

鸡公山酒业春季订货会隆重举办

美食工作室
 负责人:曹威
 电话:13849762588
 E-mail:306400144@qq.com



信阳消息(记者 曹威)4月9日上午,由鸡公山酒业主办的2014年春季订货会在金通大酒店隆重并成功举办。此次订货会有全国各地近数千名经销商及终端客户到场,场面气氛十分火爆,订货额达数千万元,很好的见证了鸡公山酒业近几年的快速发展。

记者在订货会上看到,现场气氛热烈,商户纷纷大量购买鸡公山粮液。记者在采访过程中了解到,今年是鸡公山酒业成立的第65周年,65年来,鸡公山酒业始终用良心酿造美酒,用真诚赢得信誉,用品质捍卫品牌。董事长朱耀辉告诉记者,鸡公山酒业能有今天的辉煌,离不开一代又一代鸡公山酒业人的无私奉

献和传承,更离不开信阳人民的支持与关爱,所以鸡公山酒业希望在今后的发展中,能为社会、为人民做出更大的贡献。一位参加订货会的经销商表示,鸡公山酒业近几年发展强劲,品牌形象不断得到提升,酒的品质也得到了社会各界的认可,所以自己的产业也随着鸡公山酒业的壮大而发展。

在中午聚餐的同时,鸡公山酒业还为此次订货的商户们实施了抽奖活动,由于有名牌空调、液晶电视等丰厚奖品,此次抽奖活动十足让商户们过了把瘾。一位经常参加鸡公山酒业订货会的商户告诉记者:“茶文化节、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,自然游客们挑选礼物不错的选择,所以在茶叶节来临期间,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。”

随后,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,以更好的服务消费者为己任,同时做好酒、做放心酒提供

肌肤变干了? 身体缺水了? 快来食补滋润一下吧!

糖水茶饮 滋润一春天

春末夏初的天气十分干燥,我们的喉咙会干痛,皮肤会干痒,周身不自在,可见滋润去燥刻不容缓。干燥时节何不煲煲糖水滋润整个春末呢? 本期小编极力向你介绍几款滋润糖水。



桃胶炖原梨



初见桃胶,如玛瑙,被它的晶莹剔透所吸引;细细品尝,却有一点清香,被它鲜嫩爽滑、果冻般的口感所倾倒。

这款甜羹适合每周吃一两次,蒸出来的甜羹晶莹剔透,色泽诱人,鲜嫩爽滑的口感,让人爱不释口。经常喝这道糖水,美容养颜,润肺止咳,让你面若桃花。

桃胶是桃树上分泌出来的树脂,又叫“桃花泪”,桃胶价格不高,但养颜效果不比价高的燕窝差,所以还有“平民燕窝”一说。桃胶主要成分是胶原蛋白、半乳糖、鼠李糖、氨基酸等,尤其是其内含的丰富胶原蛋白,养颜护肤效果非常好,气色红润有光泽。

材料:桃胶50克、香梨2个、冰糖20粒

做法:

- 1.材料备好。
- 2.将桃胶放入清水中浸泡一夜(12小时左右)至软涨,体积大概能涨大10倍。再仔细将泡软的桃胶表面的黑色杂质去除,用清水反复清洗后,掰成均匀的小块。
- 3.梨洗净去皮放入清水中(防止氧化)。
- 4.然后将梨和桃胶放入碗中,加入适量的清水。
- 5.蒸锅加上水,将碗放入蒸锅中。
- 6.盖上盖子大火蒸至一小时。
- 7.蒸到40分钟的时候将冰糖放入。
- 8.再蒸20分钟关火,放凉即可开吃,或是放到冰箱冷藏风味更佳。

用料:金橘500克、柠檬半个、调料冰糖300克、蜂蜜200克

做法:1.准备材料。

2.把金橘放在淡盐水中浸泡一个小时以上,然后清洗干净表皮。

3.金橘对半切开,用小叉子逐个挖出籽。

4.放入料理机,打成金橘泥(不要大碎,保持点小颗粒感)。

5.打好的金橘泥和冰糖一起倒入锅中,开中火煮至冰糖完全融化。再转小火边煮边搅,约20分钟后,金橘泥开始慢慢变得有些浓稠,颜色变深。

6.这时把半个柠檬挤汁进去。

7.继续边煮边搅,直到锅内金橘泥呈浓稠状,锅底有大泡泡噗噗的

翻起,关火。

8.放凉至40度左右(不烫手),加入200g蜂蜜拌匀后,装入密封的瓶子中,入冰箱保存。每次兜取一勺,用温开水冲开即可饮用。

小贴士

1.金橘因为是连皮吃的,所以一定要把表皮彻底清洗干净,我是用淡盐水浸泡一个小时,再逐个洗刷干净。也可以用淘米水来浸泡。

2.金橘打成泥的时候,不要打的太细腻,稍微保持点小颗粒感,会更好。

3.做这个,金橘泥在锅中煮的时间全程大约30分钟左右。根据自家火候和金橘的量来调整时间。

4.冰糖和蜂蜜的量仅供参考,如

蜂蜜金橘茶



果你不喜欢吃甜的,那么建议减少蜂蜜的量,但是冰糖的量不建议大量减少,因为冰糖在这里也起着让金橘泥在煮的过程中变粘稠的作用。

山楂荷叶茶



荷叶有理脾调胃的功效,入茶当饮品也很适合减肥的人。干荷叶在中药店或超市的花草茶柜有售,价格很便宜。配合山楂能做出清凉可口的减脂茶。

另外,薏米可以帮助排除体内废物,促进新陈代谢。用薏米入茶可清热,对面部粉刺和粗糙晦暗的皮肤有很好的改善作用。山楂有清脂和加速排解体内废物的功效。陈皮则可以改善消化不良,调气健脾。

原料:干荷叶一把(约10克)、干山楂20克(约15片)、薏米10克、陈皮10克、冰糖随意、清水700ml

做法:1.将干荷叶,干山楂,薏米

和陈皮清洗一下,捞出放入锅中。

2.锅中倒入700ml清水,大火煮开后,转中火继续煮5分钟。

3.壶中放入冰糖,搁一个漏网,将煮好的茶水倒入壶中,搅拌至冰糖融化即可。

小贴士

体重偏重的人,或肠胃负担过重的人,可以饮用此茶,达到降脂和减肥的作用。节日期间饮食频繁,很多人有发胖的苦恼。每天饭后30分钟(中、晚都可以),喝一次这款茶,连续一周,对身体能起到很好的调整作用。注意:此茶饮孕妇禁服。

(综合)