

慧眼辨名茶

● **西湖龙井** 产于浙江杭州西湖区。茶叶外形为扁形,叶细嫩,条形整齐,宽度一致,色泽为绿黄色,手感光滑。一芽一叶或二叶,芽长于叶,一般长 3 厘米以下,芽叶均匀成朵,不带夹蒂、碎片,小巧玲珑,味道清香。假冒龙井茶多为清草味,夹蒂较多,手感不光滑。

● **碧螺春** 产于江苏吴县太湖的洞庭山碧螺峰。银芽显露,一芽一叶,茶叶总长度为 1.5 厘米,芽为白毫卷曲形,叶为卷曲清绿色,叶底幼嫩,均匀明亮。假的为一芽二叶,芽叶长度不齐,呈黄色。

● **信阳毛尖** 产于河南信阳车云山。其外形条索紧细、圆、光、直,清黑色,一般一芽一叶或一芽二叶,假的为卷曲形,叶片发黄。

● **君山银针** 产于湖南岳阳君山。由未展开的肥嫩芽头制成,芽头肥壮挺直、匀齐,满披茸毛。色泽金黄光亮,香气清鲜,茶色浅黄,味甜爽。冲泡看起来芽尖冲向水面,悬空竖立,然后徐徐下沉杯底,形如群笋出土,又像银刀直立。假银针为清草味,泡后银针不能竖立。



● **六安瓜片** 产于安徽六安和金寨两县的齐云山。其外形平展,每一片不带芽和茎梗,叶呈绿色光润,微向上重叠,形似瓜子。内质香气清高,水色碧绿,滋味回甜,叶底厚实明亮。假的则味道较苦,色比较黄。

● **黄山毛峰** 产于安徽歙县黄山。其外形细嫩稍卷曲,芽肥壮、匀齐,有锋

毫,形状有点像“雀舌”。色泽嫩绿油润,香气清鲜。水色清澈、杏黄,味醇厚、回甘,叶底芽叶成朵,厚实鲜艳。假茶呈土黄色,味苦,叶底不成朵。

● **祁门红茶** 产于安徽祁门县。茶颜色为棕红色,切成 0.6—0.8 厘米,味道浓厚,强烈醇和、鲜爽。假茶一般带有人工色素,味苦涩、淡薄,条叶形状不齐。

● **都匀毛尖** 产于贵州都匀县。茶叶嫩绿匀齐,细小短薄,一芽一叶初展,形似雀舌,长 2—2.5 厘米,外形条索紧细、卷曲,毫毛显露,叶底嫩绿匀齐。假茶叶底不匀,味苦。

● **铁观音** 产于福建安溪。叶体沉重如铁,形美如观音,多呈螺旋形,色泽砂绿,光润,绿蒂,具有天然兰花香。汤色清澈金黄,味醇厚甜美,入口微苦,立即转甜,耐冲泡。叶底开展,青绿红边,肥厚明亮,每颗茶都带茶枝。假茶叶形长而薄,条索较粗,无青翠红边,叶泡三遍后便无香味。

● **武夷岩茶** 产于福建崇安县。外形条索肥壮、紧结、匀整,带扭曲条形,俗称“蜻蜓头”,叶背起蛙皮状砂粒,俗称蛤蟆背,滋味醇厚回苦,润滑爽口,汤色橙黄,清澈艳丽,叶底匀亮,边缘朱红或起红点,中央叶肉黄绿色,叶脉浅黄色,耐泡在 6—8 次以上。假茶开始味淡,欠韵味,色泽枯暗。

晓刚

酒的保存方法

白酒的保存

瓶装白酒应选择较为干燥、清洁和通风较好的地方,容器封口要严密,防止漏酒和“跑度”。

黄酒的保存

黄酒的包装容器以陶坛和泥头封口为最佳,有利于黄酒的老熟和提高香气,在贮存后具有越陈越香的特点。保存黄酒的环境以凉爽、温度变化不大为宜,在其周围不宜同时存放异味物品。如发现酒质开始变化时,应立即食用,不能继续保存。

啤酒的保存

保存啤酒的温度一般在 0—12℃ 为宜,熟啤为两个月。保存啤酒的场所要凉爽、清洁、卫生,温度不宜过高,并避免光线直射。要减少震动次数,以避免发生浑浊现象。

药酒的保存

有些炮制药酒的成分由于长期贮存和温度、阳光等影响,常常会使原来浸泡的物质离析出来,产生微浑浊的药物沉淀。但这不说明酒已变质或失去饮用价值,发现有异味就不能再饮用了。此外,药酒的保存期不宜太长。

齐建荣



黄梅天将至,新茶存贮大意不得。茶叶再好,如果存放不当,则很容易吸收湿气和异味,导致变味。

引起茶叶不良变化的原因很多,温度、湿度、异味、光线、空气和微生物等,都会造成茶叶色泽和香气的流失。笔者据多年的经验,提供一些贮存新茶的诀窍,供读者参考:

