



“尊享系列”上市 现场订购火爆

——鸡公山酒业举行新品酒推介会



入场嘉宾展示“感恩同行 聚势共赢”活动入场券。

本报记者 金培满 通讯员 易续震 摄

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)5日上午,以“感恩同行 聚势共赢”为主题的鸡公山酒业尊享系列产品推介会在锦江国际酒店举行,本次推介会得到市场经销商、投资爱好者、知名媒体以及社会各界知名人士的积极关注和踊跃参与。

推介会上,与会嘉宾高达500余人。活动开始,鸡公山酒业进行了富有激情的团队展示、企业文化

宣讲,令与会嘉宾震撼不已。

鸡公山酒业董事长朱耀辉就鸡公山尊享718系列酒产品规划进行了详细介绍,他说,尊享718产品是鸡公山酒业推出的核心战略产品,无论是包装设计,还是口感品质,都走在了行业前端。特别是酒的容量打破了传统500ml设计,提升至718ml,加量不加价的变相让利,再一次让鸡公山酒成为了白酒市场行业的焦点。此外,鸡公山酒业第二个

变相让利则是在每瓶酒的盒内设计了二维码红包,用手机微信扫描,红包直接进入微信钱包,红包额在1.88元至188元不等。朱耀辉表示,未来3年这款产品将是大众消费主流品牌,无论是经销商,还是终端店,保证他们利润的同时,让消费者真正能喝上品质酒、放心酒。

会议上,国内知名咨询公司厚道咨询总经理刘万斌对2016年行业发展变化及白酒运作思维调整进行了讲解,精彩的演讲,得到了广大经销商及鸡公山酒业员工的认可。吴光成作为鸡公山酒业多年的忠实合作伙伴,核心经销商,对尊享718产品品质、市场前景更是信心满满,他在致辞中表示,多年来与鸡公山酒业合作,无论是产品的供应,还是市场服务,都为自己商场打拼提供了有力保障。

推介会上,鸡公山酒业邀请到了河南省酒业协会总工程师、白酒分会副会长兼秘书长、国家级评酒员赵书民来到现场,在其精彩的致辞中,赵书民对鸡公山尊享718酒的品质及包装设计给予了高度评价,并表示豫酒的发展需要鸡公山酒这样的品质,这样的创新。

据悉,此次推介会以新推出的“尊享718”“共享368”2种中端产品为主。



鸡公山红之源



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



泸州老窖宴酒

每周
一菜

炸藕盒



食材:莲藕2小节、肉馅150克、香葱1根、姜1块、生抽1勺、料酒1勺、盐、橄榄油1勺、面粉150克、五香粉少许、水适量

做法:

- 1.把藕皮刮净清洗后,浸泡清水中让藕眼里面的污物浮出。
- 2.肉馅中调入葱姜沫、酱油、料酒、盐和橄榄油,用筷子顺同一方向搅拌出劲儿备用。
- 3.将面粉中倒入五香粉,用水调成面糊,以沾筷子并自然流动的状态为准即可。
- 4.莲藕控干水份,切成每两刀一片约5毫米厚,第一片切到藕的3/5左右不要切断,第二刀切断。
- 5.将切好的莲藕片打开,中间均匀塞入肉馅。
- 6.锅中倒入食用油烧至8成热时,放入包裹了面糊的藕片。
- 7.炸至双面金黄即可装盘,也可以搭配椒盐或者蕃茄酱蘸食。(小爱)

不用开火 也能吃得健康又营养

有时下班回家,很累很累,真的不想再去做饭,到外面吃快餐吧,又担心不卫生也不够营养。可是,饿肚子也不是一件好事,下面为大家推荐几款健康营养又方便的食谱吧。

花生沙拉

先将西瓜丁、黄瓜片放入冰箱冷藏,大约1小时后取出,淋上柠檬汁和海鲜酱搅拌均匀,最后再顶部撒上花生碎。

生菜包

先将椰肉片、蒜末、葱末、酱油、椰子酱、柠檬草膏、泰国辣椒、酸橙汁放在大碗中混合均匀,腌制

1~3个小时。再把腰果、蔬菜汤和泰式红咖喱酱剁碎。在盘子上铺上之前洗净的生菜,摆上椰子肉、萝卜条和黄瓜片,淋上适量的咖喱腰果酱,最后撒些香菜末和豆芽。

彩虹沙拉

将西葫芦、胡萝卜、红辣椒、甘蓝菜切丝与毛豆、葱末、芝麻放在大碗中,淋上花生酱、柠檬汁、酱油、枫糖浆、香油、姜末,将全部搅拌均匀,再顶部放上新鲜虾仁即可。

芒果玉米卷

将芒果丁、红洋葱丁、红辣椒



丁、酸橙汁、橄榄油、切碎的香菜、牛油果、熟黑豆混合在一起,淋上芒果酱,再来点盐,将玉米饼卷好,再淋上芒果汁即可。

(据新华网)

品牌自由 冠名

鸡公山酒业 JIGONGSHAN WINE

鸡公山 中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919