江西明月山石蛙

——深山里的野生山珍

江西著名旅游胜地宜春明月山出产石蛙,是一种珍稀的山珍,学名棘胸蛙。由于明月山蕴藏着富含钙、磷、铁、硒、锌等 20 多种微量元素的矿泉水,故生长在明月山山泉水中的石蛙也富含微量元素,尤其是硒,因而明月石蛙常被美食家誉为“百蛙之王”、“山泉水中的活人参”。

石蛙体内气氨基酸总量达 80.14g/100g (以干重计),人体必需氨基酸占氨基酸总量的 40.70%,其中精氨酸含量高达 8%。精氨酸是男性精细胞和生殖系统器官组织的主要构成成分,也是生成和修复人体器官组织的重要物质,具有控制体内细胞退化的工能。石蛙所含丰富的硒、锌和钙,也是人体肾脏生理功能不可缺少的元素。所以,常食石蛙有助于改善肾虚症状,提高男子性功能的“硬”道理。

石蛙生长于流动的山泉水和岩石缝中,适宜温度为 15℃–25℃。目前仅发现存在于有适宜生长环境的南方八省。

石蛙每月蜕一次皮。大石蛙会吃小蛇,大蛇吃小石蛙和石蛙蜕下来的皮,石蛙与蛇共生存。石蛙眼球晶体不能调节凸度,只能看到运动着的物体,所以只捕食活体饵料,不吃饲料,主要捕以活动的小鱼、虾、小螃蟹及各种活动的昆虫为食。生长周期非常缓慢,1 年只能长 1 两,生长 3 年才上市。

石蛙与其他食物(或中草药)一道烹饪食用,口感鲜嫩,也能起到补肾壮阳的效果。现介绍几则石蛙食补汤方:

1.石蛙粥:石蛙 150 克,去内脏后切成小块,煮烂后再加入淘净的粳米(或糯米) 60 克,煮成稀粥,调味服食。功效:补肾、生精、养血。适用于精血亏损、体质虚弱引起的性机能减退、遗精、尿频。每日早晨空腹服食。

2. 石蛙淮杞粥:石蛙 150 克,枸杞 30 克,淮山药 30 克,糯米 60 克。将石蛙去内脏后切成小块。将石蛙、糯米、淮山药、枸杞子共煮成稀粥。粥熟后调味食,每天 1 次。功效:滋肾强精。适用于腰膝酸软、神疲乏力、五心烦热、夜寐不安、遗精等症。对性欲减退、精子减少或活力差等有良效。

3.石蛙羊肉汤:石蛙 150 克、羊肉 120 克,切块煮汤。熟后加盐、姜等调味食之。功效:温肾助阳,缩泉固精。适用于肾阳不足、精血耗损之阳萎,遗精早泄、性欲减退、小便频数、腰膝发冷等症。冬季尤宜常食。

4.石蛙杞参汤:石蛙 150 克,党参、枸杞子各 12 克。一起煮约 60 分钟左右后,加入油、盐等调味品后食用。功能:补气益肾、生精养血。适用于气虚乏力、面色萎黄、头晕眼花、腰膝酸软、阳萎、遗精、小便频数等症。

5.石蛙鸽蛋汤:石蛙 150 克,肉苁蓉 20 克,红枣 4 枚(去核),鸽蛋 10 个,精盐少许。先将鸽蛋煮熟去壳,再与洗净的石蛙、肉苁蓉、红枣一起放入瓦煲中,加清水文火煲 3 小时,最后加少量精盐调味即可食用。功效:补肾壮阳、补脾益气。适用于精血亏损、虚劳、腰膝酸软、性功能低下、阳痿及遗精等。

6.石蛙煲鸭汤:石蛙 200 克,老鸭一只。将鸭去毛杂、洗净,与石蛙一同加水慢炖,鸭肉熟后,加入食盐、葱花、姜末等即可食用。功产:养阴益肾。适用于肾阴亏虚、肝肾不足之腰膝酸软、阳痿遗精、头目昏花、手足心热、失眠多梦等。

