

打造安全餐桌食品

2012年7月28日,金龙鱼20年为国人筑建百条健康长城烽火传递行动上海站启动。金龙鱼郑重发布“金龙鱼20年为国人筑建百条健康长城烽火宣言”,并邀请现场嘉宾和消费者共同签字见证,共同点燃“为国人筑健康长城”行动烽火。活动现场还通过生动的健康知识讲解、融入科普知识和游戏等方式,让消费者在轻松愉悦的氛围中学习到健康粮油的科普知识,树立起科学的消费观念,营造全民共筑健康长城的良好氛围。

中国粮油学会油脂分会副会长王兴国表示,粮油食品的安全与品质不仅关系着亿万百姓的生命安全和身体健康,在打造老百姓安全餐桌食品方面,金龙鱼秉承“诚信、创新、品质、



服务”的经营理念及对自身品质的20年如一日的严格要求,近几年来,金龙鱼在各地的工厂开放活动进展得如火如荼,越来越多的消费者亲临金龙鱼各地的工厂。消费者在接受科普教育的同时也见证了安全餐桌食品的诞生,为广大粮油行业同行树立了榜样。张莉

盛夏飘香 葡萄熟了

盛夏,葡萄飘香,南汇润堡老杨的葡萄园里挂满了一串串香味浓郁的葡萄,夏黑甜蜜多汁,金手指黄绿细长,醉金香清爽可口,巨玫瑰散发玫瑰香味,让人忍不住“垂涎三尺”。

老杨种植的葡萄园有特色,生态循环做得好,新民晚报、青年报、上海科技报等媒体都曾报道过。

耕种:不施农药化肥

葡萄园养了100多只灰鹅和草鸡“除草灭虫”。鹅是“吃草大王”,鸡是“灭虫能手”,可以有效消灭虫害和野草,因此不用农药、除草剂。葡萄园用的是有机肥,前几年引进一种日本红蚯蚓,饲养100多万条红蚯蚓,每天能吃掉3.5吨牛粪,蚯蚓日夜不停地在土壤中钻来钻去,

使土壤疏松多孔,不仅消除了臭味,而且成为上好的有机肥料。

品质:控制亩产量,确保质量

葡萄园采用合理密植、单株少挂果栽培方法,确保葡萄品质。每亩葡萄产量控制在1500斤左右,比普通葡萄亩产2500斤少了许多,确保每颗葡萄都有充分的生长空间。

新鲜:冷链配送,免费送货上门

夏黑葡萄,每盒(2.5kg)108元;醉金香、巨玫瑰每盒均为128元,里扎马特每盒148元,金手指每盒158元。

全程冷链配送,保证新鲜。上海地区(除崇明三岛)免运费,欢迎拨打热线13916501360订购咨询。



舌尖上的老味道

一部《舌尖上的中国》在全方位展示博大精深的中华美食文化的同时,唤回了人们对“吃”的信心,也引发大众对回归自然的普遍思考。从茹毛饮血、采集渔猎到农耕文明以至今日餐桌的佳肴美味,人类的饮食结构发生了巨大的变化,而这一切都源于自然最无私恒久的给予。工业化的发展使食物的底线因利益而遭遇放弃,层出不穷的食品安全问题,引起人们对回归传统的深刻反思。有机食品也因保护自然、安全健康的特质而大受欢迎。“湖西岛”,作为有机领域的佼佼者,以回归传统、善待自然的原生态发展模式,辅以中国、日本、欧盟、美国四方有机认证的高标准,受到各界的广泛关注。

苏“常”熟天下足 一样稻米别样香

苏淮自古就有“居天下强半”的国家粮仓之誉,其中尤以扬州大米最负盛名。扬州的宝应是一座有着2000多年历史的古城,自然的眷顾使这座城市有着得天独厚的地理优势,天然水库宝应湖、原生态国家湿地生态保护区均坐落于此,空气质量达到国家一级标准,水质达到国家级饮用水标准的自然条件,为有机农业发展奠定了坚实的基础。湖西岛的万亩有机农场就在这宝应湖的湖心岛上,运用传统稻鸭共生技术、早播晚收、一年一季生产的湖西岛有机大米,经102项农药检测未检出残留物,通过中国、日本、欧盟、美国四方有机认证,营养健康、清香四溢,为源于自然的米中珍品,尤其适于老人、儿童、孕妇和久病恢复等特定人群食用。

