

英雄美酒习将军

信阳消息(成兆本 刘芳)中国是一个酒的王国,白酒在中国悠久的历史地位,独特的文化底蕴,决定了它长期存在的根基。而目前市场上白酒鱼龙混杂,很多消费者并不清楚什么样的白酒才是货真价实,什么样的酒更适合购买。然而,习将军酒一面市,就凭着独特的味道以及合理的价格获得了良好的口碑。

2000年前,赤水河流域习部国内发生叛乱,朝廷派一大将军率兵平定。他佩剑举觥,千杯不醉;他豪气千云,无往不胜。出征时皇

帝摆酒壮行,凯旋时皇帝设宴庆功。此次出征,开赴习部国,国王挑上等枸酱酒接风,将军举杯,品后皱眉:“此酒不妙!”命下属另觅好酒,然当地人皆言枸酱酒实为本国上乘酒品。

后来侍从将习国王送来的枸酱酒倒入随军带来的半坛五谷酒中,将军一品,兴奋脱口:“为何如此美妙?”侍从把原委道出后,将军遂令找来两地酒师,将两种工艺相结合酿成一种酒。将军一看一闻一品,举杯畅饮,连声称赞:“此乃天下第一美酒!”

叛乱平定后,习国王重赏恩赐:以国为

姓,美酒千坛,爱女习妹。习将军班师长安,朝廷封妻荫子。习姓后裔,名人辈出,东晋习凿齿,近代习仲勋。后人把一代战神习将军尊奉为美酒河的酒神。

习将军酒,为贵州茅台酒厂集团,因企业发展、品牌创新、市场消费的需要,经茅台集团酿酒大师、科研人员十年科技攻关,将茅台酒工艺和五粮液工艺分型发酵、混合蒸馏、优化组合、扬长避短、千锤百炼、精心酿造、隆重推出的茅台集团兼香战略品牌,高档酒品。

美食工作室

负责人:曹威

电话:13849762588

E-mail:306400144@qq.com

绿豆的百变味道

夏季最受欢迎的食材,相信很多人会选择绿豆。绿豆味甘,性寒,有清热解毒、消暑、利尿、祛湿的作用。而且这小小的豆子,可以磨成豆粉,可以发成豆芽,也可以煮、炒,对于煮者来说,是非常友好的食材。炎热夏季,常吃绿豆吧。



抹茶绿豆酥

食材明细:油皮:中筋面粉 160 克、猪油 55 克、温水 65 克、白糖 20 克。

油酥:低筋面粉 125 克、抹茶粉 5 克、猪油 65 克、绿豆沙适量

制作步骤

1.油皮材料中的面粉加白糖、猪油,用手揉匀。倒入温水,混合均匀,和成光滑的面团,静置半小时。2.油酥中的抹茶粉和低筋面粉混合均匀。加入猪油和成油酥面团,静置 20 分钟。3.将油皮和油酥分别分割成 8 等分。盖保鲜膜静置 10 分钟。4.自制绿豆沙分割成 16 个小团。5.取一个油皮擀圆,放一个油酥。慢慢收拢,包裹住油酥。6.收口向下。7.擀成椭圆形。8.自上而下卷起来。9.全部完成后静置 10 分钟。10.收口向上,再次擀成长条形。11.自上而下卷起来。全部完成后再盖保鲜膜静置 10 分钟。12.取一个面团,从中间切开。13.按扁、擀圆。4.面后包裹豆沙。15.收口捏紧向下。16.全部做好。17.入预热好的烤箱,180 度,中层,上下火,40 分钟。18.好吃的抹茶绿豆酥。

冬瓜莲米绿豆粥

食材明细:粳米适量、绿豆适量、莲子适量、冬瓜适量、冰糖适量、清水适量

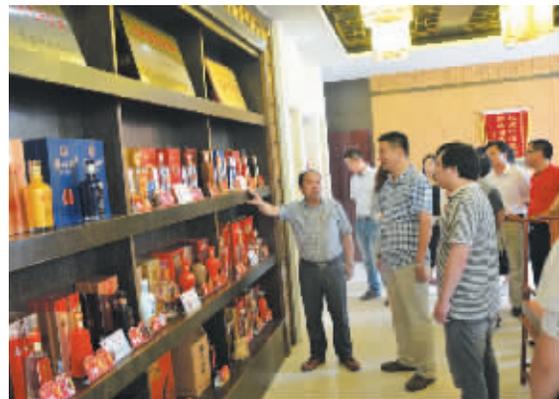
制作步骤

1.莲子洗净,提前泡发,如果有莲子心,不要去掉;2.冬瓜洗净,带皮切成丁;3.绿豆拣去杂质,洗净;4.锅中坐水烧开,水沸腾后放入绿豆;5.再次沸腾后,大火煮 1 分钟左右,不要盖盖;6.关火,盛出大部分绿豆汤。7.绿豆的清热解毒作用主要在绿豆皮上,长时间熬煮会失去功效。因此,我们长时间熬煮到熟烂的绿豆粥营养虽不错,却没有了清热解毒的作用。水沸腾后加入绿豆,熬一两分钟即可取出绿豆汤,不仅颜色碧绿,而且清热解毒,大人孩子均可代茶饮。这是熬绿豆粥的“副产品”,切不可错过。8.锅中再次加入适量开水,大火煮开后,下入洗净的大米;9.同时,加入泡发的莲子,大火煮开后,转中火,煮至米烂粥稠;10.加入冬瓜;11.加入冰糖;12.继续煮五六分钟,至冰糖溶化、冬瓜熟软,即可。

小贴士

1.莲子不要去心,冬瓜不要去皮。莲子心可以吃掉,不喜欢也可以吃粥的时候去除;冬瓜皮祛湿作用比冬瓜肉要好,嚼不动也可以喝粥的时候去除,其营养成分可煮入粥中。

2.自己调整粥的浓稠度。如果要当饭吃的话,还是稠一点儿好。



了解鸡公山粮液生产工艺 品鉴鸡公山酒业文化魅力

7月6日上午,来自全国各地的40余名客户对鸡公山酒业厂区进行参观,了解了鸡公山酒业整个酿酒工艺过程。从原料入库到成品出库,都一一做了详细了解,在参观过程中,鸡公山酒业客户还对鸡公山酒业厂区原酒做了品尝,客户们纷纷表示,鸡公山酒业酿出的酒就是好,入口绵、落口甜的确是鸡公山粮液的一大特点。图为鸡公山酒业客户参观厂区产品陈列室,并品尝各系列产品。

易续震 摄



蜜绿豆

食材明细:绿豆适量、砂糖适量、水适量

制作步骤

1.准备好绿豆 2.绿豆洗净,用清水泡上一夜,别走坏豆 3.锅里放入清水和浸泡过的绿豆 4.水烧开后,跳到保温档继续煮一会儿 5.煮过的绿豆捞起洗净(去豆腥味) 6.锅里再次放入清水和洗净的绿豆,少许砂糖一起煮 7.水烧开后,立刻跳到保温档继续煮至绿豆软糯(当心别把绿豆烧至开花了) 8.将煮好的绿豆放在干净的盒子里,加入砂糖搅拌均匀;盖好盖子密封好,放进冰箱里冷藏一夜

小贴士

第二次煮绿豆,水烧开后的火候一定要减小,以免绿豆烧开了花,就不能完整一颗蜜绿豆了。