

冰城绿色食品四处上海办展会



经哈尔滨市政府批准,2015 哈尔滨绿色食品(上海)展销会定于12月18—21日在上海农业展览馆举办。这也是冰城第四次赴上海举办绿色食品展销会。

据了解,2012年、2013年、2014年哈尔滨市已连续三年在上海成功举办了绿色食品展销会,三年来通过展销会,全市农产品加工企业签约额总计217.85亿元,86家农产品加工企业在上海设立了700多个销售网点,实现年销售收入12.4亿元,市场份额进一步加大,产品美誉度和知晓率大大提升,不仅取得了可观的经济效益,也收到了良好的社会效益,对推动哈尔滨市绿色食品生产,宣传哈尔滨对外开放,加深“沪哈”两地经贸合作起到了积极的促进作用,加深了上海以及“长三角”地区人民对哈尔滨绿色食品产业的了解。

哈尔滨市是黑龙江省省会城市,地处世界三大黑土地带之一的松嫩平原东端,是中国著名的绿色有机水稻生产基地、优质专用玉米主产区和非转基因大豆之乡,全市幅员面积5.3万平方公里,辖9区9县(市),人口1064万,耕地面积3077万亩,2015年粮食总产量达到360亿斤,全市规模以上农业龙头企业285家,形成了水稻、玉米、大豆、乳品、生猪、肉牛、禽畜、蔬菜(山特产品)八大产业,绿色食品产业总产值1600亿元,无公害、绿色、有机食品生产基地认定面积(含山产品和

水产品)达3230万亩,国家绿色食品原料标准化生产基地810万亩,“三品”认证数量达2185个,地理标志登记保护产品35个,“三品”认证面积和“三品”标识数量均居全国15个副省级城市之首。

本届展销会由哈尔滨市人民政府主办,哈尔滨市农业委员会、哈尔滨市政府驻上海办事处、上海农业展览馆具体承办。展会突出“生态冰城、绿色夏都”的鲜明主题,坚持“精品、开放、务实”的办会原则,强调“展示成果、推动交流、促进贸易”的办会宗旨。多视角、全方位展示哈尔滨无公害、绿色、有机食品、中华老字号和中国地理标志农产品。

本届展销会设标准展位132个,展区面积5400平方米,来自哈尔滨市所辖9区9县(市)的115家农产品龙头企业参展。展销会产品设为粮油、山特、肉蛋奶、果蔬、饮品、老字号、综合等七大类,1000多个名优特新农产品现场集体亮相,参展产品符合“设计先进、特点突出、包装精美、营养安全”的要求,坚决杜绝“三无产品”。

本届展销会以“沪哈合作、互惠双赢”为载体,借助上海国际大都市影响力,充分展现我市大农业大市资源优势和现代农业发展成果,通过产品展示、经贸洽谈、项目合作、文化交流等活动,打造我市绿色食品经贸交流合作新平台,进一步扩大我市绿色食品产业知名度和影响力。

苏泊尔国内首台蒸汽球釜IH电饭煲 跨年问世 引领中高端市场



大火力高温蒸汽技术,通过内置的食品级不锈钢蒸汽杯快速加热沸腾产生高温蒸汽,经由上盖密闭式蒸汽通道传输,从煮饭一开始就往锅内持续喷射高温蒸汽,从而实现顶部高温蒸汽与底部的IH大火力同步加热,再现柴火灶般的猛火蓄煮。

结合苏泊尔独有的球釜内胆,能够令锅内米水有规律由外向内实现环流大沸腾,每粒米饭真正360度无死角深度受热,充分喝饱水,颗颗透芯、饱满Q弹,而在米饭保温阶段,高温蒸汽分子团团锁住米饭的水分和香气,让米饭口感持续保持新鲜如“刚出锅”的绝佳状态。

苏泊尔实力体现“好米饭 烹饪专家”

在研究中国人烹饪米饭这件事情上,苏泊尔从未停止创新脚步。历经两年研发,上万次试验,近百场、上千名消费者米饭口感测试……苏泊尔携手华中农业大学食品科学院中国好米饭加工烹饪研究中心,在SEB集团法国国家实验室的技术支持下,进一步将大火力高温蒸汽应用于球釜IH电饭煲,带来一场全新的行业核心技术变革,让消费者吃到“蒸汽柴火饭”。

根据华中农业大学食品科学院的报告显示,蒸汽球釜IH电饭煲在原球釜电饭煲“更透芯、更蓬松、更香甜”的基础之上,再次实现米饭“更Q弹、更饱满、锁水保鲜”三大提升:米饭弹性指标提升36%,颗粒饱满度进一步提升至1.78倍,能够实现米饭在长达8小时的保温后水分不丢失。

电饭煲之于每个家庭的意义,几乎不亚于空调、冰箱、洗衣机等,未来的中国电饭煲行业,必将更加贴近消费者需求,感知消费者体验,做更加适合国人的好米饭。此次随着国内苏泊尔首款蒸汽球釜IH电饭煲的上市,中国厨房或将迎来新一轮的升级换代。

精耕中国厨房20余年,致力于产品差异化创新的苏泊尔近日正式宣布其首款使用高温蒸汽技术的蒸汽球釜IH电饭煲问世,这在国内电饭煲领域尚属罕见。业内人士称,此举无疑将为中国中高端电饭煲市场树立新的技术标杆。

