

劲酒·品味年的味道

劲酒 HEALTH CHINA 年
健康中国

劲酒邀您品味上海味道



过年是中国人最重要的节日，诸如此类习俗，大都会伴着某则神话故事或者典故流传下来。总会暗自感谢那只叫“夕”怪兽，若没有它的出现，少了红色、鞭炮、压岁钱和除夕夜的春节，怕也只是某个平凡的日子罢了。

这年夜饭是除夕夜中最隆重的环节，几乎全国各地都一样，上海人家也不例外，只是这一年中 wealthiest 的一顿饭是每家的喜好都有不同。有些人喜欢在饭店摆上一桌，亲朋好友们聚聚，只要菜品如常，不被店家催着翻台，多花些银两倒也图个轻松惬意。有些人则更爱在家掌勺，做几道看家年菜，伴着一众亲友不绝于耳的赞叹声，也是乐事一桩。

年夜饭不论是在饭店吃，还是在家里烧，总有几道特定的菜肴必定出现。红烧肉就是其中之一，作为本帮菜经典，每家饭店乃至寻常上海家庭的红烧肉都有属于自己的味道和配方，且搭配也是各家不同，如油豆腐红烧肉、百叶结红烧肉、红烧肉加蛋、梅干菜红烧肉等。不过，过年时，烧的最多的莫过于那道笋干烧肉了。笋本朴素，擅吸其他

食材之味，与猪肉实属绝配，尤其是五花肉。往往吃到最后，经常是那吸收了猪肉鲜香的水笋早已不知所踪，只留猪肉独自在盘中了。这道作为上海年菜中的出现次数最多的菜式，通常家里的掌勺会取出平时不太用的大沙锅，满满的煮上一锅，到饭点，从沙锅里盛出些许，加热后装盘，色泽红亮，肉香笋鲜。在春节长假期间，差不多天天能碰面，其重要性可见一斑。

除此之外，糖醋小排也是年夜饭上出镜率比较高一道菜，大部分是以冷菜的形式第一批上桌，酸甜的口感，令味蕾苏醒，食欲大开。也有少数人喜欢吃的，但这种情况大多出现在家里的餐桌上。以前，还有一道走油蹄膀也是上海人爱吃的有份量的年菜，虽好吃但其烹制工序复杂，耗时久，只有家里掌勺是长辈级的，估计还能吃到自家烧的，现在餐桌上看到的、吃到的基本都是买回来的成品了。

吃肉喝酒，顺理成章的事，何况过年这样的好日子。全家人围坐在圆桌前，喝着美酒、品着佳肴……在沪上搭配美味本帮菜的节日美酒选择上，健康成了最时尚的上海味道，而一向提倡营养健康的劲酒，无疑是个中翘楚。劲酒独一无二的健康品质，让我们在春节相聚的温暖中细细品味。在轻松氛围中，展现一缕温暖和温馨。

过年要喝什么酒？

在喜庆的春节里，在家人团聚的宴席上，很多人会举起酒杯小酌一番。即使平时不喝酒的人家，过年时也会拿出酒来，多少喝上一点助助兴。殊不知，春节的酒怎么个喝法，大有讲究。

实际上，从古代魏晋时期就开始，人们就流行滋养保健的健康酒，名为“屠苏”。据传此酒为汉末名医华佗所研制，是一种中药保健酒，于是屠苏成为了古人过春节的必饮酒。这实在是东方智慧“以人为本，健康第一”的过人之处。随着社会潮流的发展，人们越来越注重身体的健康和酒的品质，保健酒逐渐进入千家万户，而该行业的领军者——劲酒，更是以专业健康的品质成为行业内的翘楚。新春佳节，带着劲酒回家，就是带着一份亲情关怀回家，更是带着健康长寿的祝福回家。

在上海这样的国际大都市，对酒的需求量是巨大的。同时对酒的品质要求也日渐高涨。如今人们在选择礼品酒时，不少倾向于选劲酒这样的保健酒了。毕竟，过年图的是吉祥安康，而“昂贵”并不是“健康”的代名词。在年夜饭的宴席上，上海人喜欢的味道也越来越倾向于可口、精致又健康，而劲酒，正和这样的上海味道不谋而合。劲酒和佳肴，饮之健康，食之营养，相得益彰。在春节这个特别的日子，父母的欢笑，亲友的祝福，年夜饭的欢笑，融汇在一杯温暖的劲酒中，传达的不仅是团聚的欢乐，更是健康的心意。温馨又实在。这样醇厚健康的上海味道，无疑是上海消费者心仪的选择。

