

锅烧至六成热,放入腌好的鸡和鸭肝,炸熟后捞出。然后把炸好的鸡肉撕成条码入盘中。将葱段、姜丝、蒜片同余下的酱油、料酒、味精、白糖、醋、水淀粉及清水调在一起,倒入砂锅内,炒成汁后装碗,同鸡和鸭肝一起上桌,蘸汁食之。此鸡味鲜,脆嫩爽口,是下酒佳肴。

新年酒店盛宴 口味特色缤纷

在济南喜来登酒店,您将能享受特别的新年自助大餐,琳琅满目的意式及日式色拉、新鲜美味的海鲜、热气腾腾的现烤比萨,融汇中西的各式大菜,当然还可



新年酒店盛宴,口味特色缤纷

畅饮本地啤酒及软饮,喜来登金牌亲理主理极品甜点。特色巧克力火锅,给您的冬日带来无限的香甜与温暖,现场炒冰激淋,塔式比萨炉现场DIY,澳洲进口兰口贝,阿拉斯加进口大蟹脚,法式铁板,日式刺身。同时,还有新年特邀的外籍爵士乐队倾情奉献新年祝福。

位于泉城路东巷的齐汇维景大酒店12月31日推出盛大新年自助午餐,晚餐,二楼咖啡厅自助午餐,晚餐,人民币168元净价/位(包含本地啤酒及软饮)。大明湖畔的雨荷人家大酒店特色菜是带皮肉焖大鱼、皇朝汗蒸鸡、雨荷香骨鸭。该店新年期间,推出冬季暖心宴“石锅套餐”,

元月1-3日到酒店消费享受88折返券优惠。

金汉森啤酒烤肉元旦当天全天58元,推出特色菜品生吃挪威三文鱼,深海石斑鱼等,热菜系列增加啤酒洋葱鸡,香煎银鳕鱼,酱香大梁骨,盐水鸭等。多种自酿啤酒、葡萄酒任您畅饮,特色烤肉、海鲜、自助菜品、水果沙拉、冰激淋等十分丰富。晚餐时进行抽奖活动。奖品分别有手机、MP5、免费餐券、刀叉礼盒,没有空奖。位于趵突泉公园里面的“澳鲍金锅涮”新年临近期间推出独特的娃娃鱼火锅280元/位起,雅致私密的商务宴,独一无二的趵突泉景,琴韵悠扬,清茶幽香。

新年美食健康 您是地道主角

“饮食要谋求养生,烧菜以原料本味为主,少加或不加合成调料。”山东省食文化研究会常务副会长孙晨阳这样讲道:“中国是讲究吃的国度,长期以来,注重菜的色、香、味、形,其中

‘味’更是菜肴的灵魂所在,如今‘养’开始受到关注。”

我们的饮食正处于从享受美味到注重健康阶段的过程中,从“食为口福”到“食为健康”的转变。如何才能做到饮食健康呢?孙晨阳从营养、烹饪角度认为,健康饮食一是少盐,别依赖味精或鸡精;二是用好油,一调羹油烧一道菜;三是少吃糖,食糖过量易引发糖尿病、高血脂及造成钙的流

失;四是少吃熏制和腌制食物,熏制类食物含有强烈的致癌物,腌制类食品一般含盐量高、维生素含量低、亚硝酸盐含量较多,易生成致癌作用的亚硝胺类物质;五是少吃油炸食物和高胆固醇食物。另外,蛋糕、饼干、快餐和各种小吃,热量高,营养物质少,不宜多吃。方便面、糕点等方便食品除糖或淀粉以外,维生素含量极为缺少,对健康不利。



相关链接 Connection

世界上大多数国家都把每年的1月1日作为新年的开始。在欢乐、祥和的迎接新年氛围里,各式各样的新年美食是必不可少。据说,丰盛可口的美食不仅使人在新的一年里有一个好胃口,而且还会让人拥有一年的好心情。

●英国

英国的新年庆祝活动大都在除夕之夜举行,“迎新宴会”便是其中之一,这种宴会分“家庭宴会”和“团体宴会”两种,宴会通常从除夕晚上8时开始直至元旦凌晨结束。宴会上备有各种美酒佳肴和点心,供人们通宵达旦地开怀畅饮。

