

大众消费



首届“互联网+零售”峰会

行业大佬论剑紫金山

卡思黛乐带你“蟹”逅葡萄酒

立秋后，正是吃蟹的好时节，梁实秋说“有蟹无酒是大煞风景之事”。本期，笔者诚邀欧洲葡萄酒巨头法国卡思黛乐为你解密鲜美螃蟹搭配葡萄酒的“时尚风范”。

在中餐的理念中，万般调味千种烹调，都不及清蒸。这种看似简单的烹饪方式，能最大限度地保持食材的原汁原味。尤其面对金秋时节最应季的湖蟹，这种蟹的吃法食味要重于吃肉，任何画蛇添足的烹调都会产生暴殄天物的后果。因此清蒸，也就成为大闸蟹爱好者的首选烹饪方法。

以白葡萄酒搭配清蒸大闸蟹，既不掩盖大闸蟹本身的滋味，又有足够活跃的酸度，化解蟹黄与蟹膏的油腻感。卡思黛乐极力向食客推荐伊凡酒庄干白葡萄酒。这款酒的酒体呈淡黄色，映衬着大闸蟹的光鲜亮丽，在视觉上也是一种和谐享受。酒香干净清爽，口感活泼、清新且矿物质感强烈，形象细长而优雅，与白嫩柔美的蟹肉相映成趣。浓浓的果香，能覆盖掉些许腥气，与鲜美的蟹肉咀嚼于唇齿之间，生出千般滋味。

相关链接

你所不知道冰淇淋的“前世今生”

冰淇淋是一种极具诱惑力的美味冷冻奶制品，名称也是英文翻译而来。您可能还不知道，冰淇淋源于800年前的中国。在宋朝的时候，一位精明的食品店商人突发奇想，尝试着在冰中添加一些蜜糖、牛奶和珍珠粉，结果，制成了世界上最早的冰淇淋。

13世纪，意大利著名探险家马可·波罗回到意大利，带回了中国的冰淇淋制法。1500年，法国一位国王与意大利皇室的一位成员结婚时，冰淇淋又由意大利传入了法国。法国人在原有做法的基础上，又增加了许多新的配料。1625年，新继位的英国国王查理一世，为能吃到这种消暑食品，曾专门聘请了一位厨师来制作冰淇淋，并要求这位厨师对冰淇淋的配方严加保密。

大约在1700年，冰淇淋传入美洲大陆。美国首任总统乔治·华盛顿对这种新工艺痴迷异常。当时，冰淇淋的制作还很难。人们要在夏天食用这种食品，不得不在冬天到河里取冰块，把它们贮藏放在冰窖里。

然而，一直到了1846年，美国的一位叫南希·约翰逊的女士对复杂的工艺进行了改进，制造了一种手动曲柄式冷冻机，使冰淇淋的制作工艺更加简单。1851年，美国人扎卡布·费斯赛尔在美国马里兰州的巴尔的摩开办了美国首家冰淇淋制作工厂，从此，冰淇淋得以规模化生产。

一款常规冰淇淋大约有多少热量？

作为女士夏日凉品的最爱，冰淇淋的美味自然不在话下，最让人堪忧的大概就是冰淇淋所含热量给体带来的困扰。那么，就让我们了解一下一个冰淇淋大概含有多少热量。

以苹果冰淇淋为例，总热量大概有1394cal。其中：

饼干 (热量: 433卡/100g)
1片(中)饼干(6.0克)含有热量26大卡，需要散步17.9分钟消耗完。
每100克该食物含有：脂肪12.70克；胆固醇81.00克；核黄素0.04克；钠204.10克；锌0.91克；磷88.00克；蛋白质9.00克。

草莓 (热量: 30卡/100g)
1颗(小)草莓(可食部分14.0克)含有热量4大卡，需要散步2.8分钟消耗完。
每100克该食物含有：脂肪0.20克；核黄素0.03克；钠4.20克；纤维素1.10克；磷27.00克；蛋白质1.00克。

奶油 (热量: 879卡/100g)
100g所含热量需要爬楼梯112.5分钟消耗完。
每100克该食物含有：脂肪97.00克；胆固醇209.00克；核黄素0.01克；钠268.00；钾0.09克；磷11.00克；蛋白质0.70克；铁1.00克。

苹果 (热量: 52卡/100g)
1个苹果(可食部分160.0克)含有热量83大卡，需要散步57.2分钟消耗完。
每100克该食物含有：脂肪0.20克；核黄素0.02克；钠1.60克；纤维素1.20克；磷12.00克；蛋白质0.20克；铁0.60克。

