

张裕三季度净利下滑近五成

国内葡萄酒巨头“日子不好过”

昨日,葡萄酒龙头股张裕 A(000869)公布三季度业绩,显示公司净利润同比下滑逾四成,张裕指三季度酒庄酒高档产品下滑较大。事实上,最近一段时间以来受到内忧外患考验的中国葡萄酒业绩均差强人意。不过尽管如此,记者获悉张裕并未停止海外收购步伐,近日该公司又到法国干邑产区收购了一家小型酒庄。

高档产品销量下降

昨日,张裕的三季报显示,公司7月~9月收入为8.09亿元,同比下滑逾27%。而今年前三季度,公司的收入累计约33.49亿元,同比下降18.8%。公司在当季的净利润也显著下跌,跌幅为46.94%,录得约1.28亿元。今年前9个月,张裕的净利润为8.69亿元,

下滑幅度达到25.28%。

对此,张裕昨日解释,三季度受国家相关政策影响,公司酒庄酒等高档产品销量下滑较大,使公司营业收入同比下降27.19%。不过,张裕表示公司为此加强了成本费用控制,使销售费用同比下降了30.81%。

另一个变动幅度较大的指标,来自预收款项。该指标期末余额为2.24亿元,较期初的4.50亿元下跌,跌幅超过一半,张裕表示这主要是预收客户货款下降所致。

记者了解到,受到国外廉价葡萄酒不断进口的冲击,以及国产品牌被“农残”负面消息误伤,加上限制“三公消费”等因素影响,国内葡萄酒巨头最近齐齐喊“日子不好过”。上周,皇台酒业(000995)的三季报显示,该

公司转盈为亏,亏损额高达2600万元。

不过,值得注意的是,张裕与此同时却未停止扩张步伐。三季报显示,该公司的生产性生物资产增长111.95%,这主要是扩大自营葡萄基地规模所致。

海外并购脚步未停

此外,张裕昨日在和投资者交流时承认,近日已出资4000多万元收购了法国的一家酒庄。根据法国当地媒体的报道,张裕在上周收购了法国干邑产区鲁莱-弗龙萨克酒庄(ROULLET-Fransac)。该酒庄建立于1838年,去年录得收入200万欧元。报道指出,张裕这次出手收购相当迅速,今年6月19日才首次考察这家小型的酒庄。

(据人民网)

早起两种粥助你减肥

枸杞海带粥

材料 干海带120克,山药100克,炒决明子15克,山楂30克,白菊花10克,白米75克,枸杞15克,糖适量。

做法 先把炒决明子、山楂、白菊花等药材同时入锅,然后加适量的水,先煎煮2次后滤出药汁备用;山药去皮、洗净、切成小丁状备用;海带洗净、切成丝备用;洗净的白米放入锅中,然后加药液、海带、山药、枸杞、适量的水,接着用大火烧开后转小火炖煮,等煮熟后加糖即成。

功效 杞海带粥能清热降脂、明目降压、减肥通便。

香菇肉丝粥

材料 香菇5朵,鸡肉丝100克,玉米粒40克,红萝卜60克,新鲜莲子30克,红枣8个,白米75克,芡实、山药各15克,盐适量,姜母3片,青葱2根,胡椒粉酌量。

做法 先把玉米粒洗净,红萝卜洗净后切成丁、鸡肉洗净后切成丝备用;把姜母、香菇、青葱切好备用;把红枣、莲子、芡实、山药、白米洗干净备用;在锅里放入油1大匙,先用小火烧热后放入葱花、姜母、香菇炒香,然后再放入所有食材,但鸡肉丝除外,直到炒熟后放入鸡肉丝继续炒,等到鸡肉熟了以后倒入白米粥,以及放入胡椒粉调味即可。

功效 香菇肉丝粥能降脂降压、益肾补脾。

(刘洋)



焗红薯

食材明细:红薯2个,黄油适量,牛奶少许,马苏里芝士少许,杏仁片少许。

制作步骤

1.红薯;2.红薯洗净切块,放入蒸锅煮熟;3.煮熟后取出红薯心放碗中留皮;4.红薯心里放适量黄油搅拌;5.再放少许牛奶拌匀;6.然后再放回皮内放满;7.放入烤盘撒上马苏里芝士和杏仁片,烤箱180预热5分钟,上下烤15分钟;8.15分钟取出即可。(伍光)

