

湖西岛 将有机进行到底

有机食品之好,已是业内共识,这项被称为农业领域蓝海的朝阳产业,因其代表的健康、环保、天然生活形态而成为一种消费时尚。引起社会资本的虎视眈眈、跃跃欲试,而产业标准所决定的要求高、收益慢、认证难等问题最终让许多企业只能望洋兴叹。特别是有机认证新规的出台,更是进一步强化了领域的准入门槛,一些“伪有机”“假有机”纷纷被摒出局,引发有机产业的新一轮洗牌。江苏宝应有一家企业,旗下所有有机产品均经过中国、日本、欧盟、美国四国的有机认证,实力可见一斑,湖西岛,解读四国认证的传奇。

传统模式推陈出新 有机因子成就典范

湖西岛有机农场所在的江苏,素享“文物渊薮”、“人文荟萃”的佳誉。从6000多年前就开始了生产劳作,农业渊源深厚,向有“天下大计,仰于东南”的说法。湖西岛遵循传统古法种植工艺,结合现代生物技术,为现代农业注入有机因子,从对细节的永不妥协,成就传统农耕文明在现实的传奇复兴。成立于1999年的湖西岛有机

农场于2001年就通过了有机认证,于2006年获得国家有机食品生产基地称号,成为国家质量监督部门组织抽检通过的首批有机食品质量合格单位。2011年,种植的近5000亩有机稻谷、有机糯谷经数个国家级检测机构检测102项农药零残留,并通过2012年最新版中国有机标准的认证,同时获得日本、欧盟、美国的有机认证,在国内市场同类产品可谓绝无仅有的唯一。

传统农业讲究“相继以生成”,又强调“相资以利用”,湖西岛把“传统”+“科技”完美契合。结合地方气候特点与土壤条件,选用食味俱佳的优质水稻品种,采用双膜育秧、稻鸭共作与点灯灭蛾、生物酵素等传统模式与生物技术相融合的方式,全过程不使用任何化学农药、生长调节剂、化学除草剂和化肥等各种化学肥料以及转基因技术。以解决农产品无公害、无农药残留等食物安全问题为己任,从对传统饮食的推陈出新出发,成就引领健康生活的典范,促成“老传统”与“新生活”的有机合一。精心种植的湖西岛有机大米将于2012年5月下旬全面推向市场。

千年醋业历久弥新 世纪传承华彩再现

比迈出第一步更重要的是成功地迈出第二步,湖西岛在有机种植尽享先机后,把视角伸向构筑完美共赢生态链的深层开发。精选湖西岛农场自产有机糯谷、有机糯谷为原料,采用国家非物质文化遗产的瓦缸分层发酵技术,在中华百年老字号企业恒顺醋业集团的古法酿制车间全手工精心酿制,生产手工酿造有机香醋。整个酿造、发酵过程均经过中国、日本、欧盟、美国四地的有机认证,无任何化学添加。

瓦缸露天存放的陈酿,以自然之力浓缩酯化,醋香纯正,绿色健康,醋的生物因子在汲取日月精华后产生新的变化,促进人体营养的保健成分大大增多。有机香醋的香气、色泽均为优质有机稻谷的自然发酵,视之鲜亮、食之醇厚,为人间美味也。湖西岛手工酿造有机香醋汲取镇江千年酿醋精髓,成就非物质文化遗产的历久弥新,以严格的质量管理体系、生产过程控制体系、可追溯体系,缔造国内同类产品手工有机酿造四国认证的绝无仅有,有质无止,内蕴尽染。若问此等美味何处求,上海全家超市架中寻。