●西班牙

西班牙人喜爱美食,一年中,月月有大饱口福的节日,西班牙有“饱口福,到节日”这样的口头语。在新年来临之际,他们喜吃鸡、鱼、虾及水果、蔬菜,并尽量做到品种多样、丰富多彩,佐餐饮酒以啤酒、葡萄酒为主,讲究开怀畅饮、一醉方休,以此迎接一个丰衣足食的新年。午夜来临,十二点的钟声刚开始敲第一响,每个人就开始吃十二颗葡萄,必须在第十响之前把葡萄吃完,这样,新年就会快乐。

世界各国的新年餐饮习俗

来,就要交厄运。因此,他们在除夕之夜一定要把家中的酒喝光,以致许多人喝得酩酊大醉。

●英国

英国的新年庆祝活动大都在除夕之夜举行,“迎新宴会”便是其中之一,这种宴会分“家庭宴会”和“团体宴会”两种,宴会通常从除夕晚上8时开始直至元旦凌晨结束。宴会上备有各种美酒佳肴和点心,供人们通宵达旦地开怀畅饮。

●西班牙

西班牙人喜爱美食,一年中,月月有大饱口福的节日,西班牙有“饱口福,到节日”这样的口头语。在新年来临之际,他们喜吃鸡、鱼、虾及水果、蔬菜,并尽量做到品种多样、丰富多彩,佐餐饮酒以啤酒、葡萄酒为主,讲究开怀畅饮、一醉方休,以此迎接一个丰衣足食的新年。午夜来临,十二点的钟声刚开始敲第一响,每个人就开始吃十二颗葡萄,必须在第十响之前把葡萄吃完,这样,新年就会快乐。

雅培:鼓励母乳喂养 倡导儿童营养研究

日前,由腾讯等门户网站联合对奶粉业进行的一项联合调查显示,人们还是偏向进口奶粉的消费,雅培等三大进口品牌是人们更换奶粉的首选。相关乳业专家对有效问卷分析认为,奶粉企业的社会责任感,是消费者选择奶粉的重要因素。

调查显示,一个有企业责任感的、为社会做出更多公益事业的奶粉企业,消费者选择其产品的比例占72.35%。特别是婴幼儿奶粉,消费者把支持票更多地投给了鼓励母乳喂养、婴幼儿营养研究等方面有所建树的品牌。

笔者在超市查访发现,得票较高的几个品牌的产品包装上均有推广母乳喂养的内容。在雅培所有的婴幼儿配方奶粉外包装上,均印有“母乳是婴儿最好的食物,喂哺母乳的时间越长越好”的字样。

雅培一位负责人表示,鼓励母乳喂养是雅培公司一贯坚持的方针,作为全球性医药保健公司,雅培在世界各地均严格遵守规定,不对6个月内的婴儿配方奶粉进行任何广告宣传和促销活动。与之配合,近年来雅培还联合多家媒体共同普及母乳喂养知识,积极倡导母乳喂养。

“母乳是天然而理想的哺育后代的食品。”专家介绍,在倡导母乳喂养的同时,加强母乳喂养的研究也是奶粉企业的一个重要课题。据悉,针对母乳喂养研究,雅培开展和推动了多项科研交流与国际学术合作,仅以“母乳中核苷酸的含量测定及方法”为主题,就已多次组织研讨会,与美、英及国内专家进行探讨,为促进这一领域的科研进展作出了贡献。

2009年6月,雅培携手世界

健康基金会及上海儿童医学中心,共同建立儿童临床营养发展中心,这也是国内首家儿童临床营养发展中心。自三方合作以来,依托雅培在营养学领域的丰富专业经验和上海儿童医学中心完善的营养资源,该项目已为数百名医护人员提供了先进的临床营养学培训,为超过1500名儿童提供营养咨询,并大力支持临床研究,为医院的多个临床科室制定临床营养指南,更好地满足了目前国内儿童临床营养发展的需求。

“婴幼儿奶粉容不得半点马虎,”一位专家强调,婴幼儿奶粉企业在确保稳定产品品质和良好竞争态势的同时,倡导母乳喂养,开展营养研究,既是企业应承担的责任,也应该受到社会各界的更多关注与肯定。

