



萝卜丝紫菜汤——

预防感冒蔬菜汤

白萝卜是家里现成又首选的感冒克星蔬菜,白萝卜有消食作用,如果体内积食就会引发内热导致感冒,所以消食、通肠胃是必须的。同时,白萝卜还有除痰润肺的作用,其富含的有机硫磺化合物有强大的杀菌作用,而且维生素C含量高,所以,预防感冒非他莫属,紫菜丰富的多糖有提高细胞免疫和体液免疫的功能,它对肺热痰多、慢性支气管炎都有不错的疗效,但这款食疗汤菜不是所有人都适宜,对于脾胃虚寒、风寒感冒的人要谨慎少食,也可以将紫菜换成大葱叶,就做萝卜丝葱叶汤,葱叶含有丰富的维生素C、维生素A及钙,对于预防感冒也是非常有帮助的,而且它丰富

的辣素可以促进血液循环,姜片和大葱的温性可以平衡萝卜丝的微寒属性,可以用来预防风寒感冒。

萝卜丝紫菜汤的原料:

白萝卜 100g、紫菜 2g、姜 5g、盐 2g、香油 1ml、高汤 500ml、大葱少许。

萝卜丝紫菜汤的做法:

- 1.白萝卜洗净切丝;
- 2.砂锅中放入高汤、姜片煮开;
- 3.放入萝卜丝大火煮开;
- 4.转小火煮3分钟;
- 5.加入紫菜、盐煮到紫菜漂散开,淋香油,撒葱叶丝。

(色 尘)

鸡公山酒业新跨越
喜迎2013年

六十余年栉风沐雨、六十余年硕果满仓。在告别龙年的拼搏进取、即将进入蛇年辉煌灿烂的时刻,鸡公山酒业迎来了发展史上的又一次巨大飞跃。

2012年12月20日,记者们跟着鸡公山酒业工作人员,用镜头记录下了鸡公山酒业整个产品生产全过程。由于年关将近,是白酒的销售旺季,记者看到,工人们都在加班加点的生产,不管是酿造车间、还是罐装车间,都是一片忙碌的景象。据鸡公山酒业生产技术部经理柏明华表示,为了让消费者喝好酒、喝放心酒,在生产过程中,从原料入库到成品出厂,总共经过108道工序,其中18个产品质量检测点,特别是冬月和腊月是白酒销售的旺季,我们在备足货源的同时,更要保质保量,确保产品合格率100%。

据了解,鸡公山酒业就食品安全问题,花了大量的人力物力,投资上百万元对公司产品生产流程进行了全方位改造,目前生产经营的鸡公山粮液,不仅得到了广大消费者认可,而且市场形势一片良好,销售额较去年同比增长了150%,市场占有率比去年增长了50%。

随后柏明华带领笔者到了白酒贮存的地方,让记者们解到了,经过高温蒸出的酒要经过贮存,才能使酒的品质得到提升。柏明华指着旁边一排标有老酒海的大木桶说:“这可是我们酒厂的宝贝,老酒海是建厂时期用优质木质制作而成的贮酒容器,距今已经有六十多年的历史,它具备有新酒快速老熟功能,同时容器中富含400多种对人体有益成分和人体内极需的微量元素,长期贮存随着酒龄延长,酒的保健功能增强并且能放出让人陶醉的醇香,酒体微黄,细滑如丝,挂杯留香,从这里面出的酒绝对是上乘好酒。”

之后,鸡公山酒业董事长朱耀辉带领笔者来到了正在建设厂房的工地上,介绍了目前企业的基本情况,同时把未来建设目标也向笔者做了具体介绍,他指着正在建设的厂房说:“市场的不断扩大发展,原有的生产线已经不够支撑市场的需求,而这些正是我们企业万吨曲酒建设的开始,将来向北再扩大160亩,预计2013年3月动工投产,将建设绿色环保的酒业生态园,让客户品尝我们酒同时,还可观光旅游。”

为全面了解鸡公山酒业的发展,笔者还参观了公司产品陈列室,鸡公山酒业营销总监李万山还为笔者介绍了酒的种类以及每款酒的内涵、文化。他表示:“由于近几年企业不断壮大发展,市场需求量较大,产品品质得到消费者的广泛认可,由于消费者审美眼光的提高,为满足不同消费者的需求,产品包装也得到了不断升级,下一步,我们将继续提升品牌的美誉度和知名度,以更好的服务消费者,同时不断拓宽我们的市场,预计明年销售额再翻一番。” (小曹)

