



鲁食文化

大厨四宝 调味料

《鲁食文化》由大厨四宝独家冠名

新晨报·山东省食文化研究会联合主办

http://www.sdswh.com QQ:2464182230



山东省食文化研究会商标已正式通过中华人民共和国国家工商行政管理总局商标局审核,并于2012年7月28日正式颁发商标许可证。许可证编号为:第9654549号(核定服务项目第30类)及第9648879号(核定服务项目第43类)。

尚品推介]]

黑峪西瓜

黑峪西瓜以个大、皮薄、红沙瓤、无公害而闻名全国,它产于枣庄薛城区南石镇黑峪村,远销上海、南京、温州等11个城市。黑峪西瓜果瓤脆嫩,味甜多汁,含有丰富的矿物质和多种维生素,是夏季主要的消暑果品。西瓜清热解暑,对治疗肾炎、糖尿病及膀胱炎等疾病有辅助疗效。果皮可腌渍、制蜜饯、果酱和饲料。种子含油量达50%,可榨油、炒食或作为糕点配料。

黑峪西瓜主根系,主根深度在1米以上,根群主要分布在20厘米至30厘米的根层内,根纤细易断,再生力弱,不耐移植。果实有圆球、卵形、椭圆球、圆筒形等。果面平滑或具棱沟,表皮绿白、绿、深绿、墨绿、黑色,间有细网纹或条带。果肉有乳白、淡黄、深黄、淡红、大红等色。肉质分紧肉和沙瓤。种子扁平、卵圆或长卵圆形,平滑或具裂纹。种皮白、浅褐、褐、黑或棕色,单色或杂色。

黑峪西瓜喜高温干燥气候。生长适宜温度25至30℃,6至10℃时易受寒害。月平均气温在19℃以上的月份全年多于3个月的地区才可露地栽培。属长日照植物,喜强光,光饱和点为8万勒克斯。适宜干热气候,耐旱力强,要求排水良好、土层深厚的砂质壤土。土壤pH5至7为宜,全国大部分地区均可栽培。山东省沂水县四十里铺、山东省莱西有大量栽培,莱西市河头店镇出产的南岗西瓜以瓤沙、味甜、水多、营养丰富而闻名。

西瓜为夏季主要水果。成熟果实除含有大量水分外,瓤肉含糖量一般为5至12%,包括葡萄糖、果糖和蔗糖。甜度随成熟后期蔗糖的增加而增加。不含淀粉,采收后贮藏期间甜度会因双糖水解为单糖而降低。瓜子可作茶食,瓜皮可加工制成西瓜酱。在中医学上以瓜汁和瓜皮入药,功能消暑解热。堪称瓜中之王,因在汉代时从西域引入,故称西瓜。西瓜亦属葫芦科一年生草本植物,原产非洲,目前除少数边远寒冷地区外,国内各地均有种植,果味甘甜而性寒。

中国食文化传承与创新交流会在曹县召开

晨报菏泽讯(记者 马善龙)11月19日上午,由中国食文化研究会、菏泽市人民政府主办的“中国食文化传承与创新交流会”在山东曹县隆重开幕。山东省食文化研究会常务副会长兼秘书长孙晨阳率团参加会议。

为更好地推动中国食文化的传承与发展,曹县县委、县政府决

定筹划建设“中国名优特小吃文化城”,拟吸纳全国各地上千名名优特小吃入驻,使小吃城成为中国食文化传承与创新的有效载体。中国食文化研究会及各省市区食文化研究会对此表示全力支持。会后,与会领导和来自全国各地的食文化专家、学者以及参会代表合影留念。



《女儿经》带给我的印象

山东大学教授 宋运郊

记得幼时见过一本叫《女儿经》的书,翻开第一页就是“开门七件事,柴米油盐酱醋茶”,看得正有兴趣就被叔叔伯伯们抢走了。那后面的内容来不及看。大致都是如何侍奉长辈如何料理全家饮食之类的事。六七十年前的事情还能记得清楚,就是因为这类生活指导的书再也不曾见过。现在人们的生活多么复杂,单是饮食这一样就让人眼花缭乱了。现在的饮食生活是绝对自由,而且是太自由了。卖方自由,买方也自由,不论好的坏的,能吃的不该吃的,真的假的什么都可以上市。如果不是发生了惊人的事故一般也没人来干预。就说这天吃的鸡蛋,至今还没有一个国家标准,围绕鸡蛋这些年出了多少新闻啊!

