

棒槌岛海参：什么是纯淡干海参？为什么要纯淡干海参？

棒槌岛海参 免费教你鉴别海参!



一、什么是纯淡干海参(刺参)?

- 1)闻:味道清新,淡淡海藻味道,无杂味道。 2)摸:外表清爽,刺坚硬,扎手。 3)扳:手拿海参两端,用力弯,扳不动,坚硬。 4)咬:用牙齿用力咬,石头般坚硬,无任何深凹牙痕迹。 5)(发好后备参重量)除以(发前干海参重量)大于等于15。 6)圈养(池子里饲料喂养)海参颜色发黄,口味腥,皮薄,无嚼劲,海里海参由于长期吃海里的沙土、海藻、小鱼、小虾会有黑色素沉淀海参体表,颜色发黑。 真正纯淡干海参具备上述6大要素,缺一不可!健康是自己的,所谓病从口入,马虎不得!

提示:建议干海参一定自己发,避免“代客加工”放药水泡大海参体积!!!

二、为什么要纯淡干海参?

- 1)纯淡干海参加工过程无添加物,加工过程简单,锁住海参营养,真正健康,放心食品!真正高品质! 2)非纯淡干海参加工过程繁琐,如有添加物,加工过程必须要浸泡,会流失海参的大部分营养,梅雨季节甚至无保质期,大量盐、糖的添加,使海参营养流失,重量加重,价格诱惑力强!

三、棒槌岛海参

- 1)棒槌岛海参专注海参30年,是海参行业的领先者,“工程师”!所有干海参均保证统一品质100%纯淡干海参! 2)国家刺参原种场,纯种,种纯!纯种即营养更丰富!外来参种大量入侵,野生原种海参(刺参)的种苗已经面临濒临灭绝的境地,棒槌岛承担了保护种苗的艰巨任务! 3)棒槌岛海参检测报告蛋白质含量高达60%,是目前海参行业极高检测标准,建议买海参要看厂家检测报告! 4)棒槌岛海参出自国家海参自然保护区,拥有确权海域;鸟岛——大连蛋坨子岛,国家一级保护鸟类东方白鹳、国家二级保护鸟类白鹭、海鸬鹚等十万小鸟栖息在此!

棒槌岛!放心!安心!问心无愧!

棒槌岛!棒体格!棒海参!

棒槌岛海参上海旗舰店:

电话:021-32160622

地址:长宁路1283号

棒槌岛海参大宁店

地址:大宁路(大宁国际)425号,近共和新路

电话:021-56509622

www.bangchuidao88.com

学习双桂坊统一用油制度 保障餐桌安全活动



常州市双桂坊美食街自3.15开展“道德讲堂”活动后,通过经营户讲述身边的诚信故事,打造老百姓信得过的餐饮品牌。今年7月,中央有关部门在常州召开“学习双桂坊,诚信做食品”现场会,要求大力加强食品行业诚信建设,促进我国食品安全水平不断提升。

常州市双桂坊美食街在食用油安全的科学管理上走在全国前列,通过“六统一”管理制度,选择益海嘉里集团的“金龙鱼”系列餐饮粮油为双桂坊指定专用食用油品牌,倡导餐饮同仁使用一次性包装餐饮专用食用油,这一举措切实把食品安全纳入保障和改善民生的总体部署,纳入精神文明建设的重要内容,强化行业监管和教育引导。

11月3日,在江苏省常州市双桂坊美食街的道德讲堂,作为粮油行业领军品牌的益海嘉里集团积极响应中央有关部门现场会议的精神,向全国餐饮行业经营者发出倡议,坚决抵制采购和使用“地沟油”、“散装油”等来历不明的食用油产品,学习双桂坊,使用诚信粮油企业生产的一次性包装餐饮专用粮油,保障餐桌安全,让美食更健康。

常州嘉晟食品营销有限公司总经理任军向媒体介绍,一次性包装餐饮专用油和散油不仅仅存在产品品质、包装成本的差异,而且,散油对健康安全的隐患是难以预测的。使用一次性包装餐饮专用食用油对比散油,虽然每公斤约0.2元的成本上升,如常州双桂坊一家年营业额300万元的餐饮商户,年用油量约10吨,采购食用油金额约10万,使用一次性包装餐饮专用食用油比使用散油年增加费用约2000元,平均每天相差约5元,这5元的成本差异既可以参考双桂坊与金龙鱼的合作,通过由粮油生产企业直接向双桂坊美食街供货,由常州嘉晟专业配送商服务的模式缩短销售渠道,降低餐饮经营者的采购成本,也可以通过向餐饮经营者提供更科学的烹饪用油等专业培训,降低餐饮经营者的损耗浪费。

目前诚信粮油行业生产企业的金龙鱼、元宝、香满园、口福等系列10L规格的一次性包装餐饮食用油,往往不是餐饮行业经营者的首选,只有餐饮行业经营者能以顾客的安全、健康为责任,转变使用散油的消费习惯,能选择、使用一次性包装餐饮食用油,才能杜绝地沟油重回餐桌,保障餐桌安全,打造餐饮行业诚信体系,推动餐饮行业欣欣向荣,完成“十二五”期间餐饮零售额4万亿元的发展目标。

2012上海普仁中医馆 首届名老中医膏方养生节开启!