第十届中国艺术节指定用茶
咱济南人自己的茶
泉城绿 泉城红
全国免费咨询热线 400-0902-888
http://www.jnnhyl.com

济南南湖玉露茶叶科技发展有限公司
济南市长清区龙泉街东段路南616号

□ 责任编辑 胡建平

王健林：
只是互联网我不信，加个+我才放心

“今年两会的时候李克强总理提出‘互联网+’这个词，我觉得我的担心消除了。”王健林在演讲中表示。

他认为，互联网换了+是代表思维变了，一定是互联网与实业、线上与线下的融合，这才能真正为互联网的发展，也为实业长期持续发展找到方向。他表示，万达要做互联网+旅游，万达的目标是5年内打造成为全球最大旅游企业。互联网+电影要把电影制作和电影发行叠加在一起，万达发展非常快的一些行业，都是在做线上线下的融合。

李彦宏：
百度第三次转型的方向与代价

李彦宏通过讲述百度三次转型的过程，来表达自己的“创新求变”的观点：市场发生了什么变化，企业应该随之发生什么样的变化，这个变化通常是痛苦的，是需要付出巨大代价的，但是如果不变那对于你来说可能未来的日子会越来越难受。

他认为，中国的零售毕竟还是一个非常大的市场，80%多的消费还是在线下，那么如何让线上和线下进行结合，有非常多的机会。百度实在很多地方有后发的优势，有更愿意改变更愿意尝试新的东西的精神，这也是我们未来无论互联网+零售还是互联网+起来的产业所面临的机遇，而这个机遇是中国独有的。

张近东：
为传统企业互联网+搭建高速公路

“我们希望所有实体伙伴们能通过苏宁的人口，进入互联网的高速公路，轻装上阵；也希望所有互联网的伙伴们，通过苏宁的接口，为传统企业提供更多的服务，最终我们抵达共同的出口——那就是用户、消费者。”张近东第一次把苏宁比喻为高速公路，充分向外释放了苏宁更加开放共享，无限连接的信号，解决传统企业面临的“互联网焦虑症”。

张近东这次的演讲，不再局限于苏宁的转型经验，更多地从行业、从社会看苏宁。他用高速公路来分析苏宁的人口、出口、接口，传递出向全社会开放、带动线上线下互联网+的强烈信号。不断提到的万达、百度，透露出的合作信号，使得万达百度的老总在演讲中对苏

冷饮市场种类繁多 健康安全最关键

酷热难耐的时候，来一支解暑的雪糕，顿时满口清凉。“家里人都喜欢吃冷饮，所以隔三差五地我就会买一些回家。”正在英雄山路华联超市购买冷饮的张大妈告诉笔者。

大超市，种类繁多价格高

笔者走访几家大型超市的冷藏区，发现存放冷饮的冰柜普遍增多，有的超市甚至连续三、四排冰柜摆放的都是新上市的冷饮，几乎占据了冷藏区的半壁江山。其中大都是雀巢、八喜、和路雪、伊利、蒙牛等知名的大品牌，价格也在四五块钱到三四十块钱不等。

许多标有“进口”字样的冰淇淋也备受欢迎，一般都放在了超市显眼位置，根据重量的不同，价格大都在八九块钱到三十几块钱不等，与国内知名品牌的冰淇淋价格相差不多。

小冰柜，指定品牌利润大

在许多路边的小商铺，常能看见高约七十公分，宽五六十公分的小冰柜。“这三个小冰柜是三个不同厂家放这免费让我们使用的，每个小冰柜里面只能放厂家自己的雪糕。”文化东路一家商铺的张老板说。

如今，以小冰柜为特色的品牌在省城增加到十几个，东北大板、好阿婆、马迭尔等，均以送小冰柜、补贴电费等手段，强势开拓渠道，除了书报亭、烟纸店等，零售小店也被“攻克”。

纯果肉，绿色健康人气旺

纯果肉、纯手工……越来越多的冷饮店打起健康牌来吸引消费者。在和谐广场的一个冷饮冰柜前，笔者看到了五颜六色、造型各异的冰棍摆满了整个冰柜，标价从19元到35元不等。

市民刘女士说：“这高颜值的冰棍其实消费的就是一种概念，哪有自己在家自制的健康安全。”笔者在网上看到，制作冰淇淋的家用冰淇淋机、冰淇淋粉、冰淇淋磨具等种类繁多，还有分享的各种冰淇淋做法，简单快捷。笔者做了一个实验，制作芒果味的冰淇淋，商场价格为35元，相似的原料，去除机器冷藏成本，35元笔者在家可以做12只。(王栋)