消费需求升级,国内电饭煲需要创新

随着生活水平的提高,中国人的饮食文化正在向着更高层次发展,人们吃米饭已经不仅仅满足于吃饱,而是要当作一道美食来享受。

此前,日本高端电饭煲一直备受关注。但日本电饭煲基于当地米种开发,在针对中国米种的多样性、复杂性及国人口感需求方面,容易出现“水土不服”的情况。苏泊尔意识到,中国电饭煲必须不断升级换代,才能满足国人的高要求。

引领电饭煲技术升级,大火力高温蒸汽加球釜技术,让每粒米饭都Q弹饱满

新推出的蒸汽球釜IH电饭煲是创新应用

2016年1月课程安排全新出炉 迎双“旦”新民晚报好吃学院美食嗨不停

小笼馒头、蟹壳黄将首度亮相中式点心班

迎双“旦”,美食乐不停,由新民晚报好吃周刊联合百年名校中华职校,共同主办的新民好吃学院,为迎接圣诞、元旦的到来,从即日起,开设日本寿司精品班、西点基础班以外,将首度开设中式点心班。期待你和您的家人共赴美食派对!



中式点心班开班倒计时 快来看看吧!

12月26日,好吃学院首期中式点心班将正式开班,小笼馒头、蟹壳黄将作为第一批中式点心课程加入到新民好吃学院的“学习菜单”中!

中式点心导师杨时红,中华职业学校中式点心学科带头人,早前前往日本学习点心制作,在日本潜心钻研点心制作十年,精通中华传统点心制作,将中华传统点心与日本健康饮食文化相结合,打造出绿色健康的中式点心。

迎双“旦”! 怎能没有日本寿司!

本周六,为迎接圣诞节的到来,日本寿司班打破传统寿司的框架,除了传统的卷寿司,鸡蛋卷之外,现场金井老师将会有人惊喜这个到场的学员!

66岁的金井先生是日本料理科班出身,担任过东京许多有名饭店的厨师长,是东京希尔顿日本料理主理人兼总料理长,上海伊露家经理、料理长。

好吃学院12月-1月课程安排		
12月19日	日本寿司班	卷寿司、握寿司、天妇罗、鸡肉盖浇饭等
12月26日 (13:00-16:00)	中式点心班 (半天课程)	小笼汤包、蟹壳黄等
1月9日	西点初级班	手工巧克力、手工核桃饼干、纸杯蛋糕
1月16日	日本寿司班	卷寿司、握寿司、天妇罗、鸡肉盖浇饭等
1月23日 (9:00-12:00)	中式点心班 (半天课程)	小笼汤包、蟹壳黄等
1月23日 (13:00-16:00)		本帮烧卖、香菇菜包
1月30日	日本寿司班	卷寿司、握寿司、天妇罗、鸡肉盖浇饭等

坚实的基础!由沪上西点名厨,中华职校西点制作学科带头人张展老师,全程负责课程教学,机不可失!

报名须知:
12/19、01/16、01/30日本寿司班: 报名费500元/人、700元/两人和1000元/三人;
01/09西点基础班: 报名费200元/人,另有四人同行一人免单活动(折算下来只要150/人)。
12/26、01/23中式点心班: 报名费200元/人,老学员享有折扣价150元/人。
限定每班15人,包含讲课、教学食材等所有费用,课时1天(9:30-15:00),上课地点:打浦路303弄16号中华职业学校。
中式点心班课时半天(13:00-16:00)。

新民晚报 大购网
XINMIN EVENING NEWS
订购热线: **52927777**
上海地区包邮(每天8:00~20:00)
登录 www.xinmindagou.com
在线订购(团购订单请来电咨询)

免费申领



家用不粘炒锅
吸附能力强 无烟不粘锅

申请条件:
凡年满55周岁以上者,可来电预约申请登记,申请通过后,主办方将安排免费领取家用不粘炒锅一口。本活动每人限领一份,已领取者报名无效。
报名热线:400-853-7797
报名时间:9:00—17:00
上海益德寿健康咨询管理有限公司
生产单位:永康市德康工贸有限公司

10年树龄 新疆灰枣好味道

俗话说:“一日三餐”,这些年吃过很多红枣,特别喜欢的还是新疆红枣。新疆种植最多的红枣就是灰枣和骏枣,两个品种果形不同,灰枣比较小,酸枣比较大。

10年树龄 品质保证
新疆红枣历史悠久,但大面积种植始于2011年,市场上不少是5年以下新移栽小枣树结的果,10年以上树龄枣在新疆红枣中较为稀少。澳上品红枣产于新疆阿拉尔生产建设兵团农一师10年树龄的优质枣园,红枣味道好品质过硬。

科学种植 果园直供
种植红枣技术非常重要,冬灌、修枝、拉果、防虫、采摘,每个种植环节都需要果农精心呵护和经年积累。每5年施一次羊粪,每2年施一次棉籽壳等有机物肥,为高品质红枣提供天然养分。本批海韵红

枣都来自果园直供的新枣,品质纯正,绝不掺杂外地枣、陈年枣、霉变生虫枣。

澳上品10年树龄灰枣(一级)每袋500克,市价58元/袋,优惠价48元/袋,2袋起订,上海地区免运费,订购满4袋,送1袋。
另有红枣礼盒装,内含3罐灰枣(155克/罐)和3罐骏枣(135克/罐),**优惠价198元。**如果您觉得单送红枣有点单一,也可选择混合礼盒装,除灰枣和骏枣外,还有黑加仑葡萄干、宁夏枸杞、天山昆仑雪菊185核杏仁,合计6罐,**优惠价268元,包装精美。**