“冬令进补”是我国历史悠久的养生与调理的习俗之一。民间自古以来就有“冬令进补,来春打虎”之说。中医膏方,历史悠久,源远流长,既以中华民族优秀文化为底蕴,更是彰显了中国传统医学的防病治病、养生保健之特色和优势。膏方可以有效地防病、治病、保健、强身、延年益寿,近年来不仅中老年人所热衷,也受到了不少注重养生调理的中青年和白领阶层等的追捧。

上海普仁中医馆位于虹桥路1286号,近宋园路口,地铁十号线宋园路站2号出口即是,另有多条公交线路直达,交通便利。馆内环境幽雅别致,古色古香的氛围更衬托出中医的独特魅力,犹如步入世外桃源般令人心旷神怡、流连忘返。

在本届膏方养生节期间,中医馆特聘本市名老中医及中医专家、教授等坐堂。一人一方,个性化调理,独享预约服务,避免漫长等待及深夜排队之苦。 2012上海普仁中医馆“首届名老中医膏方养生节”于2012年10月27日—12月31日开炉接待!热忱恭候各位前来咨询! 预约热线:021-32569608

华亭宾馆 观月台家庭日套餐特惠

华亭宾馆26楼观月台景观中餐厅,高踞徐家汇商圈闹市一隅,景致得天独厚,环境赏心悦目。享誉港澳的粤菜名厨何炳松师傅领衔主理,妙手组合全新家庭日套餐,让辛苦忙碌了一周的您与家人慢慢享受周末时光。套餐包含:三喜冷菜、瑶柱冬蓉羹、蜜桃咕嚕虾、脆皮炸子鸡、姜蓉蒸鲈鱼、清炒时蔬、何师傅炒饭、清润甜品、合时果盘,仅需388元净价,适合3—4人享用。

特惠价格:388元净价(原价746元+15%) 特惠时间:即日起至



2012年12月31日,每周六/日,午/晚市 餐厅地址:漕溪北路1200号华亭宾馆26F 预订电话:64391000-3011

虫草的药用价值及其真伪鉴别

自古以来,冬虫夏草一直被视为我国药食两用的珍宝。中国传统医学认为,冬虫夏草性味甘、平,入肺肾经,功能益肺肾、止咳嗽、补虚损、益精气。冬虫夏草以治疗虚损的疾病见长而倍受人们青睐。

今年由于冬虫夏草的产量锐减和需求猛增等诸多因素影响,虫草的价格理所当然居高不下。面对高昂的价格和混乱的市场,许多不法分子利用一些假虫草来牟取暴利,我们就更应该在选购上提高警惕。一旦购买到伪虫草,不但造成经济上的损失,更是有损自身的健康,耽误最佳治疗时期,造成非常大的危害。

世界卫生组织上海健康教育与健康促进合作中心健康宣教与康复辅导基地将特邀上海市食疗协会副理事长丁钰熊教授为广大市民讲解《虫草的药用价值及其真伪鉴别》,现场为听众讲解虫草的各项功能,并有专家解说新草与陈年草、真虫草与伪虫草的鉴别方法,新草优于陈草的原因所在,包括虫草的科学食用方法等,让广大的市民获得更多有关虫草的知识。课后还设置了答疑与现场鉴别,就听众提出的相关问题一一解答并为需要鉴别的朋友提供帮助。(潘武)

11月14日(周三)下午1:30-3:30 讲座课题:《虫草的药用价值及其真伪鉴别》 讲座专家:上海市食疗协会副理事长 丁钰熊

讲座地点:中国科学院学术活动中心(好望角大饭店 徐汇区肇嘉浜路500号)五楼 宗洛厅

详情可询:021-64311772

相关活动可登陆:www.shjjidwho.com

吃大闸蟹配何种醋风味更佳?



问:咕咕博士,您好! 秋风起,蟹脚痒。现在正是持蟹赏菊的秋天,而吃蟹的同时,醋是必不可缺的。目前,市场上的醋品种繁多,我无从选择。请问您:吃大闸蟹配何种醋风味更佳呢? 读者:小涛

答:食醋由于酿制原料和工艺条件不同,风味各异。若按制醋工艺流程来分,可分为酿造醋和人工合成醋。酿造醋又可分为米醋(用粮食等原料制成)、糖醋(用饴糖、糖渣类原料制成)。米醋再根据加工方法的不同,可再分为熏醋、香醋、麸醋等。人工合成醋又可分为色醋和白醋(白醋可再分为普通白醋和醋精)。醋以酿造醋为佳,其中又以米醋为

佳。在食用醋时应注意清洁,存放在阴凉低温处,防止汁液混浊、香气散失、醋味淡薄或出现异味。

做菜用的一般是米醋。吃饺子、包子最好用陈醋和香醋。凉拌菜用陈醋比用米醋要好吃。吃朝鲜冷面时必须放白醋。而与大闸蟹绝配的则是香醋。在香醋中,拌上姜末,同时撒上少许白砂糖,这无疑更增添了蟹的美味。 咕咕博士

普通棉花用药多, 有机棉纺织品更安全

有机染料,在染色过程中不使用任何化学助剂,生产的全过程无污染,符合有机生态环保要求。

不过由于有机棉在国内起步比较晚,相对来说产量是很低的,因此大部分有机棉都用于制作母婴服装,国内销售有机棉服装的店也屈指可数。起步早、一直致力于推广有机农业的海客乐有机食品连锁专卖店对有机棉的推广发挥着十分重要的作用。海客乐会员王女士这样说到:“有机棉制品触感柔软,穿着舒适,透气、保暖性好,安全无刺激,不会产生静电,也不会诱发过敏、小儿湿疹等。宝宝皮肤娇嫩,抵抗力差,容易受到

外界刺激,因此在宝宝衣物的选择上,最适合购买有机棉婴儿装。我自家的小孩就一直穿有机棉的婴儿装,每次秋冬换季、冬春换季,有的孩子皮肤问题特别严重,我家小孩一点问题没有。”

有机棉农业既是一次可持续发展的探索和尝试,也是健康环保的新选择,相信在不远的未来,有机棉能实现量产,走进普通老百姓的生活。



4008-897-897 www.haikale.com