天下醋数镇江 山泉水秀调百味

民以食为天,食以味为先,调味品的出现为人们畅享百味提供了无限可能。镇江,作为四大名醋之一的产地,以一缕醋酸书写了千百年不朽的传奇,为舌尖留下一抹醇香记忆。地处三江口的温润气候,三山六岭七十二岗的独特风貌,醇和甘冽的“天下第一泉”凝结成镇江



香醋的“色香酸醇浓”特色。中华老字号恒顺醋业作为镇江香醋的代表,以源于道光年间的百年传承成就中国醋王的荣耀。湖西岛和恒顺结成战略合作伙伴,为传统醋业注入了有机因子,精选“湖西岛”自产有机稻米为原料,采用国家非物质文化遗产固态分层发酵工艺,生产湖西岛牌手工酿造有机香醋。酿造过程经中国、日本、欧盟、美国四方有机认证,无任何化学添加,视之鲜亮,食之醇厚,适用于蘸食、浸渍等需求。

好酱油在徐州 道法自然得真传

“酱,八珍主人也”,可见酱在调味品中的重要性。在徐淮地区,万通酱油的别致酱香已伴随人们近百年,成为几代人难以割舍的舌尖情结。徐州依山带水,岗岭四合,兼有北方的豁然大气和南方的钟灵秀丽,暖温带半湿润季风气候的特点,形成徐州四季分明,光照充足,雨量适中,雨热同期的气候资源优势,形成了丰富的自然有益菌群,为酱油的天然发酵、自然晾晒奠定了得天独厚的条件。“湖西岛”精选经四方认证的有机原豆为原料,采用中华老字号恒顺万通酿造工艺生产湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油。露天四季发酵的陈酿,汲取天地日月精华,无任何化学添加,酿造过程经中国、日本、欧盟、美国四方有机认证,营养丰富,酱香浓郁,可满足煎炒烹炸等各种餐饮调味需求,也可替代味精提鲜。

湖西岛回归老传统 回味老味道

自然以包罗万象的广博深厚,给予人类最无私最长久的馈赠。而人类在享受大自然哺育的同时,更要关爱和保护自然,给其以休养生息的空间,使自然馈赠与人类反哺回归和谐统一的本真状态。“湖西岛”,以有机农业为基础,深得传统文化精髓,以传承中华饮食文化为使命,遵循以人为本的发展理念,取之自然回馈自然,还舌尖以悠远绵长、醇正浓厚的老味道。

金贵海黄油炎夏隆重登场 鸿星不满意保证换令你吃得放心

金黄色的丰腴膏油流淌全身的海油蟹,确实令老饕每年也心痒痒,成为必食之选,鸿星集团的招牌菜式黄油蟹已正式登场。秉承鸿星集团对顾客“不满意保证换”的承诺,到鸿星吃黄油蟹已成为质素的保证。

究竟什么是黄油蟹

黄油蟹黄来自香港后海湾及珠三角一带,农历五月至八月都是黄油蟹的当造季节。黄油蟹都是雌性的膏蟹,在炎夏高温季节,成熟的膏蟹产卵时,喜欢栖身浅滩畔,炎热的太阳,使蟹体内的膏受到分解成红黄油质,渗透到体内各部位,令蟹身介乎红黄之间的色泽。

怎挑鼎级黄油蟹?

最鼎级的蟹由顶角膏蟹所油化而成的是为“足油”蟹,如蟹本身油质不足,是为“水油”蟹。

黄油蟹金贵在其甘香的蟹膏,烹调时先以酒灌醉,或以冰水浸到蟹进入昏迷状态,方能煮出完美的黄油蟹。

每天从流浮山取得第一手靚蟹,并作出



“不满意保证换”的承诺,质量一定有保证。既然黄油蟹那么金贵,甘香黄油当然一点也不可浪费,为免流失蟹的鲜味,传统多以蒸煮的方法来炮制,以保留原汁原味。诚意推介状元红蒸黄油蟹及生滚黄油蟹粥。以陈年花雕蒸蟹,不但保留黄油蟹的精粹,更能突出蟹的鲜味,花雕与蟹膏产生的化学作用,鲜味无穷。

另一推介生滚黄油蟹粥,先做好软绵的白粥,再将蟹斩件,放入粥内煲。蟹膏与粥融合,鲜味渗透粥内,而粥亦完全将蟹的精华吸收,另有泡油黄油蟹小笼包、盐焗黄油蟹及黄金蟹粉盖可供选择。鸿星集团今年将继续推出不同套餐以供选择,必定成为良朋聚会及宴请好友的上佳之选。

地址:上海虹桥闵行区,红松东路1116号,元一大厦

一楼A及二楼A

(元一希尔顿酒店副楼)Tel: (021)

6401-6770

对健康负责 一步远离转基因食品

转基因食品,正在一步步走近我们,走进我们的生活。我们无须再对转基因食品是否对人的身体产生直接或潜在的伤害而打什么口水官司,因为关于这一点,专家也还在不断地争论着。但尽量不吃或少吃转基因食品,是对自己健康负责的选择。那么,在日常生活中该如何尽量避免食用转基因食品呢?

