

好吃周刊

本报副刊部活动专版部主编 | 总第 315 期 | 2013 年 8 月 23 日 星期五 责编:吴南瑶 视觉:窦云阳

童话世界般巴塞罗那拉米之家，咖啡馆的屋顶也若搅动的奶油，仿佛随时都可能滴漏下来。

—图、文 / Yizhi Catherine Zhang



乐虎势不可挡 “饮”领能量市场

乐虎功能饮料上市仅仅一个多月,已经在全国范围内各超市、零售店、便利店铺展开来,“喝乐虎,提神抗疲劳,喝乐虎,激发正能量”已经成为了时下一条流行语,在市场上取得了良好反响。

提神抗疲劳 激发正能量

作为达利集团2013年重拳打造的全新功能饮料品牌，“乐虎”的品牌定位非常清晰，过硬的产品品质加上空前猛烈的推广力度，上市短短一个月，就已拥有了大批的粉丝。目前，很多工作繁重、压力大职场人士来到超市、便利店购物首选就要乐虎，乐虎口感纯正，提神抗疲劳功效显著，已成为时下提神抗疲劳人群的必备饮料。

据了解,乐虎还通过了国家食品药品监督管理局严格审查并获得了“保健食品批准证书”,获准使用“功能饮料”名称,在国内,获得此资质的企业仅有少数几家,产品一上市备受全国各大经销商的一致好评。

市场反响热烈 能量势不可挡

功能饮料在我国受到越来越多的消费者喜爱，我国逐渐成为功能性饮料的消费大国。乐虎饮料五月份全面上市以来，已经取得了不错的销售量，全国各经销商针对乐虎的目标市场和产品定位的接受率已达到90%以上。

“乐虎”的包装分为250ml罐装和380ml瓶装两种规格，价格的定位具有优势，性价比较高，而

“乐虎”380mlPET瓶装的出现填充了市场空缺，真正满足了主流人群的消费需求。

达利集团“乐虎”功能饮料凭借其自身品牌与质量优势被越来越多的人熟知与接收。乐虎市场反响热烈，能量势不可挡，2013年必将成为能量饮料市场的一支奇兵，成为当下功能饮料的又一能量巨人！



B26
粢饭团和粢饭糕

B28
用国家“非遗”技艺制作
出来的经典月饼



文 / 李兴福

荷叶粉蒸肉

主料选用猪五花肉(方肉), 500~600克, 辅料米粉 150克。调味: 黄酒 50克、生抽 25克、甜面酱 25克、豆瓣辣酱 25克、红乳汁 15克、甜酒酿带汁 25克、葱姜切末 25克、素油 100克、糖 15克、麻油 15克。制作法: 整块洗净, 除尽皮上的余色, 然后肉放冷水内刮洗干净, 切成 2 寸长、1 寸 2 分宽、2 分厚的片状(500 克肉约切成 25、26 块, 约每块 25 克)。盛入盒内, 加上各种调味与肉拌匀腌渍 5~6 分钟, 然后放米粉在肉内, 拌均匀, 再加入素油与麻油, 备三只中碗或深盆, 将肉片一片一片(肉皮朝下)排在碗内, 分三碗, 上蒸笼蒸 2 小时左右(要大火大气蒸, 注意锅内水要足, 一个小时候后用中火), 见肉内有红油, 肉酥烂即成。

特点:色泽金黄带红,香味浓郁,肉酥烂但不糊,米粉软糯肥而不腻,夏天好菜,如夏天有荷叶,可以用荷叶包蒸香味更佳,冷后用中气回蒸 10-15 分钟吃时味更好。

(多余的米粉留用,保持期4至5个月)。如要吃荷叶粉蒸肉。先将荷叶一大张,切4-6张,用开水泡一下,捞出。用每一块荷叶将蒸的粉

蒸肉抱好,再蒸 10 分钟取出食用。此菜蕴含荷叶青香味,是夏令佳菜。

所谓粉蒸，是用米磨成粗粉，不是用面粉，简称粉蒸。

粉蒸菜肴多数是用于荤菜原料，极少用于植物性原料。用于猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉等主要原料，加工成块片形状，加上调味拌匀，再放入加工好的米粉拌均匀放在碗内上蒸笼蒸熟成菜肴。

米粉加工法如下：用米（糯米与硬米对半）1000 克，桂皮 20 克，八角 20 克，花椒粒 40 粒，同两种米放入锅内用小火干炒，炒到米淡黄色，有点香味出现即成，去掉桂皮、八角、花椒粒留在米内，同米一起碾成粗米粉（像芝麻粗细的粉）成米粉待用。多余米粉可存放三个月，下次可用。

