首届中国国际进口博览会郑州企业放眼世界买买买

进博会搭台,今后进口水果更便宜

本报讯(记者 侯爱敏)昨日,在首届中国国际进口博览会上,我省举行了河南省交易团采购需求发布暨现场签约会,我省将在先进技术装备、农产品、资源性产品、消费品等四大领域扩大进口。需求发布会上,我省企业通过会前组织,达成了一批成交合同或意向,共与来自38个国家和地区的境外客商达成了127个采购合同,其中有30个合同在现场签约。

郑州企业全球买买买

进博会期间,我市企业在前期接触洽谈基础上,与世界各地参会客商面对面交流、洽谈,达成了一系列采购合同,开启了全球买买买的采购模式。

河南万邦优选供应链管理有限公司总经理陈光宏说:"此次进博会期间,万邦与乌兹别克斯坦签订了4.2万吨绿豆的采购合同。"万邦每年销售绿豆在15万吨左右,其中11万吨需要进口,此外,红豆、芝麻、孜然也均是从国外进口。2017年万邦的销售额为970亿元,其中30%为进口商品,这些进口商品主要来自世界上50个国家,预计今年的比例还会继续上升。绿豆除了从乌兹别克斯坦进口外,还从缅甸、澳大利亚、巴西等国家进口。

进博会上,河南阳光油脂集团与巴西一家公司签订了33亿元的大豆进口合同,董事长司胜利说:"我们是一家农产品加工企业,以食用油加工为主,每年需要从国外进口大豆150万吨,原来有50%的需求是采购自巴西,目前是100%向巴西采购。"公司90%的原材料都依靠进口,除了大豆外,企业还会进口芝麻、花生、杂粮以及肉制品。

首届中国国际进口博览会举办场地——国家会展中心 新华社发

进口水果价格有望拉低

郑州国际陆港开发建设有限公司副总经理邓文静说,此次会上采购的商品超过100种,金额3亿元,主要是进口食品,还首次签订了白罗斯的牛肉,这是陆港公司进口采购首次增加这一商品。

"这几天我们与新西兰的纽仕兰公司把明年的牛奶采购合同签完了,金额为3000万元。"丹尼斯进口食品采购经理张丹丹说,自己这几天还主要看了加拿大的牛奶、奥地利的巧克力等进口食品,会后双方会进一步对接。张丹丹透露,过去卖场里销售的进口水果都是从国内的代理商进货,再加上路上损耗,导致成本上升,这也是进口水果贵的原因。如今通过进博会的平台,可以与国外的进口商直接联系,有助于进一步拉低进口水果的价格。

走出河南,"进军"香港

28道豫菜将亮相香港赛马会

豫菜文化,源远流长,其五味调和、质味适中的特点滋养了无数人。在河南,豫菜是一道"招牌";在中国,豫菜正逐渐复兴;在国际,豫菜正阔步走出。近日,记者从"河南美食走进香港赛马会"出征仪式上获悉,将有28道豫菜亮相香港赛马会,这是豫菜振兴迈出的坚实一步。记者 李冬生

河南与香港的味蕾交锋

11月6日,"河南美食走进香港赛马会"出征仪式上传出消息,将有5位河南大厨带着28道河南代表菜,亮相香港赛马会。

也许有人会问,香港赛马会是怎样的一个组织?为什么会邀请豫菜去做展示?据了解,香港赛马会成立于1884年,是香港一家非营利的俱乐部组织。长江集团创办人李嘉诚、香港金管局前总裁任志刚等政商界要员,以及郭富城、刘德华、黎明、洪金宝等演艺界明星均是其会员。

2018年7月,香港的美食星探来到河南,了解到豫菜的文化渊源,品尝了黄河鲤鱼、红焖羊肉、肉丝带底等河南名菜,随后香港赛马会发来邀请函,力邀阿五黄河大鲤鱼团队于11月15日~25日去香港表演厨艺。据悉,赛马会将邀请来自世界各地的名厨展示菜品和厨艺,阿五黄河大鲤鱼成为河南受邀品牌。

河南美食那么多,为什么看中了阿五黄河大鲤鱼?樊胜武认为跟品牌在河南的认知度和红烧黄河鲤鱼这道菜有关。"红烧黄河大鲤鱼这道菜是河南的招牌菜,历史久远,最能展现河南传统饮食文化。"

阿五黄河大鲤鱼创始人樊胜武在河南美食走进香港赛马会出征仪式现场

阿五黄河大鲤鱼

豫菜振兴再次跨步前行

近年来,振兴豫菜成为河南餐饮企业的共同目标,其中阿五黄河大鲤鱼一直走在前头。阿五黄河大鲤鱼走进联合国的盛事仍历历在目,如今河南美食又走进香港赛马会。豫菜振兴正在大跨步前行。

本次28道豫菜亮相香港赛马会,是继"让豫菜站起来""让世界品味中原""向世界发布中国菜"等系列活动之后举办的又一重要活动,也是河南美食继走进中国澳门、中国台湾、美国、法国等地之后又一次"亮相"。河南省餐饮与饭店行业协会党支部书记郭京普表示:"此次活动,不仅能够让香港市民品味河南味道,熟悉豫菜文化,加强内地与香港同胞的美食交流,也将助力河南美食走向更加广阔的市场,更是提升和展示河南形象的大好机会。"

问及为何参加这个活动时,中国烹饪协会副会长、阿五黄河大鲤鱼品牌创始人樊胜武说道:"这些年,我先后去了世界上20多个国家和地区,推广豫菜和中餐,就是想让更多人了解河南美食、中国美食。这次河南美食走进香港赛马会,是香港和河南这么多年,第一次以美食的形式进行深度交流。我们非常珍惜,也非常重视这次机会。"

28道豫菜"出征"香港

"此次入选的28道豫菜都经过多次试验调整,得到了香港赛马会考察团的认可。"樊胜武说,针对香港友人的饮食习惯,有些菜品做了调整,90%遵循正宗的味道和做法,部分调整了原料和技法,比如将肉丝带底里的肉换成鲍鱼、改良道口烧鸡口感等。"豫菜本就有五味调和、质味适中的特点,接受程度高,考察团也表示越传统,越正宗,大家会越喜欢。"

在这里,我们也打探了28道豫菜的名称。

凉菜8道:樊家卤鸡、鲜鲍带底、鱼丝荞面、捣蒜茄子、凉拌红菜头、生菜卷蘸酱、拌和菜、蓝莓山药。

热菜12道:红烧黄河鲤鱼、铁棍山药烧海参、藏红花扒广肚、红焖羊肉、小土豆炖牛腩、熬炒鸡、煎虾圆、芥菜肉、麦仁煨猪手、葱烧猴头菇、酱烧天然豆腐、菠菜粉皮烩鸭血。

主食4道:蜜汁八宝饭、牛肉水煎包、羊肉烩面、薄皮包子。

甜点4道:焦糖豆花鱼、豌豆糕、一品蛋酥、枣发糕。