

万家灯火美食城开盘火爆热销

地道信阳菜入住缔造商业奇迹



图为开盘现场,市民抢购

信阳消息(记者 张继疆)5月1日,信阳万家灯火城市广场——美食城广场举行盛大的开盘仪式。这是继沃尔玛辅营区、信阳义乌小商品城一、二期之后,万家灯火城市广场项目再一次成功筹备的商铺开盘盛典。

早上7时开始,客户陆续前来签到。400多个座位,全场爆满。伴随着活动现场气势磅礴的开场演出与紧张的抽号选铺活动,开盘场面异常火爆。从9时开始

正式抽号选铺到11时活动基本结束。在热烈的抢铺氛围中仅仅2个小时,旺铺基本销售一空,再次创造了信阳商铺销售的传奇。

据了解,万家灯火美食广场总规划建筑面积70万余平方米,建筑形态涵盖商业、住宅、写字楼、酒店,其中商业建筑面积为20万平方米,商业业态规划丰富:购物、餐饮、休闲、娱乐等一应俱全。目前零售方面有世界500强商业巨头——沃尔玛、

国美电器、横店影院、天润百货等一批国内、国际一线品牌商家。批发商贸方面:10万平方米的信阳义乌小商品城也是万家灯火的又一重大手笔,与义乌合作打造豫南区域最大的小商品集散中心。

万家灯火美食广场建成将打造信阳的商业“第一站”也是信阳商业各业态规模之最。第一个5万平方米的大型百货商场、第一个1.5万平方米的大型超市、第一个2万平方米汇聚世界各地小吃的名吃广场、第一个近10万平方米的小商品批发商贸城、第一个能容纳2600辆车的停车场,都将在万家灯火城市广场出现。

记者注意到,在美食城广场的规划图上,信阳热干面、胡辣汤、烤鱼等信阳地道美食,被着重突出,旺铺所在不仅堪称“黄金位置”,而且受到众多市民以及投资者的追捧。作为万家灯火城市广场的一部分,美食城广场项目位于民权路与礼节路交汇处,毗邻胜利路步行街,地理位置绝佳。同时,负一层与沃尔玛超市辅营区无缝接驳,彼此共享人流,共享生意机会,地面两面临街,高楼层业态的多元化等因素,势必能够为项目带来充足的客流量,保障项目开业即旺,持续稳健经营,续写商业辉煌。而地道信阳菜,也将随着川流不息的人流,香飘万里,走进千万消费者的心里。

“吃不了,兜着走”也有讲究

信阳消息(记者 张继疆)十多年前,央视一则公益广告,叫大家上馆子吃饭不要浪费。当时央视有名的“唐老鸭”李洋就说了句:“吃不了,您兜着走啊。”自中央“八项规定”出台后,信阳各界刮起了节俭风,餐饮业界首当其冲,有的食肆推出了免费打包、小份菜等服务,并主动为顾客提供点餐提示。在社会各界响应“光盘”行动的同时,有关打包的讲究您了解多少呢?

剩菜还能吃吗?很多人听说,剩菜不能隔夜,会有毒;还有人听说剩菜营养会严重损失,吃也无益。事实上,剩菜是否能吃,要看剩的是什么,剩了多久,在什么条件下储藏,重新加热是什么条件,实在没法用一句话来概括是否能吃的问题。先要把剩菜分成三类:蔬菜,以及鱼、肉和豆制品。剩菜放到第二餐是可以的,但一定要彻底加热。所谓彻底加热,就是把菜整体上加热到100摄氏度,保持沸腾3分钟以上。

肉类加热:如果肉块比较大,一定要煮、蒸时间长一些,或者把肉块切碎,再重新加热。再次加热时最好加上一些醋,以减少矿物质流失,利于身体吸收。用微波炉加热剩食物是个不错的方法,它可以令食物内部得到充分加热。但家庭中,往往控制不好微波加热的时间,还容易发生食物飞溅到微波炉内部的麻烦。可以考虑先用微波炉加热一两分钟,令食物内部温度上升,然后再用锅加热,或者再放蒸锅里蒸,就比较容易熟透。对于不希望有太多汤水的剩菜,可以用蒸或水煎的方法来加热。海鲜更易滋生细菌,但若加热时间过长,所含优质蛋白、脂肪和维生素也会损失比较大,因此打包的海鲜加热时间控制在4至5分钟较合适。加热过程中还可以加些酒、姜、大蒜等起杀菌作用。

