

有机新标出台 行业重新洗牌
湖西岛率先成为国内首批防伪贴标有机产品典范

经过4个月的过渡期,7月1日起,国家有关部委发布的《有机产品认证实施规则》全面实施。新的有机食品严格执行“一品一码”的身份认证制度;17位随机数字的有机码,形成产品独一无二的身份证明,输入可辨真伪,让一些名不符实的有机产品被淘汰出局,悄然隐退市场,有效净化了有机食品的市场环境。湖西岛,作为数个国际有机盛会金奖得主,品质毋庸置疑,以四方认证的国际高标,率先成为国内第一批贴标有机产品,自然成为国内有机市场规范的典范。

湖西岛牌有机大米
湖西岛有机大米精选南粳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。

湖西岛牌手工酿造有机香醋
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、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、制醅和淋醋三大过程,糯米蒸饭——制酒——制醋醅——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

官方网店: <http://www.cbd5organic.com>



小花牛酒店
价钜实惠勿花
菜水味道很牛

文／悠然

走入小花牛酒店,一看,桌桌皆满,感觉这家店的生意真的不错呀。其实小花牛生意好是有道理的。首先是店家菜肴滋味好,其次是价格实惠不花哨。小花牛开张至今已有十多年了,生意做得很稳定,其经营的特色火锅及精致的本帮菜系很受食客欢迎。为此,小花牛酒店还荣获了“2011年度品牌餐厅重点推荐”的荣誉称号。

“椒盐大王蛇”是一定要吃的
椒盐大王蛇是该酒店最大的特色,许多食客都是慕名而来的。脆香肉质嚼在嘴里,口感韧劲刚刚好,鲜香得不得了,怪不得名气这么响。此外,酒店还有烧得非常好吃的特色菜:如馋嘴蛙、黑椒牛仔粒、麻辣海蚌片、水煮墨鱼、酸汤肥牛、乡村小公鸡等。酒家特选食客喜欢的家常菜精心烹饪,价格实惠,吃出品位,消费满意。乡村小公鸡特别选用农家山上散养小公鸡,整只鸡约重2-3斤,采用现点现杀,厨房用农家土灶烧法,小火慢炖,口感绝对入味、肉质紧又有嚼劲。招牌红烧肉选用传统的浓油赤酱做法,色香味俱全,口味浓香微甜,食客无不称道。上海小花牛酒店以本帮菜为代表,荟萃了:苏、浙、粤、川菜等风味特色,款款精致,色香味俱佳。

打烊还有食客要进店
小花牛的生意是每天座位都是爆满,晚上打烊了还有客人进店。“小花牛”还有个特色火锅系列很受欢迎,其清汤甲鱼、排骨萝卜、酸菜鱼头锅等九种锅底可任你挑选,喜欢“捞涮”的食客不妨前往品尝。主料主菜有:秘制牛肉、顶级热气羊肉、花蟹、草虾、手打鱼滑等百余个品种任意挑选,小花牛火锅汇集潮州打边炉及川式等各种风味特色,给您各种新奇的味蕾体验。其手工打丸,配有18种自选调料。
小花牛环境优雅舒适,交通方便。非常适合招待朋友、宴请宾客,家庭聚会。小花牛酒店就餐环境时尚优雅舒适,充满了家的温馨格调。

地址:黄浦区丽园路1030号(近徐家汇路) 63054822 (免费停车)



机认证,无任何化学添加,视之鲜亮,食之醇厚,适用于蘸食、浸渍等需求。

湖西岛牌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所用的脱脂大豆(即大豆脱油后的豆饼),精选选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,经手工制酱、短水放坯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,承受春风雨露滋养、夏天阳光曝晒,秋天暖风环绕,冬天冰雪侵袭的孕育,汲取365天日月精华后装瓶出厂,无任何化学添加的酱油,味鲜带甜,酱香浓郁,可用于佐餐、凉拌或烹调炒菜等调味需求,也可替代味精提鲜。

有机认证新标:可追溯 可查询
有机食品认证码由国家有关部委根据获证企业的产品数量和类别定额控制发放,且所有下发的有机码需由专门指定人员上传到国家“食品农产品认证信息系统”进行统一备案管理。每个获得新标准认证的有机食品,标签上都有一串8位数的身份证号码和一个涂层,刮开涂层,出现17位的有机码。登录“中国食品农产品认证信息系统”(http://food.cnca.cn),点开系统右上角的“有机码查询”,输入17位有机码,就能得到完整的商品信息。如查不到,可拨打12365、12315举报、投诉。如此,消费者可第一时间辨别自己买到的是不是真的有机食品。而监管部门也可根据有机认证码,追溯该产品从产地到销售商的所有环节信息,从而加大对有机产品的监管力度。



舌尖上的“精灵”
“巢工厂”松茸



央视《舌尖上的中国》第一集开始就是寻找“精灵”般的松茸。松茸是名贵野生食用菌,分布于无污染、海拔3000米以上的森林中,山民有时一天都寻找不到一只。在欧洲、日本自古就视松茸为山珍。在日本超市,一颗新鲜的松茸,售价约700日元。

怎样鉴别优质松茸呢?

