



创新民族醋业 健康无“醋”不在

湖西岛金牌系列产品亮相北京国展醋产品与健康展览会

继第六届中国国际有机食品博览会(BioFach China)荣获金奖之后,湖西岛牌手工酿造有机香醋又将亮相 2012 第二届中国醋产品与健康展览会。展览会于 6 月 9 日在北京-中国国际展览中心举办,是目前国内醋领域规格最高、规模最大、影响力最大的醋产品专业性展会之一,面积达 23000 平方米,汇聚国内外 160 多家知名醋品牌。作为第六届中国国际有机食品博览会金奖得主,湖西岛载誉而来,在本次展会上将以全新包装、更高品质的金牌系列产品隆重登场,再次角逐金奖。

细节诠释尊崇 品质成就典范

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、糯米、稻壳为原料,采用国家非物质文化遗产固态分层发酵工艺,经过制酒、制醋和淋醋三大过程,糯米蒸饭——制酒——制醋醅——淋醋——煎醋杀菌——后期陈酿等四十多道工序,然后将熟醋放在陶缸内密封后露天存放,达到自然浓缩酯化增香的目的。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,视之鲜亮,食之醇厚。湖西岛牌手工酿造有机金牌陈酿香醋口味香醇、酸而不涩、色浓味鲜,可



中国第六届国际有机食品博览会 BioFach China 金质奖章

满足菜肴烹调、鲜熟蘸食、面食浸食等食用需求,酸醇浓郁,使用时相对其他同类产品用量可相应减少。

比肩巅峰荣耀 演绎华彩乐章

作为第六届中国国际有机食品博览会金奖得主,湖西岛金牌陈酿手工酿造有机香醋以代表国内醋业巅峰标准的品质,被誉为“醋中上品”的盛誉。为满足广大消费者的需求,湖西岛适时推出金牌精品系列,尤其是湖西岛金牌陈酿手工酿造有机香醋及湖西岛金牌特级手工酿造有机晾晒酱油以多一倍的酿造周期、全新的标签设计、更为精致的单瓶纸盒包装,全新入市,与国际高端品牌形成竞争之势。湖西岛,以从原料到工艺到包装全过程的质量管理、细节控制、源头可追溯体系,四方有机认证的权威保障,比肩巅峰荣耀,演绎华彩乐章,为我国的调味品产业注入了一股厚重的安全力量,直接响应了醋产品与健康展览会透视的调味品与健康不可割裂的关系,对食品安全的良性有序发展具有深远意义。据悉湖西岛金牌系列产品较老产品价格将会上调,众多消费者和经销商将拭目以待。

融广东菜精巧做工 借江南粽鲜浓滋味 新雅粤菜馆推出新一代广式端午粽

消费市场的变化总是耐人寻味:今年端午节,新雅粤菜馆出品的新一代广式端午粽卖得特别火!

南京路上的新雅粤菜馆,购买粽子的消费者络绎不绝,前来咨询团购事宜的人也是来了一批又一批。

粽子品牌这么多,新雅粽子为何能赢得大众的青睞?所谓的新一代广式粽又新在哪里?

作为名传海内外的金牌老字号,新雅在粤菜出品方面已达登峰造极之势,“中国驰名商标”这一称号便足以证明一切。懂吃的老食客都知道,粤菜的特色就是原料考究、做工精良,新雅做粽子,也将这一风范演绎到极致。据悉,新雅选用浙江、江西、安徽三省交界山林中的箬壳为裹粽的粽叶,用此粽叶包裹的粽子质地柔韧,清香宜人。包粽子的糯米也很有讲究,是青浦产的上等特供糯米,口感香甜软糯。五花肉、蛋黄、调味料等原料均是品牌产品。在操作流程上,新雅也有严格规范,从糯米的浸泡时间、吃水深浅,到包扎手势、绕线圈数都有严格规定。今年,新雅粤菜馆还特别从嘉兴聘请了粽子生产能手,将嘉兴粽的生产技艺纳入自家范畴。比如说,他们一改广式粽“枕头状”的造型,改为“三角形”,同时提升了粽叶的包裹强度,使得粽子吃起来更有咬劲。