秋季养胃食物大搜罗

秋后天气越来越冷,而且雨水减少,阴气逐渐上升。从中医来看人容易被“凉燥”(秋燥分温燥和凉燥)侵袭,出现健康(健康食品)问题。那秋天应该如何养胃呢?养胃吃些什么好呢?下面就赶紧和小编一起来看一下吧。

了解更多秋季养胃食谱,点击查看美天专题:秋季饮食保“胃”战

专家指出这个时节不妨多吃些润燥的食物。和前段时间预防“温燥”的饮食不同的是,现在最好多吃酸甜食物,如葡萄(葡萄食品)、猕猴桃、柚子等口味酸甜的水果(水果食品),或用醋来调味,甘酸以养阴。但不宜吃甜腻的甜食,可以吃些甘润食品,如新鲜蔬菜、新鲜百合、白萝卜、枇杷、银耳、甘蔗、黑木耳等,都可以润燥。

养胃的生活习惯

一、养成良好的生活习惯

少吃多餐,饭只吃七分饱。早上要吃好,中午要吃饱,晚上要吃少。忌暴饮暴食。按时就餐,坐着吃饭不要站立或蹲着。戒吃辛辣、油炸、烟熏食物如烧烤等,不吃过酸、过冷等刺激强烈的食物,不饮酒,少饮浓茶、咖啡等。多吃素菜和粗纤维食品如芹菜、香菇等。

二、积极食疗和按摩保健

羊肉、狗肉等温热食物均有养胃效果适合胃寒病症;大蒜消毒杀菌可以帮助消除炎症,建议多吃;另外枸杞、银耳、红枣、核桃都可以零食或入菜。饭后、睡前可以搓热双手以肚脐为中心顺时针环摩64圈。完毕搓热双手按摩小腹。(周源)

1.南瓜

南瓜性温,味甘。南瓜内含有维生素和果胶,果胶有很好的吸附性,能消除体内细菌毒素和其他有害物质,如重金属中的铅、汞和放射性元素,起到解毒作用。

南瓜保护胃粘膜,帮助消化:南瓜所含果胶还可以保护胃肠道黏膜,免受粗糙食品刺激,促进溃疡面愈合,适宜于胃病患者。南瓜所含成分能促进胆汁分泌,加强胃肠蠕动。帮助食物消化。

南瓜消除致癌物质:南瓜能消除致癌物质亚硝胺的突变作用,有防癌功效,并能帮助肝、肾功能的恢复,增强肝、肾细胞的再生能力。

2.木瓜

木瓜适合胃的脾性,可以当作养胃食物,不过对于胃酸较多的人,不要使用太多。而且,一定要记住,胃喜燥恶寒,除了冰的东西以外,其他寒凉的食物像绿豆沙等也都不宜多吃。

3.扁豆

扁豆味甘、性微温,归脾、胃经。作用:健脾化湿,清暑和中。宜于脾虚湿盛,食少便稀,暑湿吐泻。气滞腹胀者忌食。

4.蜂蜜

蜂蜜味甘、性平,归脾、肺、大肠经。作用:补脾缓急,润肺止咳,润肠通便。宜于脾胃虚弱胃痛,津亏肠燥便秘,近代用于消化性溃疡。湿证、湿热证、胃腹胀满、呕吐、便秘者忌食;不宜与葱、莴苣同食。

5.山药

山药味甘、性平,归脾、肺、肾经。作用:补气健脾,养阴益肺,补肾固精。宜于脾气虚弱,食少便溏,慢性泄泻。湿盛和气滞胀满者忌食。

6.红薯

红薯(甘薯、地瓜、番薯)味甘、性平,归脾胃经。它可以补脾胃、益力气、宽肠胃。宜于脾胃虚弱、形瘦乏力、纳少泄泻。多食易引起反酸烧心、胃肠道胀气。

7.红枣

红枣(大枣)味甘、性温,归脾、胃经。作用:补益脾胃,养血安神。宜于脾胃虚弱,食少便稀,疲乏无力。气滞、湿热和便秘者忌食。

8.牛肉

牛肉味甘、性平,归脾、胃经。作用:补脾胃,益气血,强筋骨。宜于脾胃虚弱,食少便稀,中气下陷,慢性泄泻。

9.糯米

糯米(江米)味甘、性温,归脾、胃、肺经。作用:补中益气,补肺敛汗。宜于脾虚腹泻,近代用于慢性胃炎、消化性溃疡。粘滞难化,食积证、气滞证、湿证、脾虚胃弱及消化不良者忌食。

