



## 自制黄桃罐头成吃货新宠

## 来,美食达人教你这样做

信阳消息(见习记者 郭晓雨 李倩)正是黄桃上市的季节,新鲜的黄桃口味稍微偏酸,做成黄桃罐头或者果酱口感更佳。昨日记者走访发现,不少辣妈都为孩子做起了黄桃罐头。看着好吃可怎么做呢?快来跟着美食达人学一招。

家住浉河区湖东办事处三五八社区的张女士有一个非常爱吃甜食的女儿,平时她都不敢让孩子吃太多的甜食,最近黄桃上市她已经做了4次罐头,不加防腐剂还可以控制甜度,既卫生又可口,女儿特别爱吃。张女士说,“一般黄桃外观越圆润越饱满的越好吃,成熟了的黄桃为诱人的金奶黄色,茸毛短密,香气多。”

“单位同事最近都买了不少黄桃,回家做罐头,大家一起研究出来了一套制作方法。首先,黄桃清洗干净去皮,切块后放盐水浸泡5分钟冲洗干净,锅内加水没过桃块一点或基本持平,加入冰糖。其次,大火烧开转小火煮五六分钟,中途撇去浮沫。最后,用开水烫过的玻



璃容器,装入稍微放凉的黄桃罐头密封。”张女士提醒,“制作过程中不要见油,以免后期不易保存。密封后放入冰箱冷藏口味更佳。”

除了自制黄桃罐头,一些辣妈还为孩子做起了果酱。“我女儿特别爱吃果酱,每个季节都有可以做果酱的水果,我都会买些来做。”家住羊山新区南京路办事处同乐社区的田女士告诉记者,这个季节就属黄桃最适合做成果酱。“先将黄

桃去皮切成小块,切成块可以吃到果肉感,图方便就用榨汁机打成泥;在切块的黄桃里撒上白糖,并搅拌均匀放置冰箱过夜;第二天取出,黄桃已充分吸收了糖分,并出汁;将黄桃连汁水一起倒入锅中,大火煮开,等水煮开后换小火,不停地搅拌,并去掉顶层浮沫;继续不停搅拌直至成粘稠状,然后关火,倒入挤好的柠檬汁就可以装瓶了。”田女士介绍道。

每周  
一菜

## 信阳首批十大特色菜之九——

## 焖仔鸡



主料:信阳当地所产8个月-12个月的土仔鸡(散养)净重1200克,需用鸡半只。

配料:当年的板栗300克,葱、姜、青红椒片。

调料:酱油1汤勺,高汤适量,食盐5克,料酒1汤勺,植物油1.5汤勺,胡椒适量。

原料加工:生板栗去外皮,红衣,洗净备用。仔鸡用刀剁

成块。冷水洗净备用。

操作过程:1.在烘干的锅底倒入食用油,待油温升高,把调料倒入大锅翻炒,等着大蒜姜片散发出香味后,把鸡块倒入锅中爆炒。

2.用小火慢慢翻炒鸡块至变黄,散出香味,便可出锅盛入砂煲里。这时,加入料酒、高汤,把煮熟的板栗放进砂煲里。加入料酒、高汤和煮熟的板栗后,把砂煲放在火上慢慢熬制。

3.二十分钟后,当板栗和仔鸡的香味紧紧融合在一起,焖出了浓郁的肉香,从砂煲里倒出板栗仔鸡,把多余的汤汁滤掉,加上几片红椒,一盘色香味俱全的板栗焖鸡就可以上桌了。

(小君)

## 积极行动勇争先 吃苦耐劳蓄力量

## 鸡公山酒业“暑假向前冲”夏令营启动大会举行

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)为丰富学生暑期生活,促进学生间相互交流,15日下午,由共青团信阳市委主办,鸡公山酒业承办的首届信阳市高中应届毕业生大型公益社会实践活动暨“暑假向前冲”夏令营启动大会在鸡公山酒业厂区举行。大会主要内容为宣布夏令营活动正式启动,引导学生树立正确人生价值观以及夏令营活动时间节点事项具体安排。

团市委相关领导出席了此次启动大会,50余名高中毕业生共同参

与了此次“暑假向前冲”夏令营并在启动会上进行了精彩的团队展示。会上,鸡公山酒业董事长朱耀辉致辞,他分别从“梦想”、“信念”、“行动”、“吃亏”、“感恩”五个方面对青少年成长的作用进行了精彩阐述。

随后,团市委相关领导就此次活动作了讲话,激励青年团员,应该有“先行”精神,无论是工作、学习都应该努力争先,迎接社会新的挑战、抓住改革新机遇。感慨于鸡公山酒业自发展以来,一直在扶贫济困、爱心助学等方面积极承担社

会责任,此次毕业生社会实践活动就是最好的举措。令人感触地是通过学生们的创新展示,可以看出他们都很优秀,他们就是未来祖国的中坚力量。

据悉,此次暑期实践活动,是为了培养学生独立自主、吃苦耐劳的能力,激发内在动力,发挥个人潜力,通过团队协作让学生们知道团队在今后学习和工作中的重要性。为了充分调动学员们的积极性,鸡公山酒业还为风采展示的优秀团队颁发奖杯、锦旗及奖金。



鸡公山红之源



白云边红五星



郎牌特曲 T6



古井贡酒年份原浆

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