

轻松宴客菜

帮你搞定家庭聚会之鲜美汤煲(三)

蛤蜊丝瓜汤



淡淡的散放着让人神清气爽的鲜香。入口则有种润物细无声的柔甜,清爽如味蕾上的一阵春雨,平息人们内心燥热的火。在一片片沉浮汤内碧皮雪芯的丝瓜片中,蛤蜊们如莲花盛开着,绽放出黄玉般丰腴饱满的蛤肉。这景致是人眼清凉的,如同它在我口中的味道。

材料:蛤蜊(适量)、丝瓜(适量)、豆腐(适量)、姜(适量)、高汤(适量)、盐(适量)。

做法:

- 1.将蛤蜊洗净,放入盐水中浸泡两个小时,使其吐出泥沙洗净。
- 2.丝瓜去皮切滚刀块,豆腐切块备用。
- 3.锅中加入清水,放姜片、料酒,投入焯水,至蛤蜊开口立刻捞出。
- 4.锅置火上适量油烧热,爆香姜片。
- 5.下入丝瓜块大火快速翻炒断生,盛出。
- 6.锅留底油,加入蛤蜊、高汤,大火烧沸。
- 7.转至砂锅,加入豆腐改至小火慢炖10分钟。
- 8.加少许盐调味,倒入丝瓜继续炖5分钟即可。

小贴士:

蛤蜊等贝类本身极富鲜味,烹制时不需再加味精,盐也少放些,以免鲜味反失。

南瓜银耳汤



都说女人是水做的,可见汤汤水水对女人来有多重要。各种汤品里面我最喜欢的就是银耳汤了,银耳富含的各种维生素和胶原蛋白可是好东东啊。这次换了南瓜来煲银耳汤,银耳的胶质全都出来了,配上南瓜淡淡的清香,更是不可多得的美味呢。

材料:银耳1朵、南瓜200克、冰糖20克、红枣10颗、枸杞子适量。

做法:

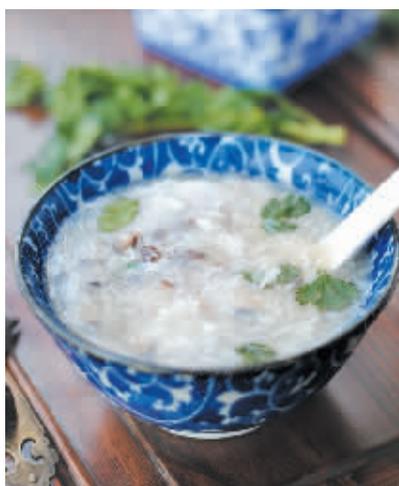
- 1.准备所需要的食材,银耳提前泡发,红枣枸杞浸泡10分钟。
- 2.泡发的银耳去根,撕成小朵。
- 3.南瓜洗净,去皮切成小块。
- 4.银耳放入煲中,加足水,大火烧沸,小火煲50分钟。
- 5.煮至银耳变的软糯,汤汁变得黏稠。
- 6.放入红枣枸杞和冰糖。
- 7.红枣煮出香味后放入南瓜再煮10分钟左右,南瓜变软,即可关火。

小贴士:

银耳一定要泡发,这样煮出汤才会黏稠,我一般都泡5小时以上。

红枣,枸杞用温水泡10分钟,洗净浮灰就行。

西湖牛肉羹



作为江南传统的名菜,西湖牛肉羹口感香醇润滑、鲜美可口,所以经常在饭店里被点为餐前润喉开胃的羹汤。

其实我们在家也可以轻松做出美味的西湖牛肉羹,而且味道绝对可以和饭店的口味媲美哦。仅仅只需要牛肉、鸡蛋、香菇这三样常见的食材,一搭配起来,即价廉物美,而且口感非常鲜美,是那种可以喝后还可以在心头荡漾的鲜美滋味。

材料:牛肉、香菇、鸡蛋、香菜、姜、盐、胡椒粉、水淀粉、料酒、鸡精。

做法:

- 1.准备材料。
- 2.香菇泡发后菇切成碎末、牛肉剁碎,鸡蛋只取蛋清。
- 3.牛肉碎冷水下锅,待水开洗去血沫后将焯水后的牛肉碎盛出。
- 4.锅内再放水烧开后,加牛肉碎和生姜同煮。
- 5.水烧开后略煮一会,然后加入切好的香菇碎同煮,再加适量盐、白胡椒粉调味。
- 6.倒入水淀粉勾芡。
- 7.再慢慢倒入蛋清,并且迅速搅拌均匀使蛋清成飞絮状。
- 8.撒香菜、滴少许香油,非常美味的西湖牛肉羹就做好了。



