

“创建文明餐桌大家谈”系列 之四

餐桌要文明 饮食习惯也要科学

本报记者 张方志

文明的形成,总是以人们长期养成一种科学的习惯为前提,餐桌上的文明亦是如此。其实,创建“文明餐桌”的过程就是培养我们养成一系列好的、科学的习惯的过程。其中,养成科学的饮食习惯就是这个过程中重要的一项内容。

物资匮乏时期,我们在饮食上不分粗鄙与精细,为了果脯而统统下肚,最起码的卫生习惯都无暇讲究。“那时候能有口吃的就不错了,哪还有心思讲究色香味俱全和卫生不卫生?”经历过大饥荒年代的市民姚老汉如是说。

如果说物资匮乏时期受制于短缺的物资而导致我们难以养成科学的饮食习惯,那么在今天这个物资极度丰富的当下,我们的饮食习惯仍然有很多不科学之处。

创建“文明餐桌”,就要养成科学的饮食习惯,而科学的饮食习惯就要求我们在日常生活中从一点一滴做起。

“我认为要养成科学的饮食习惯,就是要在日常生活中养成良好的卫生习惯,用餐的时候要多用公筷。”市民刘枫如是说。

“我所理解的科学的饮食习惯应该是这样的,不挑食,荤素合理搭配,以清淡为主,不暴饮暴食,当

然也不能为了保持身材或者减肥而过度节食,从而有损身体健康。”身为医生的罗俊这样说道。

“既然是讲究文明,那就要和当前的社会大文明结合在一起,饮食上讲究低碳环保,用餐时尽量使用消毒餐具,少用一次性碗筷。”市民杜先生对记者说。

小餐桌,大文明。餐桌上的一举一动,日常生活中的一点一滴无不体现着我们文明程度的高低,要想成功创建“文明餐桌”,我们就必须养成良好的生活习惯和科学的饮食习惯,唯有这样,我们才能为全国文明城市贡献自己的一份力量。

信报美食微信公众号开启啦!



拿起手机扫描二维码,或者搜索微信公众号“美食信阳”,微信号“meishixinyang”关注我们吧!我们这里不仅有信阳餐饮、酒水行业的最新新闻动态,而且还将为您提供各种关于美食和健康的资讯,为您红红火火的幸福生活“添油加醋”!亲,记得关注我们的内容,并将其分享到您的圈子!

“十花汤”
进军信阳市场

信阳消息(记者 张方志)近日,信阳饮料市场上多了一款新品,这款新品乍一看似曾相识,因为它和已经家喻户晓的凉茶王老吉或加多宝在外形上极其相似——红罐包装,这款饮料的名字叫做“十花汤”。有意思的是,十花汤饮料不仅在包装上采用了王老吉的模式,而且就连广告语也颇为相似:怕油腻就喝十花汤,一语道破其功能定位为去油腻。

据了解,“十花汤”是由香港陆羽乳泉控股、西安唐韵饮品有限公司生产的一个草本功能性饮品,无任何食品添加剂和防腐剂,是为人类健康的而问世的饮料。据十花汤信阳总经销处的市场推广人员高健虎介绍,十花汤萃取与药同源的葛根、莱菔子、罗汉果、山楂等草本植物,采用超高温瞬间灭菌工艺、双重紫外线通道消毒工艺等,加工及原材料成本为一般灌装产品的5倍,既保证产品在不含防腐剂时保持了自身的无菌性、稳定性,也保证了产品在不添加香精和色素时候的口味和色泽。十花汤承诺不含任何添加剂,全方位的安全保障让您和家人可享用无忧。

此外,十花汤的独特性和功能性填补了国内外饮品市场的空白。产品立足于现代人群餐桌前的高脂肪、高热量等现象,通过草本植物消化化油的功能诉求,解决了现代文明的饮食危机,让人们不再担心餐后脂肪堆积发胖的现象,特别是为众多女性解决了餐后发胖的后顾之忧,让美食和油脂不再成为她们的纠结点。十花汤清新自然的口感,为3亿青少年对碳酸饮料的痴迷提出了新的选择,避免了长期饮用造成对牙齿的损害和身体钙质的流失。此外,产品特有的葛花成分让十花汤也成为男士酒后护肝佳品。

谈起进军信阳饮料市场,十花汤信阳总经销的工作人员信心十足,他们认为喜欢美食,且口味偏重的信阳人一定会被十花汤的去油腻功能所吸引。“现带人都在追求健康的生活,而去油腻已经成为公认的重拾健康的重要途径,而十花汤恰好就能满足人们这一要求,所以我们很看好十花汤在信阳的市场前景。”高健虎说。

高健虎向记者透露,目前十花汤在信阳市场上已经开始在市区一些药店铺货,消费者可以到附近的药房进行咨询购买。此外,高健虎还透露,十花汤一直以来都在做爱心公益活动,为贫困学子筹集爱心基金,消费者每购买一罐十花汤,十花汤公司就会从中抽出至少一元钱存入爱心基金来帮助贫困学子上学读书。



6月12日,信阳锦江国际大酒店的志愿者团队开展沿河徒步环保公益活动,用实际行动践行关爱母亲河。曹政摄

观酒厂 品佳酿

郑州客商参观鸡公山酒业厂区

信阳消息(易续震)信阳被誉为“北国江南,江南北国”,独一无二的自然环境造就了鸡公山酒独特的风韵。特别是近年,鸡公山酒业在董事长朱耀辉的带领下,得到了快速发展,新建成的万吨曲酒基地二期俨然成为酒行业中的焦点。6月11日,由郑州客商组成的品鉴团在鸡公山酒业工作人员的带领下,深入鸡公山酒厂进行了探秘了解。

在参观前,鸡公山酒业市场部经理季磊与品鉴团共同观看了企业宣传片,并为大家讲解了鸡公山酒业历史文化、生产过程、产品架构、公益发展、企业未来发展等情况,使客商们对鸡公山酒业有一个初步了解。讲解过后,品鉴团在鸡公山酒业工作人员的带领下,分别对产品陈列室、成品库、生产车间、原酒库、大曲车间等地进行了参观,特别是新建成的万吨曲酒基地二期让人叹为观止。

在鸡公山酒业技术生产人员的讲解下,品鉴团了解到了原酒酿出的整个过程,以及到成品的整个生产过程,要经过108道工序,其中72个生产环节,36个检测点,在传承千年酿酒技艺的同时,创新研究,这样才能确保生产的鸡公山酒口感纯正,品质更加优化。

一位参观过后的客商韩先生感叹道:“来的时候,还没进酒厂,就闻到一阵阵酒香扑面而来,特别是刚刚品尝了一下鸡公山原酒,确实是好酒,让我真正感觉到了鸡公山粮液18字特点(入口绵、落口甜、不上头、不刺喉、醉得慢、醒得快),下一步回到郑州,将会进一步与鸡公山酒业合作。”



参观现场