

滴滴鲁花 健康万家



健康私房菜

西瓜鸡

材料：一个圆形的西瓜、一只柴鸡、花生油、香油、葱、姜、蒜、料酒

制作方法：

1. 在西瓜 1/5 处用刀子，划成花样帽子型。
2. 将西瓜瓢掏净。
3. 将柴鸡在水中煮一下，能去除腥味。
4. 换清水炖柴鸡 30 分钟~50 分钟，至九成熟。
5. 炒锅烧热，加入花生油，将葱、姜、蒜全部放到锅内热炒一下，然后倒进鸡汤里。
6. 将柴鸡和鸡汤全部倒进西瓜盅内，再用大锅蒸 5 分钟。滴入几滴香油，即可出锅。

西瓜的清甜味道，融进鸡肉和鸡汤内，口感嫩香，适合夏日使用。

特别提示：花生油中含有丰富的β-固谷醇，它具有降低血脂、预防心脏病及抗癌

的功能。常食用花生、花生油等花生制品可降低Ⅱ型糖尿病危险性，花生及其制品，可增加血清镁的水平，预防心血管疾病。

健康私房菜请投递：郑州市陇海西路 80 号，《郑州晚报》一楼西大厅，食品部《收》。邮编：450000 或 zzwblbb@126.com。(请注明：1. 健康食谱参选 2. 参选人姓名、身份证号及联系方式)。

本期获奖人名：于延平 410183198102264816

奖励：“2.5 升鲁花花生油一桶”。

咨询电话：

0371-67655031



粽子品种更丰富

今年的粽子不仅有传统的蜜枣、八宝、豆沙、猪肉等传统口味，各个厂家今年都开发了不少新的品种，在粽子中包了叉烧、菠萝、板栗、蛋黄、香肠、牛肉等馅料，更有厂家开发了一种泡椒口味的粽子。据介绍，这些粽子的口感与众不同，可以给消费者带来新鲜的感觉。随着中国传统文化的回归，消费者越来越重视中国的传统节日，现在端午节和其他传统节日相比一点也不逊色，因此粽子卖得一年比一年好，而且消费者不再仅仅局限于购买传统的口味，不少消费者都希望多一些新口味，各大厂家也在新口味的开发方面加大力度，使得今年的端午节粽子市场显得格外热闹。

在一家超市，工作人员告诉记者，今年端午节的礼盒装粽子增多，粽子的品种增多。品种增多表现在两个方面：一方面是口味增多，

包装出新 品种丰富

端午未至 粽子争“香”

□晚报记者 冯刘克/文 吴琳/图

端午临近，郑州各大超市已是粽香四溢了，各种各样的粽子已经摆满了超市的柜台，三全、五芳斋等各大品牌的粽子都有，从速冻粽子，到真空包装的粽子，还有手包粽子等，超市内关于粽子的宣传也随处可见。

另一方面是粽子包法发生了新变化，出现了一种长长的龙舟粽。

通过调查，不少消费者认为，随着社会的发展，传统的节日和传统的食品也要与时俱进，要尽可能地适应消费者的需要。一些品尝过这种加长粽子的消费者反映，加长后的粽子的确感到更清香了，而且也没有以往的粽子那样硬了，特别是对老人和小孩，吃起来会更好消化。

加长粽子受青睐

与以往的粽子相比，今年端午节市场上，三全推出加长的粽子特别引人注目。据三全粽子的促销员介绍，这是该公司今年新推出的粽子，对原来的粽子粽身加长了 30%，口感变得更香更糯，由于加长后外形与龙舟颇为相似，还给这个粽子起了一个别致的名字——龙舟粽。

但为什么加长的粽子会感觉到更香更糯呢？三全促销员介绍说，由于消费者



在吃粽子最关注的就是粽子的香糯程度，该公司的研发人员通过大量的研究和试验，粽身加长 30% 后，使粽子直径缩短，粽叶与糯米的接触面积增加了 15%，受热更均匀，粽叶清香能够更多融入到糯米之中，吃起来就会感到粽子的清香味更浓了，同时加长的粽身，使