手工酿制绵延千古 四季晾晒酱香自然

醋,食总管也,酱,八珍主人也,可见酱醋的互为倚重。湖西岛在大力发展手工酿造有机香醋的同时,酱油的生产也紧随其后同步启动。精选经四国认证的有机黄豆为原料,经中华老字号恒顺万通古法酿造工艺精心酿制,露天存放的陈酿经昼夜温差更迭,承受春天雨露滋养,夏天阳光曝晒,秋天暖风环绕,冬天冰雪侵袭的孕育,汲取365天日月精华后装瓶出厂,目前国内四国认证手工酿造同类产品仅此一家。湖西岛手工酿造有机晾晒酱油酱香浓郁,道法自然,视之鲜亮、食之醇厚,特别适合中式菜肴的烹饪。手工酿制的历经雕琢,构筑千年老味道的现实超越,每斤黄豆仅出一斤酱油的标准凝结成无可挑剔的厚重。自然发酵的酱油具有丰富的酯醇类物质,富含人体所需的养分,进而合成大量对人体有益的氨基酸,碳水化合物与矿物质,营养是普通酱油的两倍。随着人们生活质量的提高,追求安全、环保、健康的食品业已成为一种时尚。湖西岛,着一袭青绿薄纱,染一身芳菲典雅,从岁月长河中款款而来,用责任勾勒未来,用不懈成就明天,缔造四国认证的有机传奇,只为一缕悠远的老味道。湖西岛,你身边最值得信赖的品牌。

粥全潮汕沙锅粥 黏黏稠稠出鲜味 爆爆炒炒享口味

文/悠然



尝过粥全鲜粥,你一定会喜欢常常来喝上一碗的。佳节期间,各路食客换口味,都来粥全尝海鲜砂锅粥的好口味了。食客都说味道好,物有所值。不过,粥全还有一个菜肴的特色,该店不仅粥煮得好,新推的广帮菜肴也很有特色。“爆炒让椒圈台湾鲍”、“菌菇爆炒牛筋丸”、“香煎蚝仔烙”和“胜瓜鲜茄煮肥牛肉”就是粥全新近推出的广帮特色粤味菜肴。

■ 煮粥拿手活 粥全树品牌 煮粥是粥全的拿手活,而对于酒足之人来说,夜宵能喝上一碗黏稠米粥,真是惬意至极,暖胃养生。粥全潮汕沙锅粥讲究粥砂锅、独家配料、火候掌控、水量等每一个细节,使得煮出来的鲜粥就是见功夫。潮汕沙锅粥最大的亮点在于不用平常锅煲而用沙锅煲。粥是主料,配料品种选有鲍鱼、生鱼、牛蛙、乳鸽、田鸡、乌鸡和黄鳝等,煮粥的用料全部厨房独家秘制,高汤熬煮。既保证了粥的营养价值,又保留了粥的美味。最值得称道的是该店的所有粥品均不用味精,海鲜粥还不用盐,纯天然食物和口味。

■ 粤味小炒受欢迎 “爆炒让椒圈台湾鲍”就是一道口味极佳、极富特色的粤式菜肴。爆炒微辣椒圈感香脆,以鲜嫩台湾鲍相融,绝对美味。“菌菇爆炒牛筋丸”以潮州牛肉丸为料,伴以各类新鲜菌菇爆炒,很受欢迎。“香煎蚝仔烙”是道干煎的美味菜肴,新鲜蚝仔烙成煎饼状,口感香脆,老小兼宜。至于“胜瓜鲜茄煮肥牛肉”,这是一道鲜汁鲜味的锅仔煲,新鲜广东丝瓜加上新鲜茄子,和着味美牛肉小锅煲煮,汤汁汁,可口鲜味,很值得去一尝,尝过粥全的食客都喜欢。

该店煮粥是现煮现吃,是专用砂锅煮出来的,整个熬煮过程需要25分钟左右,在等待时刻,店家还会送上上等茶点,供您消遣品尝。沪上喝粥店家多,都称潮汕沙锅粥,但食客认准“粥全”熬粥地道。真是好粥啊!