大师教你做年菜



周元昌：

中国十大名厨、中国烹饪大师
国家高级技师、世烹联国际评委
国家一级评委
上海品悦餐饮有限公司董事长
上海廊亦舫餐饮有限公司董事

在春节的餐桌上，如何烧出色香味美，既有传统味道又有些与众不同的此道菜呢？劲酒特邀创意上海菜的领军人物周元昌，教你做年菜。

本期主题：笋干红烧肉、上海人过年少不了的经典美味。

第一步：先将笋干用米汤水浸泡一宿，泡至回软后，取出清水洗净。切成一元硬币大小的厚片，焯水备用。

第二步：将五花肉切成四方块，焯水后用清水冲洗干净。

第三步：锅内放入少量油，放入姜片、葱段煸出香味后，将五花肉倒入，煸至肉皮略起小泡，即可加入花雕酒并加盖稍焖几秒钟，开盖加入生抽、老抽，适量冰糖加水大火烧开，加入笋干后，开至小火加盖焖约50分钟左右，开大火收汁。

周大师评论：此道菜色泽红润，笋干鲜美、入口软糯，肉香四溢。

周大师支招：要想把这道菜做得好吃又好看，首先要注意，入花雕酒时一定要加盖焖上几秒钟，这个步骤既可去腥又可提香。另外还可在加生抽、老抽时加入些海鲜酱，并以冰糖代替白砂糖。这样既可将这道笋干红烧肉的鲜味层次感进一步提升，而且在色泽上也会更加诱人。

劲酒饕餮

大家来说年夜饭

周小姐 36岁 IT行业

推荐：走油肉

每年年夜饭都是我妈烧的，我虽然也会烧两只菜，但是水准差了点远，只好帮她打打下手。最喜欢吃老妈烧的走油肉，从选肉、买肉到配料再到烧，全部是她一手搞定，这走油肉真好吃，一点都不油腻，入口即化，这个味道，是外面吃不到，买不到的，所以这道菜是我年夜饭的定点菜。今年虽然订了半成品礼包，但是这道菜无论如何总是要上的。

大雨 40岁 金融行业

推荐：四喜烤麸

以前年夜饭都是阿爸主厨，姆妈切配，基本都是上海传统菜，阿爸拿手菜四喜烤麸、红烧肉。后来自喻吃货的老婆也加入阵列，在不断的鼓励和激励下，从旁吃、旁观已经开始占据家里年夜饭主勺的位子了。不过，老爸烧的四喜烤麸地位仍是不可动摇，但是红烧肉、糖醋小排此类菜已

经被替代，今年估计还会得有点创新菜像盐焗鸡、香煎银鳕鱼等会上今年我家年夜饭的餐桌，还蛮期待的。

瑶瑶 32岁 公司白领

推荐：清炒虾仁

我家年夜饭应该属于中西合璧式。我擅做传统菜，讲究火候，老公爱做外国菜，突出酱料，不过前提必需是食材新鲜。所以，今年的年夜饭也会如此，前几日看见老公又入了新酱料，还买了样子有点古怪的新锅子，据说他的主题会是东南亚菜系。不过，个人觉得应该比不过我的清炒虾仁，能成为儿子的“钦点”菜，好吃程度绝对是五星级，再看看每年上桌即一扫而空的纪录，怎可能赢过我。

如果你也想说说年夜饭，或聊聊你家的年夜饭趣事，请将这些“有劲”的内容及你的联系方式发邮件至 lesleycat@163.com，邮件请标注“劲酒饕餮——大家来说年夜饭”，被选刊载者还可以获得小礼物一份。

劲酒贺岁，健康心意

中国年的味道，在于亲情的团聚
春节贺岁，劲酒传递健康的心意
让关怀没有距离，让情感在杯中团聚
举杯，共享岁岁健康
带劲酒回家，过健康新年



酒精度：35%vol

劲酒提示：理性饮酒，健康过年。