生石灰贮存法:选用干燥、密闭的陶瓷坛,放置在干燥、阴凉处。将茶叶用薄牛皮纸包好,扎紧,分层环排于坛的四周,再把灰袋放于茶包中间,装满后密封坛口。灰袋最好每隔 1—2 个月换一次,这样可使茶叶久存不变质。

木炭贮存法:取木炭 1 公斤装入小

新茶存贮大意不得

布袋内,放入瓦坛或小口铁箱的底部,然后将包装好的茶叶分层排列其上,直至装满,再密封坛口,装木炭的布袋一般每月应换装一次。

暖水瓶贮存法,将茶叶装进新买回的暖水瓶中,然后用白蜡封口并裹以透明胶带。此法最适用于家庭保管茶叶。

化学贮存法:用较厚的塑料袋,将除氧剂固定在一个角上,然后封好茶叶袋,除氧剂在一两天内能将茶叶的氧气吸收掉,实现除氧封存,效果很好。

冷藏贮存法:将含水量在 6% 以下的新茶装进铁或木制的茶罐,罐口用胶带密好,把它放在电冰箱内,长期冷藏,温度保持在 5℃,效果较好。

另外,茶叶要摆放在较高的通风处,避免阳光直射。买茶叶的量以一个月能喝完最好。如果量多,最好将多余的茶叶用罐另装贮存,喝完后再取用,以避免茶叶香气流失。

宋桂林

谁让地板持久亮丽

新地板没用两年就开裂变形,漆面受损、剥落、暗淡无光,其实这不完全是地板的质量问题,而是我们忽略了平时对地板的清洁保养。请看下面两位读者的情况对比:

王女士,47 岁 新房装修一年。我家用的是名牌实木地板,但是一年后发现很多地方已经有深层污垢的痕迹,还有些地方开裂变形,用布去擦也擦不掉,即使买了蜡去补救也不管用。

陈先生,36 岁,新房装修二年。每两周我都定期给地板上精油,很注重地板保养,虽然不是名牌地板,但每到梅雨季节或者换季,我都给地板好好地做次彻底的保养,这让我持久拥有新家的感觉。

洁诺思提醒:地板日常定期护理比买优质地板更来得重要。平时注意地板的防水,定期给地板上精油;一到两年给地板再上次固蜡,填补地板缝隙;深层污垢用洁盾去污净配合毛刷抛光能有效将问题解决。

8 大制胜法宝,所有家居难题一并解决:打蜡布、除尘布、吸水棉、洗地刷、地板精油、固体蜡、专用去污净、高级上光蜡。

本周六、日在田林东路 588 号(宏图三胞,近柳州路)举办现场演示活动。时间:9:30—18:00 如需帮助请拨打:

13681720257

和平公园直购中心:控江路 2075 号 贵人大厦 511 室 订购热线:54252573、54250853



“多美滋”追加 8 亿元扩容 扩建后产量增加五倍

今年我国出现的新一轮“婴儿潮”将使奶粉市场需求大幅度上升,为此相关厂商纷纷加大投资扩容。连续三年在国内婴幼儿配方奶粉销量遥遥领先的英特儿营养乳品有限公司,在华追加 8 亿元人民币的投资,旗下品牌“多美滋”首个生产线扩建改造项目已在浦东金桥工厂开工,预计在 2008 年底前完工。第二个建设全新工厂的项目落户在上海南汇工业园区。

我国是世界上最大的奶粉市场之一,婴幼儿奶粉销量每年以 15% 的速度递增。去年我国高档婴幼儿奶粉销售额为 50 亿元人民币,目前上海地区婴幼儿奶粉消费水平已和亚洲发达地区的香港、新加坡持平。统计数据显示,由于受今年“金猪宝宝”影响将出现新一轮“婴儿潮”,庞大的新生儿消费群体将为奶粉市场尤其是国外品牌高端产品孕育出更

大空间。因此,今年我国高档婴幼儿奶粉市场需求大幅度上升已成必然趋势。

为迎接新的市场,国内和国际乳业巨头加快拓展步伐。英特儿营养乳品有限公司于去年年初加入了荷兰皇家纽密科集团,其属下的品牌遍布世界 100 多个国家并在欧洲市场销量拥有绝对优势。纽密科具有强大的科技研发能力,大大增强了多美滋品牌的竞争力。2006 年多美滋上市的金装多美滋产品就是纽密科多年的科研成果。业界人士普遍认为,在未来数年多美滋将是行业内最具竞争力的品牌之一,该公司去年的增长率超过了行业平均水平。

