



筑牢安全保障底线

鸡公山酒业积极参加食药安全宣传活动



信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)近日,由平桥区食品药品监督管理局举办的以“落实‘四个最严’,推动社会共治”为主题的宣传活动在平桥区区政府路举行。鸡公山酒业作为信阳的龙头企业,积

极参与了此次活动,为进一步提高“12331”食品药品安全投诉举报热线的品牌知名度和公众知晓度,提高广大群众对食品药品安全工作的关注度,为平桥区进一步筑牢安全保障底线,创建全国文明城市发

挥了重要作用。

在活动现场,鸡公山酒业的工作人员通过悬挂横幅、设立咨询台、展板公示、发放宣传资料等形式,向群众宣传食品药品科普知识,并向市民讲解如何鉴别优劣白酒、如何健康饮酒等知识。此外,食药局工作人员就大家在生活中遇到食品药品问题时如何拨打“12331”进行了详细讲解。

市食药局稽查局、市食安办、平桥区食品药品监督管理局等相关单位领导参加了此次活动,并仔细查看了各展台的宣传讲解情况。活动要求,食品药品监管部门要切实把食品药品安全工作紧紧抓在手上,落实在行动上,精心组织,周密部署,全方位、多视角地开展食品药品安全监管工作;食品药品生产经营企业要进一步强化自律意识和责任意识,守法诚信,依法经营,切实维护好食品药品市场秩序。

每周 一菜

焖罐肉



闷罐肉是我市的特色名菜。可以说在信阳菜中占着举足轻重的地位,此菜色泽金黄,肥而不腻;又因存储时间长等特点,深受信阳市民所喜爱。

材料:带皮五花肉、笋子

做法:1. 先把带皮的五花肉切成两指宽的肉条,洗净焯水备用。

2. 焯好水的肉放入热锅中炼油,炼成金黄之后把油倒出,放姜片、八角翻炒,加盐,最后倒适量酱油,翻炒两下备用。

3. 炒好的肉放入砂罐,加水,喜欢吃辣的朋友可以放点干辣椒。

4. 大火把砂罐煮开后,把切好的笋块放进去。煮开后,小火慢炖十分钟,加入味精调味即可。(小青)

清明时节这些美味上桌来

清明,总是伴着纷纷扰扰的细雨,在外奔波的人儿,丝雨细如绸,是否记起螺蛳、酒酿饼、香椿头……那些熟悉的味道。

香椿头



香椿头有“黄金蔬菜”的美誉,尤其是本土品种红油香椿,具有枝叶色红、芽苞粗壮、脆嫩多汁、香气浓郁等特点,是清明前后许多人喜爱的时鲜。

青团子

清明节时,民间有吃青团子的风俗。青团子是用一种名叫“浆麦草”的野生植物捣烂后挤出汁,

接着取用这种汁同晾干后的水磨纯糯米粉拌匀揉和制作出的团子,既香又糯,特别好吃。

焗熟藕

焗熟藕酥中带糯,风味独特,也是清明的节令食品。据介绍,每到清明节前,人们从藕池中采摘隔年老藕,去节去梢,两头切下一薄片,用糯米灌实,再把薄片用牙签盖上钉牢。将藕放入锅内,加入食碱,面上盖些荷叶,盖上锅盖大火烧煮,至藕呈褐色酥熟为止。冷却后,蘸赤砂糖浆等食用。

螺蛳



清明螺即田螺、螺蛳。清明前是食用螺蛳的最佳时令,农家有清明吃螺蛳的习惯,此时螺肉肥美,有“清明螺,肥似鹅”和“清明螺,顶只鹅”的说法。如用针挑出食,叫“挑青”。

酒酿饼



酒酿饼是春季的时令点心,外观和小月饼相似,面是用清酒酿来发的,由于气候的原因,往往只适合卖一季,最佳的品尝时节是在清明前后。酒酿饼有荤、素之分,口味主要有玫瑰、豆沙味。

(据美食网)



鸡公山红之源



古井贡酒年份原浆



除店明青花



郎牌特曲 T6

品牌自由 冠名

鸡公山酒业
JIGONGSHAN WINERY

鸡公山
中原好酒 信阳名片

服务热线: 4006-376-919