温馨 典雅 质朴 迷人

松果西餐厅就餐环境侧记

在位于文化东路103号的松果西餐厅,几乎每天都有装饰的专业人士和艺术院校的师生前来摄影采风。“松果”则大大方方地让人随意拍摄,和客人共享异域风情。

深入欧洲腹地,采撷原汁原味的欧洲风韵

生活水平高了,如今的消费者对就餐环境提出了高要求:既要有随意的交谈环境,又要让身心沐浴在具有艺术气质的温馨气氛中,让饱受生活压力的心灵在优雅的环境中舒张细润。

为实现上述目标,“松果”创始团队多次深入欧洲腹地,在意大利、法国、瑞士、丹麦等国城郊小镇,深入民宅院舍,认真研究就欧洲小镇的装饰风格及造景手法。“松果”采用北欧简约和“废弃主义”相结合的装饰风格,那洁白的砖墙

肌理,那布满熏迹的陈年木樨,那斑驳陆离的卵石矮墙,那古朴自然的田园木栅和民居外窗……都原汁原味地勾画出欧洲小镇的文化意味和迷人风情。

采用大器饰品,丰富原本单调的就餐环境

在“松果”就餐的客人发现,不论将视线投向何方,都有大量饰品映入眼帘。

在欧洲,人们常把果实的实用器物当做最好的饰品,朴实而又自然。在“松果”,老式的电影放映机,开盘录音机、滑雪板、哑铃、拳击手套、咖啡壶、烛台、铸铁仓库钥匙、罐罐钵钵,随时进入视线,让客人沉浸在怀旧而自然的气氛中。

“松果”的装饰画别出心裁:有来自意大利的厨师围裙和粗布美食地图;有来自法国的娱乐海报和黑白照片;有

来自巴西的咖啡小麻袋;也有出自摄影名师的“松果”自身的照片……总能给人异样的惊喜。“松果”的餐桌吊灯全部来自意大利、瑞典的名师设计,几乎是在国内灯具市场上见不到的产品。其典雅而现代的造型,温柔的光线,把“松果”的装修、饰品融合在一起,其韵味无穷。

除了经典美食之外,来“松果”就餐的理由……

置身于“松果西餐厅”独特的环境之中,在温馨的灯光和摇曳的烛光中。耳畔低吟浅唱着苏格兰乡村民谣,二三知己,啜饮着波尔多红酒,在隐约可闻的刀叉碰撞中倾诉着内心的情愫……您能不来“松果”吗?

地址:文化东路103号(山东师范大学东100米路北)
订餐电话:86563896

新希望乳业携众川企宣誓 践行道德承诺

近日,“百家食品企业践行道德承诺四川站”的宣誓仪式在成都举行,新希望乳业携手剑南春、水井坊等在川食品企业共同宣誓,向社会郑重表达生产销售放心产品的决心。

新希望集团董事长刘永好表示,保障食品安全要从产业链入手,新希望完善的“三链两网”模式有效平衡了产业链各环节利益,保证了产业良性发展,也确保了食品安全生产环节的可追溯性。此外,新希望还积极参与普及食品安全知识,继2007年新希望集团与国家质检总局等七部委联合举办了首届全国食品安全知识竞赛后,今年新希望乳业又与国家质检总局共同举办了全国质检系统《食品

安全法》知识竞赛,再次引发全社会对食品安全的高关注度。

宣誓仪式上,剑南春、水井坊等其它食品企业也纷纷提出了在企业管理、职工培训等方面的诚信建设方案,表示要把道德建设作为企业文化建设的重要内容抓紧抓好,制定和完善企业职业道德规范,并通过引入社会监督等方式把诚信建设长期开展下去。

宣誓会后,各级领导、媒体记者以及消费者代表来到新希望乳业控股公司华西分公司参观,见证了新希望乳业从检测、生产到产品流通的一系列过程,对新希望乳业先进的检测设备及质量管控体系和产业链建设给予了高度评价。