10.桂圆

李时珍曾说过:“食品以荔枝为美,滋益则龙眼为良”。和荔枝性属湿热不同,桂圆能入药,有壮阳益气、温胃补脾等多种功效。(周源)



用开水煮粥不容易粘锅

煮粥最怕就是粥跟锅底粘成一片,那么有没有什么小技巧能够防止煮粥的时候米会粘锅呢?小编就给你介绍几招,可以煮出不粘锅没有煮糊味道的香喷喷粥。

方法一:开水煮粥。

一般人煮粥都是直接从水龙头接凉水来煮粥,其实用开水煮粥更好。开水煮粥能够减少米粒粘锅的现象,并且能够减少熬粥的时间。

方法二:经常搅拌。

煮粥的时候经常搅拌能够防止最底层的米粘锅,即使是用了开水煮粥也需要适当的搅拌的。搅拌除了能够防止底层米粒粘锅之外,还可以让米粒颗颗饱满,粒粒酥糯。但是这样的搅拌是有技巧的。搅拌的技巧是:开水下锅搅几下,盖上锅盖,用文火熬煮20分钟,再开始不停地搅动,最好向一个方向搅动,一直持续约10分钟,直到粥呈酥稠状为止。

(贞迪)

放片柠檬榨出营养果汁

近日,媒体曝光一些果汁企业收购廉价“瞎果”(指那些腐烂变质或是未成熟之前就掉落的水果)做果汁,报道一出引发不少人的担心。其实,自己在家就可以榨出一杯营养、安全、可口的果蔬汁。

第一,选水分含量高的原料。榨汁的果蔬最好新鲜、成熟、果肉饱满。要想榨出汁来,一定要选水分含量高的,水果中的西瓜、苹果、草莓、柠檬、柑橘、猕猴桃、菠萝、芒果等比较合适,对于蔬菜,还要考虑质地、口味,太硬或是涩味、生味重的都不适合,比较受欢迎的有番茄、苦瓜等。

第二,不是所有果蔬都要去籽去核。某些水果的籽或核有毒,榨汁之前应该去掉,比如樱桃、苹果等,李子和桃子的果仁也有一定的毒性。但有的果蔬籽含有较多的抗氧化成分,具有很高的营养价值,比如葡萄籽、石榴籽、猕猴桃籽、西瓜籽等,榨汁时最好保留。

第三,热烫处理。在榨汁过程中,高速旋转的刀片会把大部分果蔬细胞破坏,其中的维生素C和氧化酶相遇,造成维生素C的损失。解决方法是,榨汁前把果蔬在沸水中略微烫一下,将那些氧化酶“杀灭”,同时也能让组织略微软化一点。这样处理不仅维生素的损失变小,出汁率增加,还能让榨出的汁液颜色鲜艳,不易变褐。尤其对于蔬菜,还有杀灭寄生虫的效果,使其更加安全。

第四,加片柠檬或放片维生素C。鲜榨的果汁很容易变质,加片柠檬或放片维生素C,能够抑制多酚氧化酶的活性,从而达到保鲜和保护营养素的作用。此外,它们还能适度调节味道,使果蔬汁更加美味。

第五,适当加点水。除了西瓜、草莓、柑橘这种能直接压榨出汁的水果,多数果汁制作时得加水才能打成浆,如苹果、梨、桃、杏等。只要能带动打浆机正常转动,加水量可以按照个人意愿。另外,用牛奶或酸奶代替水,会给果汁带来别样的风味。

(轩轩)



地址:东方红大道明珠广场西侧亚兴数码广场3、4、5层
订台电话:0870-8918111 8918222