- 1.看形状是否完整。松茸形若伞状,色泽鲜明,菌盖呈褐色(冻干松茸呈白色),菌柄为白色,菌肉白嫩肥厚,质地细密。
- 2.闻气味是否芳香馥郁。药食同源的松茸不仅强身,益肠胃(摘自《中国药用真菌》),而且富含松茸醇等十多种挥发性芳香化合物,因此有浓郁的特殊香气。日本櫻桃小丸子曾发出“为什么会这么香”的感叹。
- 3.尝味道是否爽滑醇厚。松茸口味独特,最好的冻干松茸更是最大限度地保留了松茸的原生态风味和营养价值,仅需温水浸泡半分钟至二分钟便可烹饪。

“巢工厂”品牌野生菌专家提醒,购买松茸要去有信誉的商店购买,如医药一店、雷允上(药城南京西路)、蔡同德药房、雷允上药业西区、童涵春堂豫园店和人民路店、天寿堂国药号、劲松参药店、虹桥友谊商厦、东方商厦、浦东八百伴、百联又一城、第一食品五角场店、第一食品三鑫店、第一食品南桥店等名店的“巢工厂”专柜。同时上市的野生菌还有“巢工厂”松露、羊肚菌,可拨打“巢工厂”野生菌科普热线:54241767解疑答惑。

行业思维升级
“绵柔”成白酒品质主路

在品质创新跟不上时代变化,经历了漫长的混沌与困惑期之后,正是“绵柔”及时登场,给白酒注入了全新思维和清新活力。

“洋河的‘绵柔’产品诉求影响了几乎所有白酒企业,全行业突然发现,原来中国人不再喜欢刺激性酒饮了,于是市场上绵柔一片”,一家酒类行业权威媒体最近撰文评价说。假如回顾白酒发展历程看,我们也不难发现,在品质创新跟不上时代变化,经历了漫长的混沌与困惑期之后,正是“绵柔”及时登场,给白酒注入了全新思维和清新活力。

消费正变迁,白酒品质走向何方?

“这个行业中,有一些传统的观念阻碍着行业的发展”,在酒类资深专家看来。事实上,在绵柔型白酒之前,大家对传统的浓香型、酱香型白酒已经耳熟能详,然而再以香型来划分白酒已不合时宜了,因为消费者对白酒品质的需求已经日新月异的变化。

什么样的做法才是科学的呢?在酒质研发过程中的现代思想应该是“以市场为导向,以消费者为关注点,集中老中青勾兑人员共同研发与打造”。

国内酒类行业某资深人士也分析说,“白酒的主要消费群有些是活跃在各个商务、政务领导的中高端人士,有些是大众消费者,还有些是嗜酒者,而中高端人士又往往是销售额的主力贡献者,但他们对白酒的兴趣已经发生变化,包括饮用频次、单次饮用量以及饭后舒适度等”。

那么,白酒能做什么?专家指出,“作为行业从业者,我们希望看到一个新的白酒时代到来,这个时代是一个完全以消费者为核心的消费时代”,所以需要“从改善白酒品质入手,提高白酒的有利身心健康的一面,让消费者重新喜欢白酒,而不是谈酒色变”。

“绵柔”让白酒品质升级找到方向

在很多研究专家看来,白酒品质创新与进步最成功的当数“绵柔型白酒”了。绵柔型白酒的首创者,是来自“酒都宿迁”的老名酒企业——洋河酒厂。

白酒专家分析指出,“很多企业总结出了一套经验,如做传统制造行业的把某一个产品做到极致就是创新”。在白酒行业,洋河便是如此。

双休日,和老公相伴去农贸市场买菜。菜场门口的人行道边,人头济济,过去一看,原来是在卖“乐惠牌虎林大米”。

“商家限时特惠,比超市便宜,不买就错过了!”摊主扯开嗓门吆喝。我们家一直都吃虎林米,昨天淘米时发觉已剩不多,要不要买一点,我和老公小声商量着。哪知老公突然冲过去,对着大伙大喊:“不要买,这是假冒的。”

“什么?假冒的!”瞬间,大家都闹开了,付了钱的要退货,没买的连称幸运。

摊主不干了,拉住老公不让走。老公是体院毕业的,才不怕人耍流氓呢。“我昨天刚刚看了报纸,说最近有人假冒乐惠虎林大米,报纸上还说了鉴别的方法。你看,你的袋子虽然乍一看和正规产品差不多,可你上面没有‘乐惠牌’三个字,也没有‘农超对接’的图案,袋子颜色也不正,肯定是冒牌货。”见老公理直气壮,侃侃而言,摊主立即没了声音,说了声倒霉,退了大家的钱,推了车就走。

见骗人的小贩走了,大伙都围过来感谢我们两口子。老公是乐惠牌虎林大米的忠实消费者,这下,更是向大家传授起鉴别真假虎林米的方法来。“乐惠牌虎林米是上海东北虎林粮源基地唯一指定的品牌大米产品,包装印有‘虎头’剪纸图案和‘虎林’字样,还有‘稻米之乡绿色之都/黑龙江虎林’的印章和‘农超对接’的绿色标志。”老公说得认真,大伙听得认真。一位老伯伯说:“政府关心大伙的饮食安全,大伙也要学点消费技巧,不给造假者可趁之机才好!”引来了大家一致认可声。

乐惠虎林大米

餐桌放心之选 征文

来稿请发至: hulindamizhengwen@163.com

不给造假者可趁之机

文／海阳路 何蓉