劲酒用“指纹图谱”鉴别药材

如何鉴定中药材的真伪优劣?一直以来,人们基本上是靠传统的“看”(药材形状特征)和用显微镜鉴别来确定真伪,以辅助的物理化学分析来评价药材优劣。然而,即使是同一种中药材,由于其产地、采收季节和生长年限不同也会存在细微的质量和价值差别。这就必然会影响到中药材的使用功效,及其为原料的产品的化学组成,并进而影响到产品的质量和功效。

作为保健酒行业的领军企业,劲牌公司为了更好地控制所使用的中药材的质量,坚持“按GMP标准生产保健酒”,采用了“中药指纹图谱技术”来进行中药材和保健酒制造过程的质量控制。

“中药指纹图谱”,是采

用一定的分析手段将某种中药材或中成药经适当处理后,提取其化学信息并加以描述,得到能够标示其特性的色谱图或光谱图。就像利用人类指纹的唯一性鉴别个人身份一样,来鉴别中药材的真伪与优劣。

目前“中药指纹图谱技术”已成为劲酒选择中药材的主要技术手段,此外,“中药指纹图谱技术”在劲酒的中药材原料生产(中药材原产地种植、中药材采收、加工、运输与贮存)、中药提取与分离、中间品及成品控制、产品保健功能及安全性评价等方面也全面应用。

在保健酒行业,劲牌公司率先按照国家药典委员会的技术要求完成了全面的指纹图谱的研究并在生产研发中全面应用。

首次鲁辽美食文化节即将开幕

近日笔者了解到“2009山东-辽宁美食文化节”将在山东悦宾大酒店隆重开幕。中国宫廷菜正宗传人、满汉全席非物质文化遗产传承人、辽宁省沈阳市食文化研究会会长宫廷菜大师李鸿志应邀山东食文化研究会的邀请来鲁献艺。届时,李鸿志大师将与山东的同行进行厨艺交流,并倾情奉献具有浓厚历史文化韵味的数道宫廷菜,一饱鲁城消费者口福。

本次美食节由山东食文化研究会、辽宁沈阳食文化研究会主办,山东悦宾大酒店承办,以“品松辽山珍,感关东豪情”为主题,于2009年12月22日在山东悦宾大酒店隆重开幕。这是继十一届全运会配餐接待成功之后该酒店又一高品位菜品及服务的新发展。这次

美食节将于2010年1月15日结束。

这次美食节推出了具有浓郁宫廷特色的美食佳肴:如鱼跃荷香、瑶池寿菇、麒麟送子、寿星如意鸭、桃花龙鱼髓、芭蕉鱼翅等被市场和消费者认可的名菜,以及本店独存的具有浙江地方特色的海鲜,如金丝大虾双拼,春燕归来,乾隆鱼头,招财进宝,鲍汁扣金刀等特色菜品,欢迎消费者前来品鉴。

本次辽鲁美食节活动历时20天,内容分为菜品文化交流活动、菜品特色推介活动和鲁-辽特色美食展。截至笔者发稿前了解,本次美食节宫廷菜等特色菜预约已经排满三个工作日,火爆局面还在持续升温。

特色菜



阳光家常菜馆

特色菜:箕山炒鸡、阳光家常豆芽、酱焖大黄花、剔骨肉拌黄瓜、凉拌油麦菜。

雨荷人家大酒店

特色菜:带皮肉焖大鱼、皇朝汉蒸鸡、雨荷香骨鸭
免费订餐电话:400-616-2009
地址:少年路23号(大明湖西路)

鼎福楼湘菜馆

大厅多款特价菜、包厢菜金88折,每桌送早汁一扎。
地址:泉城路路东巷内200米
电话:86086166 15264162819

吃滕州辣子鸡、红焖羊肉

就到中豪北临。定座电话:85107777

千佛山店: 82609759 82962727
泉城路店: 86099166 86099177
花园路店: 86559188 86559199
阳光会所: 81956868 81956767
95号精品餐厅: 67868111 67868222

千岛湖鱼馆

特色菜:带皮肉焖大鱼、千岛香骨鸭、千岛小山羊
订餐电话: 88337977
地址: 二环西路333号(段店立交桥往南)

食尚集中赢 2000元/半年

订版电话85196498