美食工作室

负责人:曹威

电话:13849762588

E-mail:306400144@qq.com

用品质捍卫品牌 用服务占领市场
鸡公山酒业谱写新篇章

9月17日上午,由鸡公山酒业举办的2014年度秋季客户答谢会在信阳好日子酒店隆重举行,来自全国各地的3000余名经销商及终端客户到场,订货额达数千万元。从现场情况来看,此次鸡公山酒业客户答谢会是豫南地区参与人数最多、规模最大的一场商业活动。

记者在订货会上看到,现场气氛十分火爆,商户纷纷大量订购鸡公山白酒,很好地见证了鸡公山酒业近几年的快速发展。据了解,成立于1949年的鸡公山酒业今年正好65周岁。65年来,鸡公山酒业始终肩负继承和发扬豫酒文化的责任,一直用品质捍卫品牌,用服务占领市场。在今年4月份,鸡公山粮液成功取得河南省十大名酒的桂冠,为传扬信阳千年酒文化提供一个新的平台。在答谢会现场,商户们了解到鸡公山酒业的生产工艺、品牌文化,纷纷给予充分肯定。由于今年白酒行业出现了不景气现象,为改变局势,鸡公山酒业在新市场定位、产品组织、价格体系方面做了重新梳理整合,使得鸡公山酒业总销售额这两年同比获得了较大幅度的增长,在竞争日趋激烈的市场中占据了有利位置。

鸡公山酒业副总经理赵耀表示,本年度秋季答谢会鸡公山酒业预备举办40余场,目的是感谢客户一直以来对鸡公山酒业的厚爱与支持,同时能让广大客户在白酒销售旺季备足货源。从17日参与答谢会的客户来看,人数要比去年增加了60%,从总体订货额来看,销售额要比去年同期增长了40%以上。今年是白酒行业步入冰河的一个时期,鸡公山酒业在白酒整个行业下滑的趋势下,仍然逆势而上,说明鸡公山酒业在社会各界已经得到了更深入的认可。

另外,鸡公山酒业还精心策划组织了多种多样的促销和抽奖活动,订货价格比平时也有不少优惠。除此之外,市场上旺销的鸡公山酒中端产品货源也比较充足,为经销商们在旺季能有一个好收成,做好了准备。

由于每年白酒旺季的时候,鸡公山酒业就会出现供不应求的现象,而此次鸡公山酒业生产总监毛汉明表示,从答谢会举行的盛况来看,内心无比欣慰和自豪,鸡公山酒业近几年在总经理朱耀辉的带领下,员工不断的努力下,产品品质和口感已经逐渐深入社会各界人士的内心。

(易续震)

养生信阳红缘何称为新国饮

养生信阳红自2012年诞生之日起,即以其创意独特、材料纯洁、配方巧妙、工艺精湛、技术先进、香气浓郁及口感醇厚等鲜明特点一直成为高端茶饮与养生人士追捧的明星产品,深受各层面消费者的欢迎,在名茶荟萃的本年度北京国际茶博会上,调血脂型人参山楂养生信阳红(茶)一举夺得仅有的两项最佳创意奖之一,从而充分肯定了养生信阳红茶近三年来的创新发展之路。

养生信阳红(茶)是指由采自于大别山深处无污染的高山茶园、自然保护区茶园及有机管理茶园的优质茶芽为原料,经高档红茶金骏眉微发酵工艺制作成优质茶基,再融入由快速组织破碎提取技术获得的人参等中医养生精华成分制备而成的高档红茶。除完全保留与体现了高档红茶金骏眉的外观、香气和口感外,又被充分赋予了分子状态的

人参、黄精、蛹虫草、山楂、枸杞等名贵养生食材的有效成分,可以起到“一饮二进”的效果。此外,与其他茶类和饮品相比,微调工艺制作的茶基本身既凸显了红茶的“柔和”特点,又最大限度地保留了非发酵和半发酵茶叶中存在的具有抗氧化、清除自由基、防癌有效成分的国家批准的新资源食品,也是人们评价茶叶营养价值的重要指标之一的茶多酚类化合物。

茶是中华民族的传统国饮,中医药是中国文化的瑰宝,利用现代科技将二者完美结合、融为一体、相得益彰。推杯问盏,品到和利用的不仅仅是茶叶本身的价值,还有特定中草药强化的养生保健功能;互赠交流,传播的不仅仅是茶叶和中药的保健功能,更富有深厚的东方传统文化的内涵。新国饮,名副其实也。

(刘延泽)