



弘扬美德 感恩父母

鸡公山酒业举办“践行孝道”活动场面感人

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)为弘扬中华民族传统美德,感恩伟大的父母。22日上午,由鸡公山酒业举办的“践行孝道”活动在厂区举行。来自数十名优秀员工的父母,亲身感受鸡公山酒业的大爱文化,体会子女的一片孝心。一幕幕践行孝道的场面,让在场人员感动地落泪。

当日上午9时,鸡公山酒业后勤人员全体出动迎接优秀员工父母,在上车前,为优秀员工父母们带上光彩夺目的大红花。鸡公山酒业董事长朱耀辉站在厂区门口迎接,并致感谢欢迎词。

为了让父母们了解子女的工

作环境和发展空间,鸡公山酒业技术总监柏明华及工作人员带领父母们参观了厂区的藏酒堡、酿造车间、观酒阁、罐群区、手工酿造车间、成品库及灌装车间等地方,播放了企业宣传片,员工们为其展示了企业文化和团队文化。鸡公山酒业财务总监赵耀为父母们详细讲解了企业发展历程、企业文化及未来发展规划等情况。为感谢员工们的父母,朱耀辉还为优秀员工的父母颁发奖状并赠送礼品。

在践行孝道过程中,员工们为了感谢父母的养育之恩,表达内心情感,当场为自己的父母脱鞋洗脚。“爸爸妈妈,原谅孩子曾经的不

懂事,我想大声说,我爱你们……”这感人的一幕让现场全体员工为之动容。

此外,鸡公山酒业董事长朱耀辉还为公司付出11年辛劳的老员工洗脚,朱耀辉说:“今天鸡公山酒业举行践行孝道活动有三个目的。其一,让父母们了解和支持自己孩子的工作,感受他们工作的境况;其二,激起员工们的工作热情,让他们知道,努力工作,实现自己的人生价值就是对父母最大的孝敬;其三,起到一个教育意义,通过现场氛围,让员工们平时不好意思表达的爱充分表达出来,多关心父母,常回家看看。”

每周一菜

信阳首批十大特色菜之二——

大肠汤



大肠汤是信阳罗山的汉族传统小吃,属于豫菜系。很受当地人的喜爱,主材是猪中精品淮南猪的大肠,辅以猪血、水豆腐,配各种秘制调料炖制而成,加以荆芥或小蒜苗,其风味独特,肥而不腻,入口柔和,色香味美,营养丰富,经济实惠。

食材: 淮南猪的大肠、猪血、水豆腐、蒜苗、盐、姜、小葱、鲜辣椒、鸡精、红油、高汤、白胡椒、八角、干辣椒若干

灶具: 炖锅

制作: 1.锅内下底油将姜、小葱、干辣椒炒香,下入大肠再加入高汤、其他调味料小火煮制八成熟,再加入切好的猪血、水豆腐,烹制入味。

2.将水豆腐、猪血盛入盆中,再倒入汤汁,大肠放在最上面,最后撒上香菜即可。



近日,位于新华西路的“万记农家菜”四分店开业了。据创始人万女士介绍,“万记农家菜”从20多前的早点店到快餐业,再到今天的“万记农家菜”,是市民的喜悦才走到了今天,做让市民放心的饭菜是我们永远的追求。
本报记者 金培满 摄

入驻全国数十家星级茶馆

九峰茶叶公司董事长曾静受邀参加授牌大会



信阳消息(张冬冬)近日,中国星级茶馆首期授牌大会暨服务标准化茶馆业发展高峰论坛在北京全国政协礼堂开幕。来自北京、上海、浙江等地共89家茶馆获得三星至五星的挂牌。信阳九峰茶叶有限公司董事长曾静代表九峰茶叶公司作为信阳毛尖茶供应商受邀参加。此次盛会,九峰茶叶公司是河南省唯一参加的企业代表,也是绿茶生产企业的唯一代表。

中国社科院茶叶发展研究中心主任陆尧会见了九峰茶叶公司董事长曾静,并品鉴了九

峰茶叶公司生产的信阳毛尖茶。在品尝了该公司生产的名为“兰花魂”绿茶后,陆尧夸赞道:“这款茶的汤色翠绿,口感醇厚绵软,特别是香气好似兰花,让人回味无穷,真是绿茶中的上品,实为高端茶馆的镇店之宝。”与此同时,多家星级茶馆负责人在品尝了九峰茶叶公司生产的信阳毛尖茶后,也都赞不绝口,并纷纷竖起了大拇指。

会议期间,九峰茶叶公司分别与来自北京、上海、西安等地的数十家星级茶馆签订了信阳毛尖茶供应合同。



鸡公山红之源



南湾湖生态酒 A6



乌龙特曲 700ml 珍品



白云边红五星

品牌自由 冠名
鸡公山酒业
JIGONGSHAN WINERY
鸡公山·粮液
中原好酒 信阳名片
服务热线: 4006-376-919