

传承豫酒文化 见证历史辉煌

2015 中国酒业论坛暨首届鸡公山白酒文化节即将举办



信阳消息 (易续震)“名山神泉出好酒、青云直上报晓峰”。11月16日,“中国酒业论坛暨首届鸡公山白酒文化节”新闻发布会在信阳市鸡公山酒业厂区隆重举行。此次发布会共邀请了60余家国家级、省市级新闻媒体及行业媒体的参加,为鸡公山酒业在传承豫酒文化及推动河南酒业发展注入新的平台。

会上,鸡公山酒业总经理朱耀辉致辞,并对媒体朋友的到来表示衷心的感谢。鸡公山酒业行政总监郭宏伟对目前状况以及未来布局等方面作出详细介绍,为体现此次新闻发布会的真正意义,鸡公山酒业营销总监李万山详细介绍了2015中国酒业论坛暨首届鸡公山白酒文化节的具体事项,并对开展活动的意义作出说明。发布会过程中,各家媒体对鸡公山酒业总经理朱耀辉、营销总监李万山进行了现场提问,就记者们提出的有关企业发展、行业发展、活动举办事宜等方面的

问题,逐一进行了详细解答。

据悉,此次中国酒业发展论坛将于12月8日在鸡公山酒业厂区借助鸡公山酒业建厂65周年庆典进行开幕,活动由中国酒业协会、信阳市人民政府主办,河南省酒业协会、信阳鸡公山酒业承办。届时将会有全国酒类行业领导、专家、国内著名经济学专家、河南各地市优秀经销商代表、主流媒体记者等300余人参加此次论坛会议,并对鸡公山酒业近几年的发展、未来规划以及目前存在的问题进行指导、讨论研究,确保鸡公山酒业能够健康、持久发展。2013年以来,诸多经济政策的转变,使我国酒业步入调整期,未来酒业将如何发展?我国酒业有哪些趋势值得我们深入研究?带着种种酒行业一直需要探索的话题,将在2015中国酒业发展论坛会议上呈现。会议主题为“机遇 信心 希望”,充分体现了此次论坛会议的重要性,方向性。为了让论坛能取得圆

满、高效举行,会议将定于信阳市锦江国际大酒店展开讨论。

值此65周年华诞之际,鸡公山酒业举办“首届鸡公山白酒文化节”活动,旨在纪念鸡公山酒厂65年发展,展示企业形象和历史传承,回馈社会各界和家乡人民一直以来对鸡公山的关注和厚爱,促进酒文化交流,大力弘扬和繁荣民族悠久的酒文化,让人们充分享受酒文化给生活带来的馨香。

除此之外,此次2015中国酒业论坛暨首届鸡公山白酒文化节主要以12月8日举办的2015中国酒业发展论坛会议及鸡公山酒业65周年庆典为依托,先后邀请万人对鸡公山酒业厂区进行参观,并通过首届鸡公山酒业“民间品酒师”选拔大赛聘请鸡公山白酒品鉴顾问。为了见证、回顾鸡公山酒业的发展历程,鸡公山酒业还推出“寻找记忆中的鸡公山大曲”活动,将通过投入大量资金来回收历史产品。

长期以来,鸡公山酒业在不断创造经济效益的同时也非常注重社会效益和履行社会责任。多年来,先后为信阳各县区的爱心助学、希望工程、灾区捐赠、家家通帮扶、扶贫济困等社会公益事业捐款1000多万元。今年是鸡公山酒业成立的65周年,在此之际,鸡公山酒业又推出创建卫生城市,关爱环卫工人——爱心早餐工程,为创建卫生城市做一份贡献,为环卫工人送上一份营养早餐。

在采访过程中,朱耀辉告诉记者:“在鸡公山酒业成立65周年之际,鸡公山酒业将借助开展中国酒业发展论坛的东风,回报社会,进一步推动河南酒行业的发展。”



美食工作室

负责人:曹威

电话:13849762588

E-mail:306400144@qq.com

冬补圣品 美味羊肉宴

羊肉既能御风寒,又可补身体,对一般风寒咳嗽、体虚怕冷、腰膝酸软、气血两亏等病状均有治疗和补益效果,适宜于冬季食用,故被称为冬令补品,深受人们欢迎。

但羊肉的气味较重,对胃肠的消化负担也较重,并不适合胃脾功能不好的人食用。和猪肉牛肉一样,过多食用这类动物性脂肪,对心血管系统可能造成压力,因此羊肉虽然好吃,可不能贪嘴。



