

消除春困吃蜂蜜



冠生园

5重过滤 连40微米杂质 都不允许的纯净好蜜 当然值得相信

400-820-5977

天猫 Tmall.com

冠生园蜂蜜 让生活甜蜜蜜

早春二月,虽然还有暮冬带来的料峭春寒,但毕竟是春天了。河面上清波粼粼,几场春雨,孕育着绿树红花的斑斓色彩,天气渐渐暖和了。春日暖阳也使得许多人出现“春天疲劳症”。俗话说“春困秋乏夏打盹”,这是因为春季人体阳气生发,皮肤血管扩张,末梢血液供应增多,而大脑的供血相对较少。在这种情况下,昏昏欲睡,就容易感到困乏。

走出户外,融入大自然去看春天的美景吧!周末闲暇,三五知己,不管是青山秀水,还是湖畔柳堤,已经卸下了工作的压力。游历于江南古镇,烟雨楼台,粉墙黛瓦,小桥流水,曲径幽巷,好似一幅水墨画,朦胧中显得格外蜿蜒清丽。流连忘返在不知不觉中。天气再暖和一些,看小溪边桃红柳绿,看田野上草长莺飞,看蝴蝶翩翩起舞,看蜜蜂嗡嗡采蜜。

蜂蜜已被世界营养学界公认为最佳的天然营养品之一。最近有媒体报道,我国的医学家、营养保健专家进行调查分析后发现,在10种长寿的职业中,长期养蜂者名列榜首,这可能和养蜂者的饮食有关,因为在他们的饮食中,包含了蜂蜜、蜂王浆等养生蜂产品。

说到蜂产品,就想起上海的冠生园。“冠生园”蜂蜜诞生在上世纪五十年代,至今仍然充满了青春活力。“冠生园”蜂蜜成功的原动力,就是对产品质量的孜孜追求。从原料采购、生产加工到成品出厂,每个环节都纳入质量管理体系。“冠生园”纯净蜂蜜是精选天然成熟蜂蜜精制而成的纯天然食品,五重过滤工艺就连小到40微米的杂质也不放过。为了从源头上确保优质的蜂蜜原料供应,公司建立了蜂产品原料基地,同时建立起从感官控制到各项理化指标检验的质量控制体系。“冠生园”洋槐蜜、椴树蜜、枣花蜜等都是饮誉海内外的养生佳品。

走进春的世界,和春天的美景约会吧!每天吃“冠生园”蜂蜜,吸收大自然赐予的营养,消除春困,让生活甜蜜蜜。

无言

如何选择适合自己的灵芝产品?

1.灵芝的有效成分有哪些?

灵芝含有多糖类、三萜类(百多种)、生物碱、甾醇类、酚类、有机锗、内酯、香豆精、甘露醇等化合物,以及人体必需氨基酸、微量元素等。一般认为灵芝中抗肿瘤成份主要是多糖和三萜。

2.什么是灵芝孢子粉?

灵芝孢子粉是灵芝发育后期弹射释放出的种子,集中起来后呈粉末状,通称灵芝孢子粉,每个孢子长径只有5-8微米,孢子内含有比灵芝更丰富的多糖肽、腺嘌呤核苷、蛋白质、酶类、硒元素等特殊成分,灵芝孢子粉在功效方面远远超过其母体灵芝。

3.灵芝孢子为什么要破壁?

灵芝孢子的双层外壳是几丁质胞壁非常坚硬,坚硬的内外壳紧紧包围着孢子内部的所有有效成分,这些有效成分主要是三萜及多糖类。不破壁的孢子粉人体吸收率很低,因此只有破壁的孢子粉才易于人体吸收,其灵芝有效成分含量也明显高于等量的不破壁孢子粉。

4. 如何检测所购买的孢子粉是否破壁呢?

有一个很简单的方法。只要用400倍以上的显微镜就可以非常清晰地观测到其破壁效果:取少量的待鉴定的孢子粉放在玻璃镜片上,然后放在显微镜下观察,没有破壁的灵芝孢子粉从显微镜中可以清晰地看见灵芝孢子呈瓜子状。破壁后的孢子粉外壳明显被打碎,呈碎片状。

5.什么是灵芝孢子油?

孢子油是破壁孢子粉的升级产品,孢子油是以破壁孢子粉做原料将里面的有效成分灵芝三萜等,通过CO₂超临界萃取出来,其灵芝三萜类化合物含量是一般孢子粉的十几到几十倍。灵芝三萜由灵芝酸、灵芝-22-烯酸、灵芝醇A~I、灵芝醛A、B、赤芝孢子内酯A、B等112种化合物组成,经过科学测试其功效更显著。

6.如何选择适合自己的灵芝产品?

综上所述,破壁灵芝孢子粉与孢子油的有效成分含量高且利于人体的吸收。服用者可以根据自己的实际情况选择适合本人的灵芝类产品。

另外,为了帮助广大消费者更加清楚地识别破壁灵芝孢子粉的破壁情况,中科上海健康服务中心为大众提供免费灵芝孢子破壁检验服务!

