



熬过闷热的苦夏,被晒黑的你快过来——

吃这些美食把你“漂白”回来

终于盼来了秋高气爽的感觉,这也意味着闷热的苦夏就此跟咱说再见了!既然是熬过了暴晒的苦夏,那么入秋后第一件事就是让自己白回来,下面就来看看为您准备的美白食谱,吃过后就能轻松把你“漂白”回来。

苹果牛角包

苹果当中富含大量的维C,可以帮助你有效地消除皮肤雀斑和黑色素。你以为就消除个黑色素就完了?苹果还是减肥利器,能使皮肤润滑柔嫩。

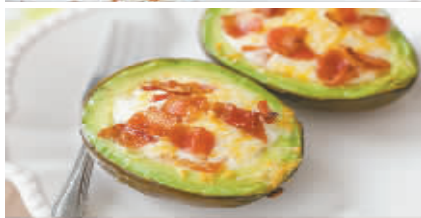
香烤芝士煎蛋鳄梨

牛油果是近几年才流行起来的美食,要说味道嘛,有些人可接受不了,不过就冲着它的营养价值你还真不得不吃。它其中富含抗衰老营养素,防治色斑,提高皮肤弹性,总之吃了有益。

蒜香烤番茄披萨

对于肉食主义者来说,吃西红柿就像是要了她们命一样。不过呢~这多吃西红柿可以令皮肤焕发有光泽,有效的清除体内的垃圾,对皮肤有着很好的滋补作用。

(据新华网)



每周一菜

栗香红烧肉



- 主料:五花肉1条,鲜栗子适量
 调料:色拉油、醋、姜、蒜、料酒、红烧汁、腐乳(红)、白糖
 做法:1.将五花肉余水煮熟,捞出的五花肉放凉并切成小块备用;
 2.锅内倒油后放入白糖,糖放入锅内小火溶至金黄色;
 3.倒入切好的五花肉,快速翻炒后放五花肉染上糖色变至金黄;
 4.放入姜片和蒜翻炒再倒入少许腐乳汁,倒入适量的醋,再倒入少许料酒;
 5.然后倒入少许红烧汁,加入调料后再放入剥好的板栗,快速翻炒;
 6.将快炒两分钟的板栗和肉放入砂锅中,加入两碗水,盖上盖子中火煮开后转小火,中途将食材稍微翻转下,收至汤汁变稠即可关火,不用揭盖焖上一会即可。

“工匠精神”成就了舌尖上的宋河

“工匠”泛指技艺精湛的人,在欧洲,德国的学徒传统培养了最优秀的工匠,瑞士的顶级名表都是工匠一个零件一个零件打磨而成的。工匠精神,就是追求极致的精神,并且专业、专注。老子说过“天下大事,必作于细”,而能基业长青的企业无不精益求精。生于老子故里,长于老子故里的宋河酒业,在酿酒这一最本质的工作上,所表现出的精益求精,更有类似于接近偏执的一种执著。

在老子的《道德经》中有句话:“域中有四大,而人居其一焉。”这充分表明道家思想中尽管崇尚“道”与“自然”,却仍对个体的人充满尊重。同样,对以“道法自然”作为酿酒本真义理的宋河酒业而言,也承继了这一思想体系中“以人为本”的精髓,特别是宋河的酿酒工作者,不管是主管酒体设计的技术人员,还是普通的酿酒工人,他们都用精益求精的态度,把一种热爱工作的精神代代相传,这也就是宋河式的工匠精神。

在宋河,酿酒工人是一群最为特殊的人,他们中的许多人,从解放前的酿酒作坊,到国营宋河酒厂,再到如今的宋河酒业,几乎祖祖辈辈都在做一件事情,心无旁骛、专心酿酒。他们出甑时要抬近千斤的大筐,降温时会扬上千次的大锨,拌料时每一锨都要力度均匀,醅料堆入窖池时都剃得方方正正,便于均匀发

酵。宋河总工程师、河南唯一的中国首席白酒品酒师李绍亮先生说过,“在讲求速度与效率的当下,有为数不多的几款商品是需要时光来滋养和打磨的,白酒就是其中一个。”

对一般人而言,白酒就是饭桌上觥筹交错时的一个介质,而对于李绍亮为首的宋河技术团队来说,白酒是有生命的,每一种白酒都有它独特的味道。在酿造行业,如果没有经历漫长的时间积累和极为丰富的感官体验,再聪明,再有悟性的人,也品不出酒里丰富的内涵。只有不断品尝,不断建立自己的感官体验,才能有所成就。一个优秀的品酒师,必须具备在酒中捕捉细微差异的能力,不论什么品牌和年份的白酒,只要品酒师一品,各种千差万别的细微变化就会自然而然地出现在他们的脑海里。但是能够品尝变化并不是品酒师的最高境界,品酒师要做的就是根据自己的分辨体系,明白各种批次生产出来的酒的优点和缺点所在,然后根据这些优点和缺点重新调配,这就是酒体设计。

李绍亮在朋友圈里被称为“酒老虎”,可见其与白酒的深厚情结。李绍亮也称自己爱酒,每天都要喝上几杯,心里才会舒坦。与酒相伴已经成为他生活的一部分,而这样的习惯与他本身的工作有着密切的联系。1982年,年仅19岁的李绍亮便来到宋河酒厂,成为了一名年轻的车间工人。在那里,他开始频繁地接

触白酒,挖糟培、装甑、蒸酒、摊晾,学习治曲、酿酒、摘酒分装等技术,当然,他还要每天坚持“品酒”。李绍亮说:“学习品酒的时候,每天都要喝掉40到50个酒样。更为重要的是每喝一种酒样还要用心去感受,将所品的酒的特点都要一一尝出来。”就这样,李绍亮在宋河酒业一干就是34年。从化验员、技术员、酒体设计员、车间主任、分厂厂长再到现在的河南省宋河酒业股份有限公司总工程师,李绍亮始终保持着内心的那份对白酒的执着。

就在今年,河南省酒业协会举办了一场以《致敬成就·再创辉煌》为主题的庆功表彰会,表彰宋河酒业2015届新晋国家级白酒评委李绍亮、吴秋志、王志杰、李富强四位优秀酿造师,其中李绍亮为连续三届国家级白酒评委,吴秋志为连续两届国家级白酒评委。这是一场宋河致敬“酿酒工匠大师”的盛会,体现了宋河对产品品质、对工匠精神的孜孜追求。迄今为止,宋河已拥有国家级白酒评委9人,包括中酒协国评5人,中食协国评5人,其中总工程师李绍亮先生为中酒协、中食协双料国评,而正是这些专业技术人员的“工匠精神”成就了舌尖上的宋河。



鸡公山红之源



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



泸州老窖宴酒

品牌自由 冠名

鸡公山酒业
JIGONGSHAN DISTILLERY

中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919