从口味来说,新雅粽有鲜肉粽、蛋黄鲜肉粽、香肠鲜肉粽、红豆蜜枣粽、特色豆沙粽等,都是上海人喜闻乐见的口味。我们要重点推荐的,是香肠鲜肉粽,因为它更能代表



新一代广式粽的特点——广东腊味本来就是一绝,鲜肉粽中加入香肠之后,便具有了馥郁而醇厚的香味,这种香味是任何肉粽都没有的,让人闻着就垂涎三尺,尝一口,鲜美不用说了,更难得的是回味无穷,好半天都齿颊留香。

新雅一直将食品安全视作重中之重,粽子的生产也是同样。据悉,粽子生产过程中不使用防腐剂和添加剂,粽子包好后采用高温蒸煮、及时冷却、密封真空、高温灭菌等环节,之后还有多道检测工序,确保真空粽子的品质和安全。从价格来看,今年粽子礼盒有 88 元和 128 元两种,88 元的吉祥礼粽含鲜肉粽 4 只、香肠鲜肉粽 2 只、红豆蜜枣粽 2 只、特色豆沙粽 2 只;128 元的精品礼粽含蛋黄鲜肉粽 4 只、香肠鲜肉粽 4 只、鲜肉粽 4 只、极品咸鸭蛋 6 只,价格公道。

据悉,保险公司、银行、销售公司等众多企业正成为新雅礼品粽的消费大户。大家不约而同地表示,新雅端午粽品牌响、包装美、口味好,送礼拿得出手,馈赠者有面子,受赠者也满意。与此同时,不少企事业单位也将新雅端午粽作为福利发给员工,在他们看来,选择新雅这样的老字号品牌,自然人人称道,众口不难调。还有一点很难得:新雅粽子提货点多,布局合理,遍布上海各个区域,提货非常方便。

新雅粤菜馆端午礼品粽销售热线: 63224393

走出端午节送礼怪圈,解决众口难调 满橙带给您全新的端午送礼新体验

礼尚往来、礼品馈赠在当下的社会中,已经成为了商务交往、市场推广的常用方法,特别是端午节时,那更是:大包小包满街走,全国一片送礼声!随着这种端午送礼氛围的浓郁,也促使端午的粽子市场越来越火热,进而催生了天价粽子等奇怪的现象,不由得引人深思。

如今一种全新的端午节送礼模式正在各大城市悄然兴起——满橙端午礼品册。在节日中,用一本制作精美的小册子,发给职工,送给客户。册子内包含 30 款知名品牌的粽子和超过 50 款相同价位的品牌礼品,可供任选其一,收礼人只需打个电话或者在满橙官网进行兑换,满橙就会把选中的粽子或礼品免费送到收礼人的手中。

这种全新的端午送礼模式,让收礼人不再被动收礼,喜欢什么就选什么,喜欢什么就收什么。另一方面,对于送礼人来说,面对众

口难调的职工们、客户们,只要送出一本小小的满橙端午礼品册,就解决了买什么、怎么买、怎么送等一系列繁琐的问题,真正做到了“送得体面,收得满意”。

另外,满橙还可根据客户需求免费度身定制礼品册的封面和贺卡,这一举措也令笔者感到非常实用,既表达了心意,又让客户在选择礼物之余,主动地接受了企业文化,从而达到了企业品牌延伸的效果。

由此看来,满橙礼品册不仅解决了年年端午送粽子,吃力不讨好的烦恼,还成为了推广企业形象的载体,同时还可以传递祝福和关爱,非常符合现代商务交往和市场需求。

登录满橙大礼包网站兑换
满橙官网: WWW.dalibao.com.cn
满橙热线: 400-181-5555

坚果,要根据自己的体质选着吃



咕咕博士:您好!
我们全家都特别爱吃坚果类零食,老人爱吃核桃,孩子爱吃椒盐小核桃,我也是花生、瓜子、杏仁不断……我觉得坚果非常营养和健康,所以每次都买一大堆回来吃。请问,选择坚果有啥学问? 读者:一位年轻母亲

