

鸡公山酒业万吨曲酒基地二期正式投产



信阳消息(记者 易续震)10月1日上午,鸡公山酒业万吨曲酒基地二期在举国欢庆之际正式投产,很好地证明了鸡公山酒业近几年的快速发展。届时,鸡公山酒业万吨曲酒二期在一片鞭炮声、锣鼓声、欢笑声中开始运行,场面一片欢乐祥和。

据了解,鸡公山酒业万吨曲酒基地二期占地将近5000平方米,投资8000多万元,同时这也是实现酒文化小镇建

设最重要的一环,整个曲酒基地全部引进国内乃至亚洲最先进的酿酒设备,采用古老窖泥工艺,使鸡公山酒品质及口感更上一个台阶。除此之外,鸡公山酒业还从四川江城、戎州等地高薪聘请一批专业酿酒师及设备工人,使整个鸡公山酒业生产工艺更加专业化、精细化、规模化。随后,记者跟随鸡公山酒业工作人员参观了厂区灌群(储存原酒灌)、泥池老窖、生产线、成品库等车间,充分了解到鸡公山酒业原酒生产能力、储存能力。于曲酒基地二期的投产,原酒年产量由原来6000吨提高至9000吨,真正实现万吨曲酒项目目标。

在大曲车间,记者看到,整个车间悬有两座吊床,机械高速拖着蒸熟的高粱,这标志鸡公山酒业走向机械化运作道路。从而满足不断增长的酿造需求,不断提高生产效率。鸡公山酒业生产技术总监柏明华表示,公司万吨曲酒基地二期正式运行正轨以后,每天将需要投放一节火车厢的高粱,原酒产出将达到十吨以上,从而进入河南行业规模前茅,为鸡公山酒业产品走出河南、面向全国奠定了基础。

鸡公山酒业董事长朱耀辉在曲酒投产仪式上表示,万吨曲酒基地二期的建成,充分体现了鸡公山酒业近几年的快速发展,这离不开市委市政府的关心和指导,更离不开各界消费者对鸡公山酒品牌的支持和厚爱,将再接再厉,不断为消费者酿造出更高质量的美酒。

江元勋先生盛赞养生信阳红

养生信阳红(茶)诞生三年来,以其创意新颖、品质高贵、内涵丰富、口感宜人的特质而受到不同层面的爱茶与养生消费者的追捧与青睐。为了既能满足饮茶爱好者的视觉与口感的要求,又能实现达到中医养生理论指导下选取既有所要求的功能、又不影响茶汤的口感或有改进作用的药食兼用材料;最后,综合考虑各种养生成分的溶解性质和据此采取的恰当工艺对实现最终品质起到了关键作用。

经过对处方的精选和工艺的摸索,以红参、蛹虫草、黄精、枸杞、和大枣等为主要养生药食材,利用室温组织破碎

提取法最大程度获得其中精华成分,在通过热融渗透技术使其以分子状态与红茶茶基融为一体,从而形成了首创的养生信阳红(茶)。为了能进一步考察调免疫型养生信阳红的口感,我们携带融合有按配方比例要求的养生成分的成品飞抵武夷山,转车至桐木关村正山茶业公司,请正山小种红茶第24代传人、金骏眉发明人江元勋先生亲自品尝,江先生十分严肃地将该红茶与金骏眉进行反复对比品尝,给出的结论是:养生信阳红(茶)的口感在金骏眉的基础上,又赋予了更丰富的内涵,即口感更绵柔、滑润、甘爽、醇厚,津液充盈,留香持久。之后,又请公司的多名品茶师及业务人员进行品尝体验,均给予了相似的评价。江先生的赞赏使我们进一步做好系列养生信阳红(茶)充满了更强的信心。

(刘延泽)

美食工作室

负责人:曹威

电话:13849762588

E-mail:306400144@qq.com

轻松宴客菜

帮你搞定家庭聚会之百变吃虾(四)

