



鸡公山粮液喜摘国际烈性酒大赛银奖

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)近日,河南酒业协会发来贺信,祝贺信阳市鸡公山酒业有限公司生产的52%VOL鸡公山粮液在2016比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛中摘得银奖。

据悉,2016比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛在墨西哥国龙舌兰的故乡,墨西哥第二大城市瓜达拉哈拉举办。78位国际级评酒师以盲品形式,通过评酒、打分,最终由鸡公山酒业酿制的52%VOL鸡公山粮液凭借优秀的品质、出众的口感在激烈的竞争中脱颖而出,荣获2016年比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛银奖。

此届的比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛共有1145个酒类

产品参赛,其中,316个产品来自中国,最终中国27款产品获奖,此次鸡公山酒获奖不仅是对鸡公山酒业多年来潜心涤虑、不断进取的肯定,同时也为“质量铸品牌 品牌促发展”的企业理念再添精彩注脚。

早在1992年,鸡公山粮液就荣获了巴黎国际名优酒金奖、国际名优酒香港博览会特别金奖两个国际荣誉,2006年鸡公山酒被评为中国著名品牌。近几年,鸡公山酒业又先后荣获了河南省名牌、河南省著名商标、河南十大名酒、国优认证等一系列殊荣,成为豫酒领军品牌。

据了解,比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛始于1994年,是世

界3大酒类赛事中规模最大、参赛厂商最多、评审机制最科学、公正和专业、拥有权威品酒大师最多的赛事,被誉为“酒中的奥斯卡”。

鸡公山酒业董事长朱耀辉在得知获奖消息后表示,此次鸡公山酒能在1145款参赛作品中脱颖而出,凭借其优质的产品和精良技术获得大奖,不在意料之外。此次大奖是中国酒水行业众多企业竞相角逐、含金量最高的奖项之一。此项大奖,既是对鸡公山酒业不懈努力、力争上游的肯定,也是对鸡公山酒业继往开来、不断创新的激励,在未来,鸡公山酒业将竭尽所能,牢记企业理念,再接再厉,为使豫酒成为白酒行业的引领者而作出更大的贡献。

每周菜

咸蛋黄炒南瓜



食材:南瓜300克、咸鸭蛋黄3个、大葱一段、盐1/4茶匙、油1汤匙。

采购小窍门:1.南瓜要用直径在15-20cm的小型南瓜,这种瓜可以一次多买些存放在阳台上,放几个月都不会坏。

2.超市中有密封包装的单独咸鸭蛋黄,一般为4-8枚/袋,避免了浪费咸鸭蛋清,颜色也更漂亮。

做法:

- 1.南瓜去掉皮和籽,切薄片,大葱洗净切丝;
- 2.咸鸭蛋黄用勺子碾碎;
- 3.锅中油热至七成后,下大葱丝翻炒出香味,倒入切好的南瓜翻炒;
- 4.南瓜翻炒3分钟左右,软熟后倒入咸鸭蛋黄,加盐翻炒均匀即可。

小贴士:

- 1.南瓜要切薄一些,否则短时间内很难炒熟;
- 2.如果南瓜切得厚不易熟的话,可在翻炒后加少量水炖煮一会,水收干后再下蛋黄翻炒;
- 3.南瓜不能与羊肉一起吃;
- 4.虽然常吃南瓜,可使大便通畅、肌肤丰美和治疗夜盲症,但每天吃南瓜的量不能超过主食,否则摄取β-胡萝卜素过量时,会让皮肤变成柠檬黄般的颜色,这种症状被称为“胡萝卜素黄皮症”。

(萌萌)

轻松搞定英式甜点——

雪利酒乳脂松糕

提到英式甜点,不得不提乳脂松糕,它的受欢迎程度可见一斑,下面就为大家介绍一下乳脂松糕的做法。

原料:海绵蛋糕、甜雪利酒、干邑、柠檬汁少许、细白沙糖、奶油、卡士达酱、覆盆子酱、新鲜覆盆子、黑莓、草莓、碎杏仁。

做法:1.将雪利酒和柠檬汁倒入碗中混合,加入细白沙糖搅拌直至白砂糖完全溶解。2.将奶油倒入碗中混合,然后打发,放置一旁待用。3.将海绵蛋糕作为最底层放入杯中,倒入适量雪利酒和干邑使蛋糕完全浸润。4.浸润几分钟后均匀淋上覆盆子酱,然后撒上覆盆子、黑莓、草莓和碎杏仁,再倒入卡士达酱。5.将打发好的奶油混合物均匀地抹在最上层,最后根据喜好可撒上覆盆子、草莓和碎杏仁。(据新华网)



9月19日,中乐正寰进口商品购物中心“红酒之夜”举行。听评酒师介绍红酒知识、现场抽取大奖、体验红酒泡脚、芳香按摩等一系列丰富多彩的节目,给市民的业余生活增添了一丝靓丽的色彩。图为市民正在体验红酒泡脚。

记者 胡庆芳 徐毅恒 摄



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

鸡公山

中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919