志元

良友集团
乐惠虎林大米
餐桌放心之选征文
来稿请发至:hulindamizhengwen@163.com

有奖征文启事

聆听你与虎林大米的故事
"乐惠虎林大米——餐桌放心之选"

这是一个不可否认的事实:乐惠牌虎林大米,正和上海人的生活密不可分。
因为安全,因为营养,因为健康,它俨然已成为上海市民购买大米时的首选。
一向以理性著称的上海人,为什么对乐惠牌虎林大米情有独钟?
这个来自于黑土地的优质稻谷,又给嘈拉的生活带来了多少缤纷、喜悦、热烈的色彩?
上海乐惠米业有限公司特别推出"乐惠虎林大米——餐桌放心之选"征文活动,邀请你参与,讲一讲你与虎林大米的故事……

一、征文细则:
你有过排队抢购乐惠牌虎林大米的经历吗?在大米品牌如此多样化的今天,你为何会成为乐惠牌虎林大米的粉丝?你去过虎林,亲眼感受过虎林上海粮源基地的风采吗?你对乐惠牌虎林大米还有哪些新的建议…… 如果你对上述话题有感而发,我们期待您参与征文活动,用文字记载您的感受。

二、征文时间:
即日起至2012年8月20日

三、征文要求:
征文字数为800–1000 字,请发至hulindamizhengwen@163.com,文上请注明作者姓名、地址、联系电话、身份证号码。我们将从征文中选取优秀作品,在新民晚报、劳动报、生活周刊上刊登。

四、评奖办法:
征文活动设一等奖1名,奖金2000元;二等奖3名,奖金1000元,三等奖6名,奖金500元;鼓励奖30名,乐惠米业精美产品一份。
欢迎广大读者和市民踊跃来稿。

虎林 东北大米
LE HUI

上海乐惠米业有限公司
合作媒体:《新民晚报》《劳动报》《生活周刊》
二〇一二年六月二十一日

“剑南春”喜酒最佳选择

■ 剑南春婚博会照片

在准新人们翘首期盼中,行业最高水准的“中国婚博会”于上周六、周日在世博展览馆盛大开幕。现场人头攒动,准新人及家人幸福洋溢,结伴前来寻购婚礼最理想的配置。鲜花、礼服、婚车、摄影、喜糖、喜酒、喜宴等纷纷吹响“集结号”。

如何选择既适合自己婚礼的热闹气氛,又能在亲朋好友嘉宾前面子十足的婚宴用酒,倒是十分重要的。现场看来,消费者还是相信名酒品牌的力量,理智消费。

市面上有一些五百多元的“高端酒”,讨价还价竟能以近两百元成交,价格跌得太离谱,怎能放心用这种酒?可见,非货真价实,原本真材实料成本并不多。

新娘小王表示,自己选择了“剑南春”!不就图个踏实吗?差价太大的酒喝起来心里有些害怕。新郎李先生表示:自己准备办一个有内涵的婚礼,喜酒的选择要多一份文化的伴随。“剑南春”老牌名酒,文化源远流长,品质稳定,性价比高,好喝,放心,值得信赖!

“剑南春”向广大准新人承诺:您蜜月,我买单!吃喜酒,选购“剑南春”,还能获得厂家赠酒和双飞国际蜜月游,康辉旅行社还送了一个价值 1000 元的旅行包,真节约了一笔开支!

“剑南春”上海办事处主任应杉说:“我们认真做酒,您踏实选酒;我们良心服务,您安心享用!”“剑南春”传承的,正是这份厚重的信念。

上海西郊国际特色农副产品端午巡回展即将拉开帷幕

“2012 年上海西郊国际特色农副产品端午巡回展”将于 2012 年 6 月 22 日–25 日在上海农业展览馆(虹桥路 2268 号)举行。

端午节距今已有 2500 年的历史,是我国汉族人民的传统节日,这一天必不可少的活动有吃粽子,赛龙舟,挂菖蒲、蒿草、艾叶,熏苍术、白芷,喝雄黄酒。本届展会除了有市民耳熟能详的嘉兴五芳斋粽子外,还有湖州诸老大粽子、嘉兴南湖斋粽子、红船粽子、金山的阿兴粽子、青浦十佳龙头企业“淀山湖”牌青西禽蛋等。

