



美食向右

眼瞅着新年的脚步近了,与家人、同事、朋友们一同欢送2009年吧!一整年的辛勤工作之后,应该用最好的美食犒劳一下自己才叫过瘾!在这里,让我们一同——

□李伟

新年三天小长假,您或许是在家里设宴会亲朋,也许是选择一家自己中意的酒店享用那里的环境与美食,如何在家更好地烹饪各色美味?如何选择一家不错的酒店欢度新年?本版记者专门采访了有关美食营养专家,并把济南一些特色酒店的新年活动一同为您报来。

新年自家佳肴 名师教您烹饪

岁末将至,这几天,不少家庭主妇,新好男人们已投入到新春佳肴的筹备中,一心想着如何为家人烧出美味可口、营养丰富、搭配合理的新年宴。我们特意请教了省食文化研究会的中国烹饪大师贾富源先生给大家讲几道新年菜品的制作,趁着假日细细做来。

海蟹炒年糕:这道菜品要准

备两只海蟹、彩椒、年糕、蟹肉棒、葱姜,锅里放油,热了放入蟹肉,葱姜和蟹肉棒,翻炒一下,炒出香味,然后加入料酒,去蟹的腥味,接着放入彩椒,呵呵,看看,各种颜色的是不是很漂亮啊?再加入年糕一起翻炒,红红的看上去特有食欲的感觉。

花开富贵:用一斤左右的桂鱼,配料是葱5克,姜5克。把桂鱼去腮、鳞、内脏洗净,稍晾干备用;将桂鱼置于盘内保持造型,锅内放水以大火蒸10分钟;出锅,在桂鱼身上放上切丝的葱、姜丝,将热油与配料炒熟后淋在鱼身上即可食用。桂鱼肉质丰美鲜嫩,富含蛋白质,冬日里食用更体现补气血、顺脾胃的功效。

油淋笋鸡:用刀将鸡从脊背上劈开,取出内脏。将肝洗净,将肝剥去内金划上十字花刀。剥去爪、眼、嘴尖部分。将鸡放入盆内,加酱油、料酒少许腌10分钟。用水将鸡肝余透洗净。花生油入

王朝葡萄酒荣膺最有前途企业

近日,国内首家中外合资的酿酒企业中法合营王朝葡萄酒有限公司被国际权威财经杂志《The Asset》评选为2009年度中国饮食行业中最有前途企业,这是中国葡萄酒品牌首次获此殊荣,也是王朝公司继10月获得目前中国市场上唯一的企业认证标志——中国【信誉企业】称号后,再次获评。

面对以王朝为代表的中国葡萄酒越来越受到国际关注与认可的新形势,行业权威人士表示,“王朝作为国宴用酒屡获殊荣,彰显了中国葡萄酒的国际地位正在与日俱增”。作为国内第一家工业化生产干型葡萄酒的企业,成立三十年来,王朝以国宴用酒的身份款待了来自世界各国的政府要员,并作为231个中国驻外使领馆的指定接待用酒及馈赠礼品。同时,王朝葡萄酒还远

销美国、加拿大、英国、法国、日本等20多个国家和地区。王朝葡萄酒曾多次荣获国际多项权威大奖,为中国葡萄酒在国际上赢得了美誉。



台北圆山大饭店总经理蒋祖雄钟情济南正宗鲁菜

鲁台美食一家亲 情满鲁菜金三杯

12月8日至15日,曾被美国《财星》杂志评为“世界十大饭店之一”的台北圆山大饭店受邀在济南举办了“台湾风味美食节”活动。美食节期间,圆山大饭店总经理蒋祖雄一行慕名来到了济南鲁菜老字号——金三杯酒家一品传统鲁菜美食。

8日晚,蒋先生在位于五龙潭畔的金三杯酒家十一楼餐厅,品尝了石锅鱼翅、佛跳墙、爆炒腰花、葱烧海参等特色鲁菜。席间,他对金三杯酒家高贵典雅的装修环境,精心烹制的鲁菜美食赞不绝口。特别对于金三杯酒家的特色小吃五香甜沫、炸果子等连称“非常地道”。

蒋先生说,他在十年前就曾到过济南,但当时的鲁菜给他的印象是“咸乎乎、黑乎乎、黏糊糊”,口味比较重,不太适合南方人。但是,本次金三杯让他对鲁菜有了新的改观。他说,金三杯酒家荟萃九州美食精华,博彩众长,自成一派。既保留原有鲁菜的咸鲜特色,又倡导绿色

环保的健康理念,注重营养均衡,采用当代的烹饪技法及新式调料,精心烹制,可谓一流特色美食。

陪同人员介绍说,中国八大菜系中有鲁菜,四大菜系里也有鲁菜。作为鲁菜的扛鼎者,金三杯酒家的鲁菜可谓非常正宗,做的鲁菜可以说是济南顶级水平的。为此,中外宾客纷至沓来,留下了“不到金三杯,不算泉城客”的佳话。25年来,金三杯酒家先后获得“中国商业信用企业”、“山东省百强商业企业”、“山东省商业服务名牌”等一系列国家、省、市荣誉称号。

在就餐过程中,蒋先生多次对金三杯员工热情周到的服务表示感谢,并主动提出同服务人员合影留念,表示下次来济南,一定还来金三杯。作为世界知名大饭店的总经理,蒋先生平易近人、为人和善的君子之风给金三杯酒家所有员工留下了深刻的印象,大家纷纷表示衷心欢迎蒋先生再次莅临金三杯酒家。



