

新时代开启新征程

鸡公山酒业举行 2017 年总结暨 2018 年营销启动大会

信阳消息 (记者 金培满)3月5日上午,以“新时代 新目标 新征程 新跨越”为主题的鸡公山酒业2017年总结暨2018年营销启动大会在欧派金帝大酒店举行,鸡公山酒业董事长朱耀辉、经销商代表、鸡公山酒业全体员工、特邀嘉宾共同见证了这一重要时刻。

2017年,鸡公山酒业专注品质,提升品牌,以振兴豫酒为己任,取得了出色的成绩:在全国糖酒会高峰论坛上斩获两项大奖,鸡公山酒业大型演唱会圆满举办,双研究所在

鸡公山酒业成立,再次荣登河南省十大名酒并惊艳亮相贵州酒博会,鸡公山酒业星级系列酒秋季客户答谢会成功举办,鸡公山酒业闪耀中国千商大会包揽六项桂冠……

在过去的一年里,公司取得的这一系列的成绩离不开公司员工与经销商们的努力,会上,表彰了优秀员工与经销商,为他们颁发了奖品、荣誉证书以及奖杯,掀起了本次年会的高潮。会议还为优秀供应商颁发了荣誉证书和奖品。

随后,鸡公山酒业副总经理朱

晓辉与三个事业部负责人现场签订了2018年度销售目标责任书。鸡公山酒业董事长朱耀辉现场发言,对各位员工、经销商、特邀嘉宾及媒体朋友表示真诚的感谢,感谢大家对鸡公山酒业的支持,他从2017年公司取得的成绩、坚守匠心精神、对员工的期望与要求、展望2018年等几个方面发表了讲话,希望鸡公山酒业的全体员工团结一心,脚踏实地地抓住豫酒振兴的契机,增强服务意识,提升专业技能,为2018年打场漂亮仗。

粉蒸茼蒿



每周
一菜

茼蒿特有的清香和玉米面混合,煮熟之后绵软鲜美,别有一番风味。这道菜既能促进消化,又能排毒减肥,是很适合春天的养生菜肴。

一、原料

茼蒿 200 克, 玉米粉 3 大

勺,普通面粉 1 大勺,盐少许,大蒜适量,香油适量。

调味汁:鲜酱油、白糖、蒜蓉、香醋、香油、辣椒油。

二、做法

1. 茼蒿洗净,晾干多余水分。把茼蒿放在大盆内(大盆好

操作),撒入玉米粉和面粉拌匀,使每棵茼蒿都裹上粉。

2.大火烧开蒸锅内的水,在笼屉内铺上一块拧干的湿笼布,放入裹好粉的茼蒿,盖上盖大火蒸 3 分钟左右。

3.等待期间剥好大蒜,捣碎备用。在小碗内放入鲜酱油、白糖、蒜蓉、香醋、辣椒油,拌匀做成调味汁备用。

4.把蒸好的茼蒿倒入盆内。调入盐,放入蒜泥,再淋上香油,拌匀即可食用。喜欢重一点口味的也可搭配调味汁,或浇在蒸好的茼蒿上,或蘸食。

小贴士

1.茼蒿洗净后,水要滤净,又不能太干,撒的玉米粉不能太多,以沾干水为宜。

2.要等蒸锅水烧开后,再上锅蒸。上锅后要用大火蒸,停火后,不能长时间捂,以防烂菜、粘锅。

(综合)



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

爱吃辣椒? 到墨西哥试试



所谓“无辣不欢”,在中国是四川省等特定地域民众的说法。

其实,“无辣不欢”至于极致,吃菜和水果、以至喝饮料都放入辣椒,当属墨西哥人。

美国肯尼索州立大学一项研究显示,墨西哥人这种或许会让国人“震惊”的吃辣习惯,6000 多年前就已形成。

墨西哥“辣椒之王”哈瓦那辣椒曾由吉尼斯世界纪录认定为世界最辣辣椒。它外观酷似小西红柿。吃下一小片,首先会品到甜味,10 多秒后辣味便会在舌头和喉咙如烈火般蔓延……

2014 年,警方紧急疏散美国科罗拉多州一所中学,缘由是全体师生同时出现过敏症状。调查发现,“罪魁祸首”是操场上几根哈瓦那辣椒。

红萨维纳辣椒是哈瓦那辣椒的一种,俗称“魔鬼椒”,辣度是中国重庆朝天椒的 20 倍,可用于制造民用催泪喷雾剂。

哈拉帕青辣椒是墨西哥出口量最大的辣椒。美国前国务卿希拉里·克林顿视它为“保健秘方”。美国全国公共电台报道,希拉里

2016 年竞选总统期间,每天吃一根哈拉帕青辣椒,用以应对高强度竞选日程。她说:“这大概是我能如此健康、体力充沛、耐力一流的原因。”

墨西哥地处美洲,是世界最大辣椒消费市场之一,同时是主要辣椒出口国。它设立辣椒产品委员会,专事协调辣椒贸易。墨西哥青辣椒常见于遍布全球各地的汉堡包等快餐食品中。

辣椒原产于美洲。哥伦布发现美洲大陆后,美洲食材渐渐扩散至世界各地,如辣椒、马铃薯和西红柿。网上,一些中国美食爱好者对哥伦布表示感谢:“没有他就没有川菜、地三鲜和西红柿炒鸡蛋”。

不过,中国辣椒作为后起之秀,正在挑战墨西哥本土辣椒的市场地位。据墨西哥辣椒产品委员会估算,墨西哥在售的青辣椒大约三成来自中国。

(据新华网)



本栏目由鸡公山酒业冠名