幸福年。在新年到来之际,鸡公山酒业成功举办 2017 新春客户答谢会暨 2017 年白酒市场论坛,此次答谢会以“感恩同行,聚势共赢”为主题,充分展示了鸡公山酒业感恩社会、感恩消费者的真挚情怀。来自全国各地上千名经销商齐聚一堂,共同分享 2016 年的收获和感动,展望 2017 年新的征程。

答谢会现场,记者看到现场订货火爆,客户们纷纷下单订购产品,为元旦春节购物高峰期备足货源。

为了帮助经销商适应当前市场变化发展,提高商户的销售水平,鸡公山酒业特邀请了北京正一堂战略咨询机构董事长、中国十大企人物阳光先生为商户讲解当下白酒市场背景分析、目前消费形式、经销商发展路径等。

随后,鸡公山酒业优秀经销商吴光成发表了感言,他说:“2016 年虽然白酒市场环境不容乐观,但是依然取得了辉煌的业绩,这要感谢鸡公山酒业人一路的支持与过硬的产品品质,对品牌产品的不断培育。同时更离不开在座各位的信任与支持,是各位不断在市场一线推

广,才取得今年的成绩。2017 年,我们将继续努力,以饱满的热情投入到工作中去,也相信在新的一年里,通过大家共同的努力,销售市场会越做越好。”

鸡公山酒业董事长朱耀辉表示,近几年鸡公山酒业得到了快速发展,离不开经销商及社会各界人士的关爱与支持。鸡公山酒业除了感谢,最重要的就是不辜负产品,不辜负品质、不辜负利润、不辜负未来市场。近年,虽然各行业经济形势发生了变化,但只要大家齐心协力,一定会创造鸡公山酒业更好的明天。

每周 一菜

酱香棒骨锅



食材:棒骨 2 根(猪后腿骨),葱姜适量,蚝油 1 勺,干黄酱 1 勺,香料包(良姜 1 粒,花椒 15 粒,八角 1 粒,桂皮 1 小块,豆蔻 3 粒,葱姜适量,芹菜 3 棵)。调汁(豆豉 2 勺,蚝油 2 勺,腐乳汁 1 勺,酱油 1 勺,干黄酱 2 勺,调匀)。

步骤:

1.棒骨对半剁开,冷水里加入一小把小茴香,浸泡一个小时左右,能去腥去血水。

2.准备香料包的香料。准备调料,芹菜有吸附肉腥味的的作用,还能增加香气。

3.炒锅适量油,爆香葱姜,炒棒骨。

4.炒变色后加 1 勺海鲜酱油,1 勺蚝油,0.5 勺干黄酱,翻炒上色。

5.另起一锅,煮一大锅开水。加入香料包煮开后,加入调汁,再把炒好的棒骨放进去。加一点儿柠檬汁,小火炖 2 个小时左右。

6.小火慢炖。炖至肉烂汤浓(如果想快点吃上,那可以直接高压锅上汽后 25 分钟即可)汤汁不要收的太干,可以拿张烙饼蘸汤吃。吃完棒骨,汤汁再加水还可以涮点蔬菜吃。

(小可)

从“小白”到“微懂”需多久

学葡萄酒知识,十分钟足矣

作为普通消费者,从一个“小白”成为一个稍微懂酒的爱好者需要多长时间呢?其实了解最基础又最实用的葡萄酒知识,十分钟就足够了。

挑选葡萄酒

挑葡萄酒就和挑衣服一样,衣服分男女老少,酒分红白干甜;衣服分不同布料,酒分不同葡萄品种;衣服分不同风格,酒也有不同的国家和产区;我们且来简单说一说。

葡萄酒分为红葡萄酒和白葡萄酒,中国人常说的红酒,理论上包括了红白两大派别,但很多人都把红酒等同于红葡萄酒。这是一个很基础的误解,白葡萄酒里是一片同样广阔而美妙的世界。不论是红白葡萄酒,都按照含糖量的不同分为干型或是甜型,这两个标准里又划分了半干半甜等级别,暂且不细说。人们常说的“干红”,就是说

这个酒由红葡萄酿制而成,且含糖量在 4g/L 以下。

打开与放置葡萄酒

挑好自己喜欢的酒,买回家在喝之前要怎么放呢?请记住四点:避光、避热、避潮湿、避震动。

最常见的开瓶器叫做“侍者之友”。开瓶时,先用尾端的小刀将锡箔揭开,然后收好小刀;将螺旋钻头对准橡木塞中间,垂直旋转开瓶器,直至螺旋针的最后一环,再利用杠杆作用朝上拔出酒塞;拔出酒塞后用干净的布擦一下瓶口。

品尝葡萄酒

喝酒前要挑好杯子。百搭的红葡萄酒杯型有波尔多杯和勃艮第杯,白葡萄酒杯轮廓小一些。

挑杯子首先肯定要看是否放得稳,然后杯壁要轻薄,最后轻击下发出悦耳的余音,理论上杯壁越薄、余音越久的杯子,品质越好。



葡萄酒品饮的基本流程是持杯、摇杯、闻香、品酒、吐酒。摇杯是为了让酒稍微打开,杯子拿稳一点,轻摇即可;饮酒时让酒液充分浸染舌头,在口腔里打个满满的圈,再吞咽,口味轻一点还是重点就看个人喜好了。

(据新华网)



鸡公山信阳名片酒



除店明青花



古井贡酒年份原浆



南湾湖生态酒 A6

品牌自由 冠名

鸡公山酒业

鸡公山

中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919