首先要关注我们日常生活中的主要食品来源。

我们日常生活中越是常食用的产品(现阶段尤其是农产品),就越有可能有转基因嫌疑。因为一般地,转基因产品多是在大众日常生活的主要品项中首先进行商业化推广的。如在我们日常生活中,大豆、玉米、大米、小麦等已出现了转基因产品。

其次是如何辨识这些产品是否为转基因产品,或含有转基因成分呢?可从三方面着手,一是看产品的来源地。尽量避开那些转基因比较“泛滥”的地区。二是看产品的外包装标识。看是否有转基因提示或标识。这一点,在一些食用油产品上有相关标识。但在非食用油产品中,还比较少见。三是确认具体的产品品种。如一种俗称为“先玉335”的玉米,就是一种典型的转基因玉米。这种玉米已被法国等国家明令禁止。当然,在实际生活中,别



说普通百姓,连很多商家也未必能搞清楚某一产品的具体品种,该品种是否可能存在转基因等。因此,这一点,在实际购买时,也有很大的局限性。四是看检测报告。现在像大豆、玉米等产品,是否为转基因,是能够通过检测来鉴定的。五是要尤其注意现在市面上的某些产品,如玉米,即便声明为非转基因,也未必不含转基因成分,更不用说未说明是否含转基因的产品了。

那么到底如何才能最大可能地规避转基因产品呢?国家一级营养师李红艳告诉我们:其实,最简单的方法是,选择有机食品。因为有机食品除了要求不打农药,不施化肥,无激素、抗生素等外,还有一个重要要求,就是非转基因。

而如何才能比较方便地选购有机食品呢?海客乐有机食品专卖连锁店就是很不错的去处。

教你做有机月饼

时间:2012年8月16日、8月18日下午2点至4点

提示:通过ppt和视频教你现场制作月饼,中秋节来临之际为你的餐桌添彩!

地点:海客乐中山公园分店

报名方式:提前拨打预约热线4008-897-897。

夏天应当亮“红灯”的食物



咕咕博士,你好!这两天天气实在炎热,家里老老少少都出现了“乱吃东西”的情况——儿子下班刚进家门,什么也不管,先打开冰箱灌一大瓶冰可乐再说,结果,晚饭却没了胃口;我父亲偏胖,特别怕热,天一热就食欲大减,经常以吃水果来替代吃饭。我真担心这样一个夏天过去,家里人的健康水平都要大大下降呢,你说,夏天饮食究竟应该注意些什么?

家庭主妇 雪莲

咕咕博士:确实如你所说,人体的食欲往往会对人的饮食产生误导,导致的结果就是满足了口感,带来了疾病。所以,夏季要健康,还要多多注意少吃或者不吃不宜食物。

■ 尽量少吃凉食 气候特别炎热的时候,适当地吃一些凉食或者喝一些冷饮会让人感觉身心舒适,还能起到一定的驱暑降温作用。但是,这些食物吃得太多就容易伤胃。而雪糕、

冰饮料食用过多,否则容易导致胃肠温度下降,引起不规则收缩,诱发腹痛、腹泻等症状。目前市场上的饮料品种很多,但是营养价值不高,还是少饮为好。如果喝多了冷饮还会损伤脾胃、影响食欲,甚至可能导致胃肠功能紊乱。

■ 适度吃水果 从营养学的角度来说,人体多种基本营养需求——碳水化合物、矿物质、蛋白质等,都不是单单依靠吃水果就能满足的,长期靠“水果化”生存,容易导致蛋白质摄入不足,对人体的内分泌系统、消化系统、免疫系统等都产生不利影响。有些年轻的朋友喜欢在夏天的时候光靠吃水果来减肥,其实不是很科学。光吃水果不但会导致很多疾病,而且因为大部分水果含糖量很充足,所以长期大量摄入,并不能达到减肥效果。

食物从冰箱拿出来以后,最好在常温下放置10~20分钟以后再吃,因为刚拿出来的时候太凉了,对于老人小孩来说,他们脾胃比较虚弱,容易受到伤害。

官方网店:www.cbd5shop.com