得受热更均匀，糯米变得更加柔软可口，从而有效地改善粽子的软糯程度，极大地提升粽子口感，这位促销人员还告诉记者，以前的粽子由于加热时间过长，给顾客带来了许多不便，加长后的粽子能够有效缩短加热时间，给消费者节约了不少时间。

西萨饼业传奇系列报道

郑州市市场演绎“西萨传奇”

□晚报记者 祁京/文 吴琳/图

在郑州西饼业，西萨无疑是一个传奇，仅仅用了 3 年多的时间，不但在郑州牢牢站稳了脚跟，而且把销量做到了最大，门店数量做到了第一。很多人惊叹“西萨现象”的同时，更对西萨这个企业产生了极大的兴趣。近日，记者走近西萨，终于看到了神秘面纱后的西萨真容。



成为郑州的时尚元素

今天，当我们置身于繁华闹市，或居民集居的小区时，总会看到装饰风格雅致，店堂明亮的西萨西饼屋，也会遇见手提印有“西萨”两字食品袋的西点购买者。或许我们从来没有注意过这样的现象，但这却是一个不容忽视的事实，西萨，已走入了郑州市民的生活之中，成为人们休闲美食、甚至时尚生活的一部分。

郑州市西萨食品有限公司总经理田利华说，随着 20 多年的发展，西饼业已构成了中国食品消费行业的一个重要组成部分。2006 年，国内西饼市场的消费已高达 600 多亿元。未来几年，西饼业的消费指数将呈几何级的增长。一个崭新的投资领域，一个黄金般的市场，显现惊人

“钱”途。而这，正是西萨得以快速发展的基本背景。

“随着西饼业的发展，西点消费成为一种时尚的消费趋势，西点产品已成为馈赠亲友的礼品，成为联系人们情感的纽带。”业内人士认为，与西饼业的繁荣景象相比，郑州西饼业的滞后制约了西饼业向更高层次的发展。千篇一律，一做几十年的单一产品，简单的营销模式，落后的技术成为郑州西饼业发展的瓶颈。同时，西饼行业缺乏知名品牌，“与国内的其他同行相比，郑州没有一个能真正叫得响的西点品牌。”对于西萨来说，我们要的不仅仅是一个品牌，而是为河南西饼业打造出一片更广阔的天地来。”田总这样看待西萨的使命。



成为新产品的策源地

企业只有不断推出新产品，才能迎合人们求新求变的心理，而这正是西萨所追求的。

目前，西萨已经开发出了 32 种欧式蛋糕。“您吃过 7 层水果夹心蛋糕么？”在郑州西萨门店都可以见到这样的标语，西萨最新推出的“至尊蛋糕系列”迎来了不少消费者的青睐。一位正在店里

选购的消费者这样说：“七层夹心蛋糕的口味在郑州以前没有吃过，很高兴郑州有这么好吃的蛋糕。”西萨针对不同消费者、不同市场定位的产品，而且在品质和口味上还在不断进步，这就是西萨的创新力量。

田利华认为，西萨就是要以规范的经营管理，领先的技术研发，完善的服务体

成为西点美食的标准

“让西萨的对手们感到紧张的，并非是那五花八门的新品和营销活动。半年间，西萨的营业额翻了一番。其门店数量现已达到郑州市场第一。”一位业内人士这样评价西萨的独特之处。

西萨有很好的文化底蕴。“品位西萨，品位法兰西”

就展示了欧式文化的存在。西萨展示欧式文化，更多的是通过产品让消费者感受，其实文化是需要经营的，是要渗透到西萨的各个环节。

“我们非常重视市场的推广和宣传，比如我们的门头形象改变、店内的灯光设计和壁画的更新，

系，丰富的产品谱系等优势来挖掘国内西饼市场潜力。同时，西萨以全新的经营模式打造新型西饼店，在任一家西萨西饼店，消费者不仅可以买到香甜怡口、精致味美的西点产品，而且能感受到悠久、深厚的西点文化。在香气四溢的西点享受里，品味西点文化所带来的愉悦。

慢慢让消费者感受到一个欧式的、现代的西饼屋。西萨每推出一个新品都会起上一个韵味十足的名字。”田利华如是说。

“高贵不贵”一直是西萨宣传的主题，西萨要让消费者吃到的不仅仅是西点，而是一种文化。