订餐电话:82950890 地址:趵突泉北路12号三联大厦11层

石锅鱼翅考



石锅鱼翅是济南香雪海酒店的招牌菜,其主料为海虎翅或金钩翅,辅料为笋丝、鸡丝等,盛器为韩式石锅,其中鸡丝、笋丝香滑鲜嫩,汤汁则浓厚滚烫,色泽金黄,鱼翅翅针晶莹软糯,如朵朵菊花在锅内绽放,故此又美其名曰“东篱采菊”。食用时放入豆芽和香菜,再加少许的红醋,舀起一小勺柔软如丝的鱼翅放入口中,真正的齿颊留香,惬意人生,不过如此。

在中国,食用鱼翅有确切文字记载当是在明代中叶,当时李时珍在《本草纲目》中称“鲨鱼……腹下有翅,味并肥

美,南人珍之”。成书于明代的小说《金瓶梅》第五十三回把鱼翅视为高档食料,有云:“都是珍馐美味,燕窝、鱼翅绝好下饭。”入清之后,鱼翅身价步步高升,跻身于上八珍。然而,鱼翅虽然名贵好吃,但加工和烹饪却颇非易事,只有技艺高超的厨人才能制作出上佳的鱼翅菜肴。为此,有清以降厨艺名家各显神通,不断推出新型的鱼翅菜品,把鱼翅口味提高到至上境界,同时也逐渐形成了区域性的烹饪特色。选料上一般称“南散北排”,做法则有清汤鱼翅、黄焖鱼翅、砂锅鱼翅

等,业内号称“李大厨”的鲁菜研究学会秘书长李志刚根据《金瓶梅》所载重新整理恢复了“柴把鱼翅”之后,继之又推出了“石锅鱼翅”。总的来说中华传统鱼翅菜品都以清汤为主,与石锅鱼翅各擅胜场。但若论及口感香醇醇厚,终究还是石锅鱼翅略胜一筹。

近期圣诞、元旦以及春节期间,香雪海酒店对于石锅鱼翅推出了系列优惠,体验鱼翅文化,尽在香雪海!

地址:文化西路10号(历下大润发西行300米) 订餐电话:67898008

尼尔森09年乳业最新报告: 伊利世博牛奶成就行业新格局



尼尔森中国区董事长柯瑞斯先生在乳业峰会上发布数据:伊利在2009年率领全行业强势走高

12月20日,乳品行业最大的行业峰会在博鳌成功召开,中国奶业协会、家乐福、沃尔玛、利乐等近2000位行业领袖和产业链巨头参与了此次盛会,深入探讨了09年乳品行业的调研结果,以及乳业未来发展趋势。

会上,全球著名调研公司尼尔森中国区董事长柯瑞斯先生公布了一组数据,截止到11月底,2009年伊利股份各大产品线的市场份额均有所增加,其中高科技含量、高附加值的伊利金典奶、营养舒化奶等高端产品以23.5%的市场份额增幅,在与同级别产品的竞争中拔得头筹,成为了拉动市场的主要力量。

世博牛奶打造乳业先锋

伊利09年销售业绩一连串的飘红,是因为伊利始终将品质放在第一位。继成功服务奥运会之后,2009年5月25日,伊利集团

再度牵手2010年上海世博会。

伊利集团总裁张剑秋表示:“奥运与世博为伊利带来的,不仅仅是对品质的证言及实现品质跃升的强大动力,更是伊利品牌价值与核心竞争力实现跨越式攀升的重大契机。2010年,伊利将通过‘世博牛奶’和服务,让每一位消费者都能够全面地看到世博、听到世博、感受到世博。”

从奥运到世博,在伊利领跑的道路上,一个又一个的业界领袖加入进来:4月,伊利牛奶入驻全国1.8万家加油站便利店;7月,伊利携手民生银行推出“刷民生卡送伊利营养舒化奶”大型优惠活动;8-10月,国庆60周年大阅兵前夕,伊利更光荣地为阅兵村提供全面的乳品服务;11月,飞机上的营养配餐中开始出现伊利营养舒化奶的身影……这些不约而同的选择,是对伊利牛奶品质的信赖,也是对世博认证的肯定。

在大会现场,记者随机采访到刚刚获奖的来自成都荣贸商品有限公司的伊利经销商代表李荣健,“我是与伊利共同成长起来的,从最早的袋装牛奶到现在如此丰富的产品线,我们一起经历了很多荣耀。当我得知伊利成为奥运会赞助商后,我别提有多骄傲了,现在伊利又赢得了上

海世博会,我更是对伊利充满了信心,我们的选择一直没错!”

高端布局拔得市场头筹

尼尔森在本次峰会上公布的最新数据显示,09年前3个季度以来,伊利高端奶销量增长速度快于行业10.4%,功能纯奶的销量增长速度更快于行业高达25.8个百分点。事实证明,伊利一直坚持的高端产品战略,已经率先实现了产业突围。

作为伊利高端奶的典型代表,伊利舒化奶因营养好吸收的特性被五大营养权威共同授予中国青少年营养改善奖;伊利QQ星儿童成长牛奶因其专为儿童成长设计的独特配方以及“三重保护系统”,获得第十届中国国际食品与饮料展览会产品创新大奖。

正如现场中国奶业协会理事长刘成果在大会上所言,“产品高端化必将成为未来乳品行业发展的必然趋势之一,随着中国国民生活水平的提高,未来乳制品的发展也必将越来越贴近消费者的个性需求,比如像舒化奶、儿童奶这样的产品,将发挥更大的空间。”

2009年,在机遇和挑战中,伊利跃然成为了行业的先锋和领袖,他将与奥运的辉煌和世博的品质,在2010年引领着中国乳业迎来下一个春天。