人们怎么选择食物?有时还真难,听先行者的推介,查网络,问卖货的人?哪个都可以,可都有局限性。实在没法就要一点点样品当场试试。这有时也为难,有皮的当场无法清洗,还怕卖主以咱想骗吃。简单地说吧,最好有权威机构权威人士经常做些消费引导,编写一些“消费指南”一类的读物。这还真有,今天就介绍一个世界性组织的年度食品指南。食品种类千千万万,不同的食品适合不同的人,不同的人群需要不同的食品,食品有很强的地域性民族性和时代性。比如南方有一种“槟榔”,湖南湘潭特别流行,朋友见面都是先敬一颗槟榔。小时候还真尝过一回,很不好吃,既没有好滋味也没有营养价值。我至今也没弄明白为什么它被当做社交礼品。

再回来说那个年度食品指南,由世界卫生组织发布的《2011年最佳食品指南》已经公布,今天就向《鲁食文化》周刊读者介绍。

这也是一个排行榜,材料来自互联网,有国内发布的,也有来自港台的。标题是《世界卫生组织最新食品排行榜》,分类排列。

第一类,肉食。例如此类第一名的是鹅,其次是鸭肉和鸡肉。榜文中介绍鹅肉的特点是,鹅肉的化学结构很接近橄榄油,有利于心脏的健康。偏偏我们极少吃鹅肉,西方人离不开鹅,尤其是圣诞节必须吃的肥鹅肝。鸡肉被认为是人类所需蛋白质的最佳来源之一,它所含的不饱和脂肪酸。6年前的肉食榜还有牛肉和袋鼠肉,2011年的榜上就没有了。

第二类,水果。排在第一名的是木瓜。近年发现木瓜中含有酵素,饭后少量食用能帮助人体肠道分解吸收肉类中的蛋白质,也有利于防治胃溃疡和消化不良。木瓜酵素还能帮助分解皮肤角质层的细胞被利用来制作护肤制品。橘子橙子排在第二第三,柑橘中富含维生素,总量大大超过木瓜。东方人认为过度食用柑橘会破坏人体阴阳平衡,造成气血失调,因而产生“上火”现象。草莓排在第四,它肉甜汁美,还能抗痘,有利于巩固牙龈,清新口气味滋润咽喉。第五是猕猴桃,这是维生素C特别丰富的水果,原产我国南北,果小皮粗外观难看。被新西兰引进之后又改良了品种,变成水分丰富,酸中带甜的美味水果,又名“奇异果”,盛产于西北地区,当地竟然有以生产猕猴桃为主的“猕猴桃县”。猕猴桃推动了某些县乡的经济发展和农民生活提高,但也有急于求成把药盒挂在树上,将刚成型的猕猴桃泡在膨大液中的事,使得成熟的猕猴桃个大无果香,果中带硬核的现象。这就是说国际上知名水果因中国国情而至变化的例子。第六是老少都欢迎,现在尽人皆知的热

带水果芒果。想当年毛泽东把外国友人赠送的芒果转送个军宣队工宣队之后引起了风靡全国的芒果全国大游行,现在芒果太普及了。历年稳居水果第一名的苹果,2011年退居第七。原因很多,主要是品种越来越多,培育方法大改变,为了迎合新生代消费者需要,糖分不断上升,使得糖分增多,维生素质量下降,因此降到第七。排名第八是否,我们印象中这是否第一次上榜。第九是柿子。历来认为柿子多糖,富含单宁,有碍消化不宜多吃。今年入榜定有理由,有待查考。第十是西瓜,味道甜汁水多,营养丰富的西瓜有利于身体,是最佳消暑食品之一。

第三类,蔬菜。让人跌破眼镜的是,在中国尽人皆知老少相宜价廉又易于食用的红薯(又名地瓜、番薯、白薯、红苕和山芋等多种名称,也包括红薯的秧苗叶)竟然排在蔬菜的第一位。红薯的好处是它的化学物质已经较前降低,纤维素含量大大提高。20世纪后半叶人们发现了纤维素对人体健康的重要价值,因此有“人体第七营养素”之说。红薯中含有丰富的赖氨酸,食用红薯可以增加饱腹感,是支持减肥努力地重要食物。美国斯坦福大学营养研究所的专家说,红薯中还有一种类似于雌激素的物质,有助于保护皮肤延缓衰老。

红薯之后的排行依次为玉米、芦笋、花椰菜、甜菜、芥菜、芥兰、土豆、金针菇、雪里蕻、大白菜等21种。他们大多产自东亚地区,其中不少就是中国特有的,例如芦笋、芥菜、苜蓿、雪里蕻和大白菜还是中国尽人皆知非常普通的蔬菜。就这一点说,这是世卫组织出类拔萃的一个杰作。

第四类,零食。我不记得过去的美食榜有过零食一类。2011版在“零食”类下有一个说明:“健脑干果和猪肝”。包括:核桃、花生、开心果、腰果、杏仁、大豆和猪肝。美国人和欧洲澳洲人一般都不吃猪牛的内脏,把中国人吃内脏视为不良习惯。现在吧猪肝列入食品榜恶零食类,也是一个处理方式。

老母鸡粉

神秘烹调 从这里开始

中奖率80%

用大厨自己的产品做自己的事

一桶老母鸡粉是同等价位鸡粉的双倍效果!

18KG装 国际版

黄金虾

聪明就吃黄金虾

青岛特产 QINGDAO SPECIALTY

花帝 Golden Shrimp Spicy Sauce

花帝 Golden Shrimp Spicy Sauce

青島大厨四寶餐料有限公司 电话: 0532-88351660 Http://www.cooktreasurers.com