特别提醒:粥全潮汕沙锅粥全市仅两家
地址:梅川路1275号A116座电话:51621515
浦汇塘路98号四楼电话:64878517 营业时间:上午11:00-凌晨4:00

老刘家苏北菜 还有啥比吃农家菜更爽口

文/悠然

“虾皮煎饼”、“春笋炒咸肉”、“腌笃鲜”、“生炒童子鸡”、“清蒸白水鱼”等鲜料鲜汁的农家菜一推出,老刘家店堂就客满。因为是吃新鲜农家菜的时候了。过节到老刘家吃农家菜,最好先预订,对于上海人来说,不用走出野外,在老刘家,就能够在餐馆里感受农家的气氛和品尝农家菜的新鲜和美味。老刘家推出的苏北农家菜,不仅以苏北原料为主,而且烧出苏北农家口味,原生态菜肴好口味。许多食客就是闻着乡里吧唧的味道而来的。

■ 道道都是时鲜菜 现在吃馆子可要图个新鲜卫生,老刘家是你满意的地方。老刘家香滑鲜嫩的“生炒童子鸡”味道与众不同,筷子轻轻一戳,嫩嫩滑滑,用嘴一嚼,鲜香无比,美味沁人。老刘家“腌笃鲜”真是鲜煞人,特别是老刘家用自腌咸肉、鲜蹄和新上市春笋小火慢炖,随便哪个食客吃了都说鲜。笋是家乡鲜笋,慢火煨煮,笋脆,汤醇,肉鲜,是一锅完全不用放鸡精的好汤。不来老刘家尝尝“腌笃鲜”实在是有点可惜了。话又说回来,这几种时鲜货放在一起,不鲜不可能呀。“虾皮煎饼”、“春笋炒咸肉”、“清蒸白水鱼”都采用苏北时鲜原料,新鲜可口。

■ 外卖新鲜草鸡蛋受欢迎 老刘家鸡蛋外卖很受欢迎,好多食客吃完离店总喜欢外卖一盒带回家,就图个新鲜。老刘家鸡蛋是特地从苏北老家运到上海,炖、煮、炒的口感就是不一样,好些个路人还会特地进来打听鲜蛋到了没有呢。当然,老刘家还保留了回头客喜欢的菜肴:清香宜人的“槐花炒蛋”,秘制调料红白两吃鲜肉鲜汁的“秘制秋鱼”、纸包猪头肉、清炒螺蛳、红烧河鲫鱼,新鲜蚕豆等等。这些都是深受食客欢迎的苏北农家菜肴。

提醒:1.新鲜苏北草鸡蛋到货,提供外卖

2.扬州早茶仅浦汇塘路98号二楼供应,周一至周五上午10点,周六、周日早8点供应,提供堂吃外卖。部分早点密云路店中午有售。

连锁地址:(各店家均停车方便)

老刘家苏北农家菜:密云路475号(近赤峰路)55887717



凭本图片消费“老鸡抱壳”抵用十元

谈到了滋补,海参当之无愧是滋补的方式之一,无论是自己进补还是送给亲朋,无疑都是将健康送到身边最好的方式。也正因为如此,什么是纯淡干海参、原种刺参、100%无糖放心食品,时下众多海参品牌,该如何选购呢?在朋友的推荐下我们来到了大连棒棰岛海参上海旗舰店。

棒棰岛海参拥有20年的发展历程,已成为全国著名的海参品牌。在港澳台地区、东南亚同样有着较高的知名度,棒棰岛海参几乎成为了“辽参”的代名词。中国最早从事工业化、品牌化发展公司,也是国内海参绿色食品,有机食品;国内构建从原种保护、苗种繁育到生产加工、市场营销产业链的海参企业。并获得了中国驰名商标、国家刺参原种场,拥有确权海域20000亩,总占地面积达8万平方米,总资产达5亿元,是农业产业化国家重点龙头企业。细细说来,能够给老百姓带来健康,尤其是放疗患者带来帮助,店主的喜悦之情溢于言表。

棒棰岛海参真正保证了消费者的利益和健康,并铸造了棒棰岛海参的辉煌!

棒棰岛海参上海唯一旗舰店地址:长宁区长宁路1283号
电话:021-32160622
www.bangchuidao88.com



棒体格! 棒海参! 棒棒岛!