新民晚報為家

肉丝炒咸菜

材料,大头菜300克 猪五花肉 150克,香菜、干红辣椒、花椒、红油 豆瓣酱、生姜各适量

做法.

- 1、大头菜洗净切细条,用清水 浸泡 20 分钟,中间换两次水,去掉
- 2、猪五花肉切细条,红辣椒切 小段,姜切小段:
- 3、锅里倒入足量食用油,放入 花椒、姜段炒香;
 - 4、放入肉条煸炒至出油;
 - 5、放入红辣椒段,翻炒:
- 6、倒入一汤匙红油豆瓣酱,也 可以换做面酱:
- 7、倒入大头菜条,翻炒约5分 钟至熟,撒入香菜段即可。 狼之舞

春笋咸菜

材料:春笋1个(用毛笋或冬笋 也可)、黄豆酱油40克、白糖30克、 生姜10克、八角1个、草果1个、桂 皮 2 克、香葱 15 克、花椒 1 茶匙、味 精话量 盐 2 茶匙

做法:

- 1、剥去笋衣,并且用刀切掉老 的根部, 切成后端约为3毫米左右
- 2、锅内加水,放入1茶匙盐,放 入切好的筝片.
 - 3、开火,水开后再煮3~5分钟;
- 4、捞出笋片,控水,用厨房纸巾 吸去表面水分;

天气变冷,人们在出门时都冻得缩手缩脚。在这 样的日子里,要是有一碗热粥,既暖身又暖心。热气 腾腾的粥配上软糯香滑的爽口小菜, 绝对能尝出幸福的滋 味。佐粥小菜是适合在吃粥时搭配的食物,主要食材为萝卜、 黄瓜、干红辣椒及其他调味料,多为拌菜和腌制菜。一起来看 看美食达人们都有哪些佐粥妙招吧。

5、油锅烧至5成热,放入笋片炸;

6、炸到笋片微微打卷弯曲时

7、香葱打结,生姜切片,草果用

9、加入适量水,大火烧开转小

10、把煮好的调味汁直接倒在炸

材料:绿萝卜、胡萝卜、香菜、熟

好的笋片上,浸泡3~5天即可。蝶儿

双拌萝卜丝

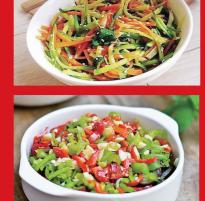
8、将配料全部放入小锅中;

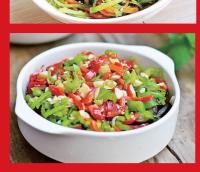
捞出:

刀拍裂:

火煮 10 分钟

芝麻、盐、虾油、鲜鸡汁







节里

- 1. 绿萝卜. 胡萝卜蓉丝. 2、香菜切段放在盘中:

做法.

3、加入自制的虾油、盐、鲜鸡汁 和孰白芩麻.

4、拌匀即可。

烧椒拌茄子

材料:茄子2个、青尖椒2个、 红尖椒1个、大蒜数瓣、盐4克、生 抽 10 克、花椒油 5 克、芝麻油 10 克、糖5克

做法.

1、茄子洗净,整个放在笼格中,

上火蒸透

- 2. 辣椒用金属餐夹夹着放在灶 上烧熟, 边烧边翻面, 辣椒表面出现 糊点最好:
- 3、将烧好的辣椒放在水龙头下 洗去糊点:
- 4 将辣椒去籽切碎,大蒜切碎, 放在碗里,加盐、生抽、糖、花椒油、芝 麻油拌匀
- 5. 蒸好的茄子, 用叉子划成茄 条,放在深盘中:
- 6、将拌好的辣椒倒在茄子上 面,边吃边拌即可。

订南解

【私房菜谱】

党参黄芪炖鸡汤

材料:母鸡1只、党参50克、黄 芪 50 克、红枣 10 克,姜片、料酒、精 盐,味精各话量

做法.

- 1、母鸡洗净,红枣去核洗净,再 把党参、黄芪用清水洗净,切段:
- 2、将鸡放入炖盅内,加适量水, 放入党参、黄芪、红枣、料酒、精盐、味 精、姜片,放入笼内蒸至鸡肉熟烂入 味,取出即可。

滋补老鸭汤

材料,十鸭1只,冬瓜,萝卜,海带 适量、枸杞、葱白、姜片、盐、胡椒粉、黄 洒 味精

做法.

- 1、将老鸭洗净,切块,姜切片备用:
- 2、下猪油大火炒5分钟至鸭块 金黄色,香气扑鼻时,加料酒:
- 3、将所有材料和清水放进砂煲, 小火炖3小时,加味精即可。



健康 粮 油 源

买乐惠大米,就是买放心

近日,接连被曝光的食品安全问题,再 一次挑战舌尖上的食品安全。让消费者开 始寻找真正的安全放心食品。大米是老百 姓的主要食品,其供应事关千家万户,是民 生工程,良心工程。

在此背景下,作为"上海老字号"、老 品牌,上海乐惠米业有限公司自上个世 纪90年初推出不淘洗米以来,一直以 "为百姓打造粮油精品"为宗旨,把产品 质量和食品安全视作企业的生命线,致 力干建立从原粮种植、收储、加工到销售 全流程、全方位的质量管理控制体系,打 造大米产业链布局, 先后通过 ISO9001 质量管理体系认证, ISO22000 食品安 全管理体系认证。

在上海大米市场份额中,乐惠大米多 年保持领先。这得益于稳定的粮源基地。 在东北、苏北和上海本地,乐惠凭借良友 集团整体优势,建立了六大粮源基地,以 市场需求为导向,开展订单农业,采用当 地农业主管部门审定与推广的水稻品种, 村绝转基因品种,提高乐惠大米的品质和 口感。其中比较著名的是上海虎林粮源收 储基地。

除了粮源基地保证,要实现品质的 始终如一,也离不开乐惠米业的制度化 管理。乐惠建立了粮食追溯系统,做到大

米产品的零售商、生产商、供应商、源产 地信息——对应和可追溯。从总经理室 到质监部再延伸到仓储和物流,每一道 程序都有专人把关验收, 严格按照国家 各项标准监控。

此外,乐惠不断完善检测设备,紧跟 产品检验技术的发展,及时充实检测设 施,提升公司的检测能力和水平,扩建谷 物综合实验室,引进了砻谷机、碾米机等 全套试验用加工设备,同时还购置了食味 计、颗粒评定仪等先进的检测设备,对大 米的加工工艺和食味品质进行深入的研 究,用于提高产品质量、开发新产品。

难怪, 面对超市里林林总总的大米, 越来越多的消费者格外青睐"乐惠牌"大 米,认为买"乐惠牌"大米,就是买放心。