“上海西郊国际农产品展示直销中心”内的台湾、贵州、哈尔滨大用、扬州、嘉峪关、黑龙江、阿克苏、连云港、嘉兴、金华、湖州、吉林、湖南、云南、成都、山西等 20 多个地区馆都精心组织本地的名优产品参与本届展会,为广大上海市民的节前献上厚礼。

湖西岛 HUXI ISLAND

细节决定成败 品质成就辉煌

——记湖西岛成功之路

随着追求自然、健康营养的观念不断深入人心,代表着安全营养最高标准的有机食品越来越受追捧,但是消费者通常认为,高品质、可信赖的有机食品都是进口品牌;湖西岛作为国内自主品牌,继第六届中国国际有机食品博览会(BioFach China)荣获金奖后,其手工酿造有机香醋又在第二届中国醋产品与健康展览会上一举揽下“中国健康保健醋产品”、“中国优质品牌放心醋产品”两项金奖,尤其是即将推向市场的湖西岛金牌有机产品系列,已然成为国内有机产品高端形象的代表。湖西岛品牌背后的故事同样成为业界和消费者关注的热点。

湖西岛金牌有机大米

湖西岛坐落于空气质量达到国家一级标准、灌溉水质达到国家级饮用水标准的江苏省宝应县,农耕历史悠远,自然资源丰富。结合地域特征,湖西岛精选南粳 5055 有机稻种,通过提早播种,缓时收割,一年一季,绿肥轮作耕作方式;结合中国传统稻鸭共生技术,全过程不使用任何化学农药、化肥、生长调节剂、化学除草剂、化学添加剂和转基因技术。自然方式生产出来的有机稻谷经 102 项农药检测零残留,通过中国、日本、欧盟、美国四方有机认证,营养成分含量经国家食品质量安全监督检验中心检测,富含人体健康所需的碳水化合物、蛋白质、膳食纤维和钙、磷、铁、镁等物质。

中国第六届国际有机食品博览会
BioFach China 金质奖章

湖西岛金牌陈酿手工酿造有机香醋

湖西岛与中华老字号企业恒顺醋业结成战略合作伙伴,选用湖西岛自产有机大米、有机糯米、有机稻壳为原料,采用国家非物质文化遗产固态分层发酵工艺、经三大过程四十多道工序、放陶缸内密封后露天存放生产湖西岛牌手工酿造有机香醋。通过长时间储存、煎煮最终形成“醋香浓郁、酯香突出、酸味柔和、香而微甜”的风味,整个酿造过程均经过中国、日本、欧盟、美国四方的有机认证,无任何化学添加。升级产品湖西岛金牌陈酿手工酿造有机香醋,以全新的标签设计、尊贵的单盒包装、多一倍的酿造周期,成就更高端、更精致的“醋中上品”,与国际高端品牌形成竞争之势。

湖西岛金牌特级手工酿造有机晾晒酱油

湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油不同于日式酱油,精选经四方认证的有机原豆为原料,采用中华老字号企业恒顺万通酿造工艺,经通风制曲、盐水放酱等工序后置于露天瓦缸内四季发酵,露天存放的陈酿经昼夜温差更迭,汲取 365 天日月精华,无任何化学添加。只抽提前两道原汁精华,不做任何添加和勾兑,每斤黄豆仅产出一斤酱油,有效保证了酱油的原汁原味,为视之色泽赤褐鲜亮、闻之酱香酯香浓郁柔和、品之鲜甜醇厚适口的特级酱油中之上上佳品,满足了追求高品位生活的人群需求,升级产品湖西岛金牌特级手工酿造有机晾晒酱油一经推出,便引起轰动。

湖西岛的成功并非偶然,而是从有机种植的源头到有机食品加工的产业链延伸,严格把关每个细节,结合国际高标准四方认证,为屡屡获得行业金奖奠定了坚实的基础,为有机产业的可持续发展提供了可借鉴样本。