豆制品加热:相比于肉类来说,豆制品更容易腐败,因此加热时也要更加在意。多煮几分钟并不用可惜,因为豆腐中的维生素含量甚低,而它所富含的蛋白质和钙、镁等是不怕热的,加热不会明显降低营养价值。

蔬菜加热:蔬菜不适合长时间加热,可以考虑用蒸锅来蒸,传热效果比用锅直接加热更好,且营养素损失较少。

需要高度注意的是,菜千万不要反复多次加热。如果鱼肉第二餐还吃不完,就只加热一半,剩下部分仍然放回冰箱内。甚至有些熟食、豆制品可以直接分小盒冻到冷冻室里。

不同食品中微生物生长速度不同,剩菜最好按类分开打包存储,避免食品交叉污染。打包食品要及时放入冰箱冷藏,最好能在5至6个小时内吃掉。存放时间过长,食品中的细菌在繁殖过程中会释放大量毒素,加热不能完全破坏和降解这些毒素。无论是哪一类食品,在室温下放的时间越长,放入冰箱中的时间越晚,微生物的“基数”就越大,存放之后就越不安全。

吸烟的人多喝牛奶

工作压力大、有烦恼时,许多人都会抽上一根烟来减压。然而,吸烟是慢性气管炎、肺气肿等疾病的主要致病因素之一,那么,在不得不吸烟时,如何才能将危害降到最低呢?

吸烟者可以通过喝牛奶来减少患支气管炎的烦恼。吸烟且又患慢性支气管炎的人中,有31.7%是从来不喝牛奶的,而每天喝牛奶的吸烟者中,患支气管炎的不到20%。这是因为,牛奶中所含的维生素A可以保护气管壁,减少发炎的机会。

除此之外,长期接触粉尘的人,如交警、面粉加工工人等,也应多喝点牛奶,因为牛奶中的蛋白质及维生素A、C对呼吸道黏膜细胞有保护作用。而且牛奶能解毒滑肠,降低某些因素对胃肠的损害。科学家们还发现,牛奶中所含的磷脂能在胃黏膜表面形成一个很厚的疏水层,从而可以抵御酒精对胃黏膜的侵蚀,起到预防酒精中毒的作用。

(轩 轩)

黄金薯

食材明细:

红薯(地瓜)适量,玉米粉适量,酸梅粉适量

制作步骤

1. 红薯去皮切成像薯条般的小条状。
2. 加入适量的玉米粉。
3. 让红薯条薄薄,均匀滴裹上一层玉米粉。
4. 丢一小段红薯进热油中马上浮起在油面上的油温即可。
5. 轻轻倒入红薯条,转中火。先不要马上去翻动它,让它炸半分钟。
6. 翻动下红薯条,让它炸至表面金黄时捞起。
7. 待油温再度升高时,再放下复炸一次捞起,控干油分。
8. 再放在厨房纸上吸干油粉。
9. 放盘,撒下适量的酸梅粉,拌匀。
10. 就是外皮酥脆,有点酸,而里面是甜甜软软滴新吃法黄金薯。



鸡公山酒业春季订货会喜迎开门红

信阳消息(记者 张继疆)近日,尽管天公不作美,下起了零星小雨,但在我市金通大酒店内却是热闹非凡,前来参加鸡公山酒业2013年春季订货会的全国各地近数千名经销商及终端客户云集于此,场面气氛十分火爆,订货额达数千万元。

鸡公山酒业营销总监李万山表示,近几年,消费者对鸡公山粮液品牌的认可度越来越高,产品销售形势越来越好,各位经销商都在为春季销售备足货源,所以大家都很踊跃订货。除此之外,他还表示,鸡公山酒业有今天的辉煌,这离不开市委、市政府以及广大经销商的

支持,在今后的日子里,我们将不断提升品牌的美誉度和知名度,以更好地服务消费者为己任,同时做好酒、做放心酒提供给消费者。

一位经常参加鸡公山酒业订货会的商户告诉记者:“茶叶节、五一,正是旅游的旺季,大批外地游客来信阳游玩,他们希望在游玩的过程中带一些具有地方特色的产品回去给亲戚朋友,而鸡公山粮液作为信阳的首席名片,自然成为游客们挑选礼物不错的选择,鸡公山酒业开展订货会,正是我们的需要,可以充分备足货源。”



MICROPHONE KEY
麦克风量贩KTV
MICROPHONE HTV
地址: 东方红大道明珠广场西侧亚兴赛博数码广场3、4、5层
订台电话: 0376-6318111 6318222