咨询热线:021-34010789/64311772 (上海科院药房)

地址:肇嘉浜路526号(近岳阳路)

上海味道,飘香法式大餐之乡

——“今日中国”艺术周摩纳哥站中国美食展演巡记



■任德峰与摩纳哥当地厨师合影



■《摩纳哥中国节》嘉宾品尝中国代表团制作的美食



■任德峰带领中国代表团与当地烹饪大师合影

2月14日-2月20日,由中国文联和摩纳哥政府共同主办的2014“今日中国”艺术周暨“摩纳哥中国节”在摩纳哥码头广场隆重开幕。中国美食凭借其厚重的历史文明积淀、与时俱进的创新精神、体验多样的舌尖美味、在这座欧洲的“明珠国家”掀起品味与共享的热潮。

经过上海市餐饮烹饪行业协会推荐,具有鲜明特色的上海菜点作为中国饮食文化的代表,在本次活动中进行重点展示。中国烹饪大师、上海老饭店总经理任德峰应邀作为中国代表团领队兼技艺总监,带领代表团成员为艺术周作了精彩的美食展演,在当地引起轰动。

“上海菜单”亮相摩纳哥

2月14日早晨,为庆祝中国美食展演活动召开,摩纳哥著名的巴黎咖啡厅内外张灯结彩,高高的大红灯笼门庭高悬,门口还竖立起了中摩两国国旗,摆设了中国特色的宫灯,到处洋溢着浓厚的喜庆气氛。

经过欧洲和当地多家媒体的报道,中国美食展演的消息传遍大街小巷,来自摩纳哥



■“摩纳哥中国节”美食之一:菊花鱼



■“摩纳哥中国节”美食之二:拉糕



■“摩纳哥中国节”美食之三:熏鱼

及法国、意大利等周边国家和地区的宾客纷纷慕名前往巴黎咖啡厅品尝中国美食,在当地引起轰动。此次中国美食代表团为巴黎咖啡厅量身设计了包括冷菜、热菜及面点在内的十八款精美菜肴。其中冷菜包括上海熏鱼、五香果仁、南瓜红枣、风味酱黄瓜、陈皮牛肉、蚝油金钱菇;热菜包括蚝油牛肉、松子糖醋鱼、炸溜咕哒鸡、富贵菊花鱼、黄金粟米虾、秘制塞北羊、芙蓉海鲜羹;面点包括核桃酥饺、三秦烙馍、桂花拉糕、黄油甜饭。

最新统计数据显示,2月14-16日在巴黎咖啡厅售卖的中国美食分别达到155份、148份、170份,最高占餐厅销售份额的25.3%。这

样的售卖成绩在中国人稀少且当地人对中餐认识不多的摩纳哥,具有重要的标志性意义。

西式厨房“为我所用”

“上海菜亮相摩纳哥,我做了改良,大家说味道蛮好!”中国美食代表团技术总监、中国烹饪大师、上海老饭店总经理任德峰回忆半个多月前的摩纳哥之行,依旧十分兴奋。

作为第三代传人的任德峰有一双神奇的双手,用这双手,他曾在中国驻海外大使馆烹任国宴,款待贵宾。用这双手从德兴馆一路烧到老饭店,并在传承经典的基础上首创了“生炒甲鱼”“荠菜烩蟹肉”“白玉天顶汤”等,赢得

了食客们的赞许。

这次带领中国美食团赴摩纳哥交流技艺,对于任大师来说,也是一次弘扬中国美食、传播上海菜点的交流之旅。上海菜“登陆”摩纳哥,会水土不服吗?任大师笑笑说:“确实要动脑筋改良。”他举例,比如经典冷菜上海熏鱼,在摩纳哥选用当地大海鱼,去骨打块,腌制之后,在200度油温里煎炸三四分钟后出锅。“在摩纳哥做上海熏鱼,调制酱油很有讲究,必须符合当地人的饮食口味。”任大师介绍,除了放入常规的生抽、老抽、白酱油、冰糖、砂糖、麦芽糖、茴香桂皮等以外,还特地放入干辣椒,这样浸泡鱼块后,外脆内软,色泽光鲜,吃起来有丝丝回辣味,让来宾们赞不绝口。

再比如烹制松子糖醋鱼,任大师在用番茄沙司熬汤时,特地加入蒜泥,翻炒8分钟左右,加冰糖、盐熬制,以增加欧洲食客对味蕾醇厚浓度的体验和感受。富贵菊花鱼、桂花拉糕等传统的上海菜点也进行了部分改良。

“西式厨房里做上海菜,还真有点费劲。”任大师介绍,由于西式厨房没有“大炮台”,厨具基本都是平底锅,这对于烧制中餐的中国代表团是一种考验。必须调整烹调方法,利用纯西式厨房设备改进中餐菜品的制作方法,根据当地食材的具体情况灵活改变食材使用方法,更好地适应当地人口味。

任大师表示,中国饮食文化渊源流长,中国美食璀璨夺目,让中国美食特别是上海美食走向全世界是2000多万中国餐饮从业者的梦想与责任。他希望通过举办此次活动,加深中国与欧洲人民的互相认识和了解。从这个意义上说,上海美食飘香法式大餐之乡,无疑是一次绝佳的亮相!

沙拉拉