



在丝丝凉意的空调房里——

## 热狗与葡萄酒更配哦……

夏日,你是否为没有胃口而烦恼,配以蔬菜和诱人烤肠的热狗不失为一个好的选择,如果再配上一杯美味的葡萄酒,在空调房里美美地饱餐一顿,岂不更好?那么,如何选择合适的葡萄酒来搭配热狗呢?

在选择葡萄酒时,需要考虑热狗的类型和配料。例如,以德式小香肠为底料的热狗里面铺满了德国酸菜和棕色芥末,它与以辣豆和奶酪包裹的辣热狗的口感不一样,因此,搭配的葡萄酒也就不一样。

对于酱料很足的热狗,在选择配搭的葡萄酒时,需重点考虑葡萄酒与酱料的搭配。例如,对于带有辣味的热狗而言,可以选择果香浓郁的仙粉黛红葡萄酒或者是西班牙的歌海娜红葡萄酒来搭配。

对于经典的酱料适中的热狗,



需要搭配能中和热狗的油脂和盐分的葡萄酒,可以选择清爽活泼的白葡萄酒或者是酒体轻盈的红葡

萄酒来搭配,葡萄酒中的酸和单宁可以中和油腻感,使得人们吃完感觉清爽不油腻。(据新华网)

### 每周 一菜

信阳首批十大特色菜之七——

### 清炖南湾鱼头



不尝南湾鱼头,不知信阳山水味。畅游在“中原第一湖”的信阳南湾湖的鱼儿,肉质细嫩、肥美可口,经过甘甜可口的信阳水炖煮,更是浓香入口。

**食材准备:**清炖南湾鱼头的配料很简单,只需要葱段、姜片和大茴叶子,保证了南湾鱼头的原汁原味。将去鳞洗净的鱼头从中间一分为二,剁成四块。在铁锅里倒入猪油,等油温升高,放入鱼头和姜片爆炒,然后加水盖过鱼肉。

炖制过程中注意火力不要太大,让鱼头的胶质大量释放在汤中,使其更加浓纯鲜美,口感醇厚,营养丰富。

十分钟后,汤白浓香的鱼头汤就可以做好了。将炖好的鱼头汤倒入砂锅中,放入大茴叶子,捞出葱段姜块即可。

**营养价值:**如今,汤色奶白、鲜而不腥、鱼肉滑嫩的清炖南湾鱼头不仅是信阳的一道名菜,更是信阳对外的一张饮食名片。据说南湾鱼头含量特别高,多吃有益大脑。另外鱼头含有丰富的动物蛋白和钙、磷、维生素A、D等物质,人曰“食肉不如食鱼,食鱼贵食鱼头”。常食鱼头可延年益寿,有助于预防心肌梗塞和脑血管梗塞,有健脑、防软骨症等功效。(阿霞)

## 暑期进企业 体验收益多

——首批“暑假向前冲”蜕变训练营成员走进鸡公山酒厂

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)7月2日下午,由鸡公山酒业招募的“暑假向前冲”蜕变训练营首批成员进入鸡公山酒厂,了解鸡公山酒业的企业文化、发展历程以及参观了现代化生产设施、车间。

据悉,鸡公山酒业此次举办“暑假向前冲”暑期蜕变训练营是一项公益活动,通过训练营,让孩子能得到快速、健康成长的机会。前期工作足足准备了2个多月,设计了多项训练课程,从生产过程到销售环节,让参加地每一位学员充分地体验到一个企业完整的运营

体系。

据鸡公山酒业负责人介绍,之所以邀请学生及家长到厂参观,其实有两个目的:第一,让家长体验到鸡公山酒业的人文关怀和团队建设,从而放心把孩子放到这里蜕变成长;第二,让学生和家长了解公司的学习资源。鸡公山酒业作为信阳的龙头企业,从原料入厂生产,到市场运营建设,都有强大的硬件设施、运作系统以及专业团队,活生生的就是一个社会课堂。

随后,在鸡公山酒业工作人员的带领下,大家分别对藏酒堡、大曲车间、观酒阁、原酒贮存车间、灌

装车间、成品库等地进行了参观。在参观过程中,学生们充分了解了鸡公山酒的整个酿造过程,同时学生家长对鸡公山十年原浆封坛酒进行了品尝,大家纷纷表示,鸡公山酒业是一个有实力、有担当的企业。

据了解,培训将在7月10日正式启动,此次“暑假向前冲”蜕变训练营活动为期一个月,实践训练期间,鸡公山酒业采用积分制考量成员,根据积分得到相应的薪资报酬,表现优秀者还有机会获得西游记漂流、海岛风暴、北京旅游等机会。



鸡公山红之源



乌龙特曲 700ml 珍品



泸州老窖宴酒



南湾湖生态酒 A6

品牌自由 冠名

鸡公山酒业  
JIGONGSHAN WINERY

鸡公山·原浆  
中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919