平锅羊肉

材料: 羊腿肉(400克)、洋葱(1个)、葱(2棵)、蒜瓣(2个)、香葱(适量)、白熟芝麻(适量)、花生油(2大勺)、干辣椒(10多个)、红尖椒(1个)、大茴(2个)、桂皮(1小块)、黄酒(2勺)、生抽(1勺)、盐(1茶匙)、豆豉(1勺)。

步骤:

- 1.备料。羊肉选择新鲜羊腿肉。
- 2.锅内加凉水放入羊肉,小火加热,开锅后撇去浮沫煮至变色捞出。
- 3.葱、大茴、干辣椒、桂皮洗净。
- 4.洋葱竖着切8瓣。
- 5.砂锅加足量水,放入焯水的羊肉。
- 6.加入3中的煮料,干辣椒用一部分,洋葱取最里面的部分加入砂锅,倒入黄酒大火烧开转小火约30分钟,羊肉可以用筷子插入即可捞出。
- 7.干辣椒的另一部分切小段,红尖椒切细圈,葱斜切段,蒜切大粒,香葱切末。
- 8.煮好的羊肉稍微放凉切粗条。
- 9.锅内加2大勺油加热至6成热。
- 10.放入羊肉条略炸捞出沥油待用。
- 11.锅内留少量油,放干辣椒、葱段蒜粒煸炒。
- 12.放入炸过的羊肉条翻炒。
- 13.放红尖椒。
- 14.加生抽、豆豉和盐翻炒。
- 15.加两勺煮羊肉的汤,小火煨一会至汤汁略有剩余。
- 16.洋葱瓣摆在平锅内打底。
- 17.炒好的羊肉放入锅中。
- 18.撒熟芝麻和香葱末,放桌上边加热边吃。

艳阳天酒店月底迎宾

低价位 高品质



信阳消息 (记者 成兆本)记者昨天从羊山新区信阳市第一人民医院对面准备开业的艳阳天酒店老板穆长春那里获悉,中心城区即将新增这个低价位、高品质的大酒店——艳阳天酒店。

据穆长春介绍,羊山新区目前五星级的高档大酒店就有两家,而适合普通大众消费的、低价位、高品质的大酒店却几乎没有,鉴于此,他将原来的一个中档次未做活的酒店接下来后,投资改

造成可同时容纳一千多人(可安排110桌)就餐的大酒店,楼上楼下均设有可容纳三百人以上的大厅,所有设备和装潢装饰不仅档次高,并且讲究环保安全第一,这样就可以极大地方便羊山一片的居民好办宴席之用,同时楼上还设置有大小包间二十余个,还可满足不同人群的需要。酒店其定位低价格,主要适合普通百姓消费得起;且食材主要以本地纯天然、健康、绿色、环保、低胆固醇原料为主,尽可能地满足目前人们饮食回归自然健康的饮食需求。根据他多年开酒店的经验和对中中国食品的研究进一步介绍,该酒店的主食除了信阳产的大米、面食外,重点将增加现在人们十分青睐的红薯、玉米、大豆杂粮和药膳煲汤等保健类的食品。他有信心、有能力把艳阳天酒店打造成一个信阳市民消费得起、吃得放心的大酒店。我们将拭目以待。



爆炒羊肝

材料: 生羊肝(适量)、胡萝卜(适量)、青红椒(适量)、油(适量)、精盐(适量)、酱油(适量)、生姜(适量)。

步骤:

- 1.新鲜羊肝洗净切薄片。
 - 2.把切成薄片的羊肝用清水浸泡30分钟。
 - 3.捞出羊肝,控净水后倒入少许植物油拌匀备用。
 - 4.青红椒择洗干净后切片。
 - 5.起油锅,油热后放入姜片爆香。
 - 6.倒入羊肝片滑炒变色后盛出备用。
 - 7.锅里留底油,放入青红椒、胡萝卜翻炒均匀。
 - 8.倒入适量酱油。
 - 9.倒入羊肝片。
 - 10.大火爆炒,调入精盐即可出锅。
- 小窍门:**
- 1.羊肝切片后用清水浸泡可去除部分血渍。
 - 2.羊肝切薄片后用油腌渍一段时间,这样炒出的羊肝要比用水焯过的软嫩。
 - 3.羊肝先用油滑炒后再爆炒,这样烹制的羊肝吃起来口感滑嫩,不涩。

(据天下美食网)