寒风起当进补 各地羊肉滋味大PK



羊羊有道各不同

除开外国羊不说,现在市面上的羊名目亦可说是很多。不过大致按出身地域,可以分成南方羊、新疆羊、蒙古羊、宁夏羊四大类。南方羊其实是广东人爱吃的羊们的统称,包括了黑草羊、东山羊两种。其中以东山羊肉质最讨人欢心,不过数量不多,黑草羊才是王道。在餐厅里面见到的黑草羊,往往都是连皮卖的,肉质细嫩无膻味。不过成也萧何败也萧何,由于南方羊味道清淡,厨师们往往要先把它浸入白卤水或者是直接用柱侯酱红焖,好让它的味道更香浓。而在北方人看来,则往往认为这种羊吃起来没有羊味,压根不能算是在吃羊!

羊羊有道各不同

北方人爱的是新疆羊、蒙古羊、宁夏羊。新疆羊肉质最好,且带甘味,不过市面上货量极其稀少。至于宁夏羊则近似于新疆羊,数量同样不多。主流的还是来自内蒙古的羊儿。其中的鄂尔多斯山羊是个中翘楚。这种山羊属于阿尔巴斯山羊一种,只长在内蒙古的伊克盟,接近纯野生放养,只因该处都是山区,羊们要吃饱就得日日跋山涉水,基本上要两年工夫才能长到30斤左右,达到羊大就是美的标准,因此肉质比绵羊要爽口结实得多,加上山区气温格外冷而且它们运动多,羊油也比一般的羊覆盖均匀,不会动辄就是一层厚油。

中国好羊肉:内蒙古东乌珠穆沁牧场

但论到出名的,则要算是内蒙古东乌珠穆沁牧场的羊。这个牧场在西宁浩特附近,据说是全中国最好的牧场,主要是草的品种好,苜蓿、甘草、沙葱等等样样齐全。原来羊仔吃草就好像我们吃饭一样,不能光吃一种草,否则就会营养不均衡。而像甘草、苜蓿这类时令青草就可以令羊仔们长得皮光肉滑细嫩甜美,而且就像喷了草味香水一样不会有膻味。为了保护这片草原,这里的羊都是限量轮换制的,在草原上划分若干区,今年吃这片,明年换那片,原先的草场就不牧羊光是留给草们休养去了,因此这草场才得以保存,而此区羊肉的质量也能年年占优。不过数量可就有限得很。(搜狐)

肥羊最是好滋味

寒风起,吃腊味。不过要真想从内而外地暖和起来,莫过于美美地吃顿羊肉。古人们一早有云:羊大就是美。翻译过来就是肥羊最是好滋味。古人之馋羊可见一斑。不过羊肉大热,唯有冷天来吃才是最合适。所以,趁这寒风起,就来大快朵颐吧!

羊肉之美在于可以从不同角度感受之

羊肉其实是种挺有意思的食材,有人狂爱之,有人避之唯恐不及。而作为一种家常食材,羊肉的做法亦多样,中餐西餐各有各的美味。有趣的是,同为羊肉,用不同的烹饪方法来制作,会吸引不同的粉丝。比如拒绝吃白切羊肉的,可能会对涮羊肉情有独钟;而吃不了中式红烧羊肉的,却可能独爱意大利香烤小羊排。因此羊肉之美,在于可以从不同的角度来一一感受之。

山羊绵羊谁更羊?

对于羊粉们来说,吃羊爱的就是那一口羊味。这就有两个选择了,一是羯羊,二是绵羊。所谓羯羊,也就是阉过的公山羊,肉质特别结实有肉香,在35-40斤左右时最为好吃,芳龄不过是一岁半左右。用来做内蒙古人们最爱的香辣羊杂汤尤其美味。不过那一锅羊肉老汤可就要紧得很了,得是长年累月用大锅熬得翻开的羊骨头汤,吃时再配以香菜末、胡椒粉、蒜泥、辣椒末、老陈醋等调料,像吃拉面一样,热乎乎地喝,喝得满面红光,喝得满头大汗,然后再来上瓶马奶酒,才叫淋漓尽致。若是用来涮火锅或者是烤羊排,自然是要用6-8个月大的少年绵羊。因为小绵羊一满周岁就性成熟,肉质就会变柴变韧还会有很大的膻味,而6-8个月,最为美味。