在中国投资 8 亿元人民币的两个项目,将引进国际先进的生产和质量管理设备,竣工后将使多美滋奶粉的产量比目前增加 5 倍,以迎合迅速增长的市场需求。

可颂坊正举办快乐回馈季活动

无论夏日的午后或是夜晚,轻轻推开可颂坊的玻璃大门,一阵清凉伴着奶香沁入心间。夏日,是可颂坊快乐回馈的季节,怀着感恩和分享的心情,可颂坊把多年来消费者的支持和信赖进行回馈,用真情和感动将精致的法式餐点送到消费者的面前。可颂坊快乐回馈季,希望带给消费者一个美丽难忘的夏日。

现在去可颂坊购买面包西点,就能凭积分换取清凉的法式西点以及夏日保冰、保鲜产品。除了积分换礼,消费者还有机会抽得液晶电视、SONY 数码相机、IPOD NANO、电子咖啡壶等更惊喜的大奖。每积满一张积分卡,就有十次机会,积分越多,中奖机会越多,活动详情请见店内海报或询问门店人员。

结识干红葡萄酒



应为挥发酸,终使较淡的甜味掩盖不住酸味,使酸味较为突出,从而形成干红微酸爽口的特殊风格,这也正是干酒的魅力所在。

其实,干酒的口味是一种复杂的感觉,上好的干酒,涩而圆润,厚而均匀,柔而有物,净而丰味,酸甜、苦涩相得益彰。同时,木香协调,酒香、果香优美和谐,酒体丰美,令人回味无穷。更由于它的酸度接近于胃酸,能帮助蛋白食物的消化与吸收,所以在世界各国广为流行佐餐时饮用。干红葡萄酒最适宜与肉类食物搭配,由于它的单宁含量高,可以解腻,所以吃鸡、牛羊肉时喝干红葡萄酒,滋味更浓厚。

干红在饮用时,一般倒至大半杯,最多不能超过杯子的 2/3。无论是冬天还是夏季,都应注意使饮用温度保持在 18—22 摄氏度之间,以适应其醇和厚实、酒体丰满、酒味较浓的特色。

在正式场合,红葡萄酒一般应在饮用前 1 小时开启。如今国内有许多人在饮用干红时加进雪碧,以增加它的甜味,说到底,这是对干红的独特风味不适应的结果。如果饮者喜欢甜味饮品,不妨选择甜葡萄酒或是香槟酒。

杜金元

品评葡萄酒

能喝葡萄酒的人不少,会品葡萄酒的人却不多。品葡萄酒要从以下五个方面入手。

一、**环境** 最好是明亮舒适、清静幽雅、通风良好,温度维持在 18℃—20℃ 之间最佳。

二、**酒温** 葡萄酒饮用时的温度对酒香及味觉的影响很大,必须特别注意。酒温的标准依各类酒的特性而异。主要原则是:单宁越强酒温要越高,甜度或酒精度高则酒温要低一点。香味丰富的酒温可稍微高一点,但红酒绝对不能超过 20℃,白酒则以 16℃ 为限。

三、**醒酒** 有些葡萄酒需要提前开瓶醒酒,让酒稍微氧化,如果醒酒不充分,会影响酒的味道。通常以新鲜果香为主的白酒,普通清淡的红酒、白酒、新酒以及玫瑰红酒等都无须醒酒。甜白酒或贵族白酒最好在一小时之前开瓶。红酒就比较复杂,年轻的单宁很重的红酒可提早两个小时开瓶,倒入

醒酒器中醒酒。成熟期红酒只要醒酒半个小时就可以。陈年老酒通常结构比较弱,最好换瓶去渣后尽快饮用。

四、**酒杯** 品酒的杯子最好是无色透明的,以便看清酒的真实颜色。形状最好是郁金香型,杯口比杯身小,可凝聚酒香;杯子必须有高脚,不仅方便摇动,也可避免手将酒温提高。香槟则最好采用较长型的高脚杯。倒酒不应太满,香槟为酒杯的 2/3,其他为 1/4—1/3。

五、**看与嗅** 首先用手轻端葡萄酒杯座,将酒杯中的酒做上下左右轻摇并转动,看酒是否挂杯。好的葡萄酒,特别是甜的白葡萄酒,一定会挂杯。其次,把酒杯放在鼻尖下吸一吸,以辨别它的香味。

六、**品尝** 把酒杯轻轻放到嘴唇边微吸,将酒含在口中舒服就是好酒。

最后看、嗅、尝就要靠体验和积累经验了,准确地品评靠修炼。

阿元

讣告

原联合国副秘书长、外交部离休干部毕季龙同志于二〇〇七年五月三十日中午因病在上海逝世,享年九十三岁。

特此告知海内外亲朋好友。

妻: 崔国瑞

子: 毕永青

媳: 张静芳

率 孙及曾孙

泣告