

感恩同行 聚势共赢

鸡公山酒业举行 2017 秋季客户答谢会

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)10月13日上午,以“感恩同行 聚势共赢”为主题的鸡公山酒业 2017 秋季客户答谢会在德龙太子酒店举行。河南省酒业协会会长熊玉亮、中国实战营销专家杨永华、鸡公山酒业董事长兼总经理朱耀辉及 1300 余位国内渠道酒商代表参加了会议。答谢会上,各酒商代表为秋冬白酒旺季备足货源,踊跃认购,订货金额创下新纪录。

据悉,为了更好地服务经销商,推动鸡公山酒在各区域市场的

销售,鸡公山酒业制定了一系列针对性的营销策略,涵盖品牌、渠道、战略布局、产品推广等多个方面。企业成长路径重构理论创始人、上海观峰企业管理咨询有限公司董事长、中国实战营销专家杨永华为广大经销商上了重要的一课——酒业强复苏下市场重构之道。他分别从当今白酒产业的蜕变与进化、白酒产业的机会、白酒企业的成长路径重构三个方面进行了细致讲解,令现场经销商脑洞大开。

随后的现场订货环节,鸡公山

酒业宣布推出重大奖励政策,经销商的订货热情被完全点燃,各大经销商争相订货,10万、20万、40万、60万、100万……随着会场订货数据的不断攀升,最终本次订货会认筹金额达上千万元,订货金额创下新纪录。

据了解,在“感恩文化”的感召和凝聚下,鸡公山酒业不断提升工艺水平,严格质量管控,大力弘扬古酒文化,积极投入公益事业,得到了社会的认可,取得了良好的效果。

每周 一 菜

薄荷炖牛腩



寒冷的天气吃牛肉,全身都暖暖的,感觉充满了能量。最经典的土豆炖牛肉,在加入薄荷之后,口感上顿增鲜美味道,而且当薄荷味道融入汤汁后,连拌了汤汁的米饭都充斥着薄荷特有的香气。

一、原料

牛腩 500 克,土豆 2 个(很大的话就 1 个,薄荷适量(最好是带茎的薄荷,带茎的清凉味道更浓郁),干辣椒 4 个-5 个(不吃辣就不放),八角 3 个,香叶 3 片,花椒

10 余粒,生姜 1 小块,大蒜 5 瓣,料酒、生抽、老抽、盐、冰糖适量。

二、做法

1. 牛腩洗净切方形小块,土豆削皮切块,放入水中浸泡。
2. 姜葱切丝,准备干辣椒、花椒、八角和香叶。
3. 炒锅内放入适量油烧热,先放入干辣椒、花椒,炒香后过滤掉,只留着底油,放入八角、香叶和葱丝姜丝爆香。
4. 放入牛腩,大火翻炒至变色断生。加入 1 大勺料酒,1 勺生抽、半勺老抽继续翻炒,接着倒入没过牛肉的清水。
5. 想要保持汤汁,又能牛肉酥烂,最方便的烹制方式,就是用电压力锅,选择牛肉档位压 20 分钟。牛肉压好后倒回炒锅,再加入土豆块,中火炖煮。
6. 汤汁收到一半,土豆变软后放入备好的薄荷,再炖 5 分钟即可关火。(综合)

白萝卜有 5 个好搭档

民谚曰“冬吃萝卜夏吃姜,不劳医生开药方”。这句话,除了说明白萝卜是冬天的应季蔬菜外,还道出了它的食疗功效。其实,白萝卜还有不少“好搭档”,有的可以营养互补,有的能让滋补功效加倍。

白萝卜+梨:可润肺、清热、化痰。梨有润肺凉心、消痰去火的功效,跟白萝卜一起榨汁喝,不仅能掩盖白萝卜的辛辣味,还可以让食疗功效加倍。冬季,脾胃不好的人,如果不能喝太凉的果汁,还可以将二者一起煮水喝。

白萝卜+羊肉:冬季吃羊肉可驱散寒冷、温暖心胃,还能补气益血、滋养肝脏、改善血液循环。但“肉生痰”,羊肉吃多了容易上火,如果和有清凉作用的白萝卜一起炖着吃,不仅化痰、泻火,而且还能解油腻,让营养互补。

白萝卜+鲫鱼:白萝卜和鲫鱼煮汤有温中下气、健脾利湿的功

效。这道汤还妙在“二白”食材上,白萝卜浸在奶白色的鱼汤里,让人看着就很有食欲。

白萝卜+葱:冬季,是风寒感冒多发的时节。感染风寒后,人会怕冷、怕风、出汗少、鼻塞流涕、咳嗽有痰,此时应吃些让人发热的食

物。把葱段、姜片和白萝卜片一起煮汤,有散寒、止咳的功效,这道汤还可预防感冒。

白萝卜+海带:海带和紫菜含碘丰富。白萝卜和海带一起煮汤有化痰消肿的功效,对预防甲状腺肿大有一定功效。(据人民网)



鸡公山信阳名片酒



除店明青花



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



本栏目由鸡公山酒业冠名