夏日知味：

动手自制冰淇淋 亲朋好友爽起来

□ 胡建平

冰淇淋不仅美味，同样充满了营养价值。冰淇淋富含优质蛋白质、乳糖、钙、磷、氨基酸、维生素A、维生素C、维生素E等多种营养成分以及其他对人极为有益的生物活性物质。炎炎夏日，若能在家自制一番，享受这份自在和清凉，岂不乐哉！



▲巧克力圣代：

- 1、将超市购买到的黑巧克力切碎，倒入酸奶中搅拌。
- 2、在酸奶中加入1/4茶匙的可可粉，1/4汤匙的奶油。搅匀。
- 3、放冰箱冷冻4小时，美味完成。



▼水果酸奶冰淇淋：

- 1、水果洗净后切丁，与酸奶混合均匀。
- 2、把水果酸奶混合原味冰淇淋，拌匀，倒入模具，放冰箱冷冻4个小时以上，美味完成。根据口味，可以在冰淇淋表面洒上不同水果。



◀抹茶冰淇淋：

- 1、抹茶味巧克力4块，加10ml牛奶，入微波炉中火2分钟溶化，晾凉加适当炼乳。
- 2、一起倒进200ml淡奶油内，搅匀。放冰箱冷冻4小时。
- 3、盛出，洒杏仁。根据口味，在冰淇淋表面，可以洒上不同味道的坚果。



▲原味冰淇淋：

- 1、把白糖和蛋黄放在一起，用打蛋器打发，打成乳白色就可以了。
- 2、把牛奶倒入锅中，煮至微开。将煮好的牛奶，用勺子慢慢舀入打好的蛋液中，边倒边搅拌。
- 3、将搅拌均匀的蛋液再倒回锅中，煮至微沸，关火，倒入容器中晾凉。
- 4、把晾凉的蛋液放进冰箱冷冻。最好是隔两个小时搅拌一下，这样就不会有冰碴了。如果家里有奶油，可以切1cm左右搅在蛋液里，这样味道会更香浓。完成上面4个步骤后，在冰箱里放一个晚上，第二天就可以吃了。

刚需消费升温 短期难言利好

国际金价创5年来新低

□ 范国威

一直被人们认为是避险保值工具的黄金，近来价格一路暴跌，7月20日，伦敦金属交易所金价最低跌至1073.28美元/盎司，创五年新低。国内黄金零售价也在不断下调，济南不少金店的千足金饰品价格最低出现245元/克的超低价格。笔者发现，在行情低迷之际，一些敏锐的投资者开始淘金，部分品牌的黄金饰品销量小幅上升。

金价暴跌金饰价格跌破300元/克

受国际金价暴跌影响，省城各大珠宝品牌的金饰价格也相应下调。笔者走访市区几家黄

金饰品店发现，千足金零售价全面跌破300元/克。目前，周大福、六福珠宝等一线品牌的金饰价格每克为280元左右，而本地一些知名金饰品牌的价格每克仅为240—290元，且免收手工费。

上周五，笔者以消费者身份咨询市区一家黄金专卖店得知，该店千足金饰品价格279元/克。千足金工艺金(金条、金章)价格270元/克。“7月以来黄金价格连连下跌，千足金饰品价格从301元/克一路下滑到现在279元/克。”工作人员介绍，目前的价格已是近年来的最低售价，与年前黄金饰品330元/克的最高价相比，价格跌幅达13%。与年前最高点时的485元/克相比，跌幅将近50%。

婚庆季节将至 刚需买金升温

金价下降，引来不少市民和投资者的关注。走访中，笔者从多家黄金珠宝专卖店发现，虽然未出现抢购的火爆场面，但和前段时间相比，市民买金热情出现回升，几大黄金专柜周围都出现了买金市民的身影。“夏季原本是黄金销售的淡季，但是最近金价下跌，接下来又是中秋、国庆婚庆高峰，吸引了不少刚需消费者前来咨询和购买黄金。”齐鲁金店相关负责人告诉笔者，“金条的销售也比前一段时间增长不少，一周内成交量达到1000克以上。”

市民赵先生刚刚从股市退了出来，手中有

一笔资金，看着金价跌了不少，准备买一些实物金条。他说：“我觉得现在黄金价格是低价了，此时买些黄金风险不会太大。”

不过，笔者也了解到，鉴于目前黄金的“熊市”行情，一些投资者对抄底仍心存余悸。“去年金价在330元/克时投资了一些纸黄金，到现在还被套着。今年黄金依旧弱势，肯定不会再买了。”市民陈小姐说，虽然现在股市还未出现大涨态势，但依然看好未来股市行情，她准备把黄金卖出去，转投股市。也有许多80后和90后群体不在乎黄金的价格。“价格无所谓，主要是造型好看。”今年刚参加工作的90后小郑说，黄金价格的高低并不会影响他的购买。