虾仁豆腐羹



主料:鲜虾(200克)、日本豆腐(250克)、青豆(1把)、红萝卜(半个)

调料:浓汤宝(适量)、淀粉(适量)、胡椒粉(适量)、盐(适量)

制作步骤:1.准备好原材料;2.鲜虾去壳后,用虾背二、三节处挑出虾线;3.虾仁中加入盐、淀粉和料酒姜丝搅拌均匀腌制一下;4.烧锅水,加入浓汤宝煮开;5.水烧开后下入豆腐、青豆和红萝卜丁进去煮;6.煮沸后再下入虾仁;7.加入盐和胡椒粉调味;8.最后加入水淀粉将汤汁收为浓稠;9.盛入碗中。

小贴士:1.豆腐还可选择嫩豆腐,也可选择北豆腐。嫩豆腐口感细腻嫩滑,北豆腐营养丰富,可根据需要进行选择。2.家里如果有高汤更好,那就不必使用浓汤宝,当然不喜欢也可以不用。

油焖虾



主料:基围虾300克

调料:葱3根、姜3片、蒜4瓣、生抽1汤匙、番茄酱1汤匙、料酒1/2汤匙、盐1茶匙、糖1茶匙、植物油适量

制作步骤:1.准备所需材料。2.剪去虾枪和虾须,挑去虾线,用厨房剪刀从虾的背部一直剪刀虾尾端。再将虾洗净沥干水分备用。3.锅里倒油烧至七成热,放入虾炸至变红壳酥脆后捞出。4.倒去锅内多余的油,留底油,放入姜末、蒜末炒香,再放一汤匙番茄酱炒出红油。5.放入炸好的虾翻炒。6.加料酒、生抽、糖大火翻炒均匀。7.加小半碗热水翻炒均匀,大火煮开后,转中火,盖上锅盖焖2分钟。8.收稠汤汁,加少许盐调味,撒葱花翻炒均匀即可。

小贴士:1.将虾枪和虾须剪掉,吃起来更方便。再将虾开背,烹调时会更入味好吃。2.喜欢吃辣的话,加些干红辣椒和姜蒜末一起炒香。

西兰花炒虾球



主料:鲜虾、西兰花、红椒

调料:蒜、料酒、生抽、糖、盐、油、香油

制作步骤:1.西兰花去粗茎,掰成小块(不用刀切,会散掉);蒜切末;红椒切菱形片;鲜虾剥成虾仁备用。(可以把虾事先用料酒、胡椒粉腌渍一下,也可等炒菜时烹入料酒)。3.炒锅热油,放入西兰花焯炒1分钟左右盛出待用。4.炒锅用小火爆香蒜末,然后放入虾仁,用中火翻炒,待虾仁变色后,淋入料酒和少许生抽、糖,加入西兰花和红椒,用大火迅速翻炒,最后加盐,淋少许香油即可。

小贴士:1.西兰花也可以放入加了少许盐的沸水中焯一下,用冷水过一下,再与虾仁同炒。2.蒜与西兰花与虾搭配味道都非常好,所以尽量不要省去蒜。

白灼虾



主料:基围虾1斤、葱1根、姜1块

调料:生抽1汤匙、陈醋1汤匙、料酒1汤匙、盐1小勺

制作步骤:1.准备食材,虾洗净,剪去虾须和虾枪。2.取一半的姜切末放入小碗中。3.生抽和醋放入姜末中。4.锅中加入清水,放入盐、葱和剩余的姜。5.锅里水烧开后放入虾。6.倒入料酒,虾变色后关火,盖上盖子焖1分钟。7.煮熟的虾控干水分,摆盘上桌。

小贴士:1.灼虾的时候放入葱姜和料酒可以更好地去除腥味,料酒也可以换成其他的酒。2.吃的时候别忘了剔出虾线。

(据天下美食网)