答:核桃、杏仁、花生、榛子、瓜子等各种坚果营养丰富,而且每种坚果的营养都不同。我来教大家如何根据体质选择适合自己的坚果。核桃所含亚油酸、亚麻酸、磷脂以及维生素 E、胡萝卜素等营养成分对养护心脑血管等大有裨益,老年人可以选择每天吃 1-2 个,但核桃火气大、含油脂多,正在上火、腹泻的人不宜吃。对于经常加班饮食无规律的女性,建议选择腰果作为零食。腰果含有丰富的油脂,腰果中维生素 B₁ 的含

量仅次于芝麻和花生,但腰果不适合胆功能严重不良者、肠炎腹泻患者,肥胖及过敏者也要慎用。

榛子有助于保持日常饮食营养平衡,不妨作为儿童零食;睡眠不好的人每天吃一小把葵花子;如果家有糖尿病患者或是更年期女性,可以选择杏仁;南瓜子最适合高血压和前列腺疾病患者;花生是结核病病人及肿瘤患者颇佳的食品,但高血脂症者宜去皮食用;松子富含脂肪、棕榈碱、挥发油等,食之不伤正气,尤其适用于老年体弱、产后病后便秘者。

坚果虽为营养佳品,但也是一种高热量的食品,不可过量食用。如果不小心中吃了坚果,就要减少一日三餐用油量和饮食物。另外,在挑选坚果时一定要仔细辨别果仁表皮上是否有霉斑。通过细闻或品尝,可以很容易发现果仁是否酸败。若吃到嘴里一股哈喇味,应避免食用。

舌尖上的雍廷茶点

位于天山路遵义路口虹桥天都五楼的雍廷餐厅,近日又特推了一些新式茶点和小菜。制作精湛,值得品尝。

先来说说“荷塘莲藕酥”。外形酷似一节节的莲藕,色泽金黄,酥皮紧密细致,酥皮的摺数多少便是判断制作这道点心的师傅是否用心的硬指标。浅尝一口,内藏细细的莲藕碎和火腿粒,顿感满嘴的夏季无边,一道非常应景的夏日茶点。

再讲讲“酥皮菠萝包”。商家的用心之处体现在更多的细节之中,酥皮菠萝包的好处就在于他的尺寸,一例三个,动手夹上黄油片,用菠萝包的温度感动它,最后便是香脆的酥皮和香甜的黄油你中有我,我中有你了!

最后再说一道“浓汤手打墨鱼丸”。雪白弹牙的墨鱼丸一口咬下,顿感丸中的墨鱼粒在口中舞蹈,真所谓货真价实,功力非凡。口感中还融入了一股浓郁的干贝丝高汤的味道,让人爱不释口。和墨鱼丸配菜的还



有几棵吸饱了浓汤的娃娃菜,鲜香酥嫩,相得益彰。

其他的爽口西芹、美极长寿菜、核桃千层糕等等,都可圈可点,值得一试。

满满一桌茶点吃完结账,人均仅有 40 元不到,商家周一至周日每天午间茶点都有 5.8 折的特价优惠,可谓性价比极高呀!

长宁区天山路 1111 弄虹桥天都 5 楼(近遵义路)
订座电话: 021-61281117

四季酒店:“海上夜宴”独具风韵

文 / 阿丁

上海“懂经”吃货又有新惊喜:6月15日晚6点,上海四季酒店将在主宴会厅举办一场独具夜上海风韵的“海上夜宴”。此次盛宴由沪上知名美食节目“美食大王牌”和和谦文化于今年初成功举办的“中华美食厨王世界行——海上夜宴”原班人马及节目御用大厨合力奉献,实属难得机会。

据介绍,“海上夜宴”在年初的美国之行中大获成功,为 500 位海外嘉宾奉献了原汁

原味上海味道的饕盛宴,受到美国国际餐饮协会“年度最佳厨师”的大奖。此次汇报献艺将由 5 位经过甄选的海派餐饮鼎级大厨担纲,他们是:绿波廊面点师陆亚明、金茂外滩游艇会师晓剑、味道上海餐厅周华、上海云餐厅顾建平及由上海青年厨师协会推荐的朱一帆。

据透露,“海上夜宴”中将有绝活缙豆腐雕花入菜、糖艺表演及上海老歌演唱等。