

[征集私房菜]



滴滴鲁花 健康万家

干煸牛肉末扁豆

主料:扁豆(200克) 牛肉(肥瘦)(100克)

调料:盐(3克) 料酒(5克) 味精(1克) 豆瓣酱(5克) 大葱(5克) 姜(5克) 植物油(50克) 白砂糖(5克)

制作工艺

1.先将牛肉剁成肉馅,将扁豆去筋洗净,葱、姜切成末,豆瓣酱少许。2.放入植物油加热,将肉馅放入,加入豆瓣酱翻炒。再放入料酒、葱末、姜末、白糖和盐,将扁豆下锅,翻炒,待扁豆中水分基本出净,色泽嫩绿时加入味精,即可出锅装盘。

特别提醒:花生油具有降低血脂、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。

如果您会自创、有特色、与众不同的菜,请邮寄郑州市陇海西路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)。每周从参选的健康食谱中挑选出最优秀的,奖励“1.8升鲁花花生油一桶”。

本期中奖者:王卿 身份证号码:411302198508150011

“真爱无限”牵动市民心

由郑州晚报和雪龙人服饰联合主办的“真爱无限,情动中原”活动已经进行过半,活动期间获得市民好评如潮。晚报工作人员每天收到上千条短信,接到上百个参与热线。

郑州雪龙人服饰在致力于生产、加工、销售保暖内衣的同时,也不忘倾情回报社会。他们在该活动中为辛勤工作的公交司机、每天值勤上岗的交通警察,献上一份暖暖的心意,送上“雪龙人”保暖内衣,活动每天都抽取一名幸运读者获得一套保暖内衣。

段华丽

喜盈盈果冻举办联谊会

12月6日,由漯河联泰食品有限公司举办的2008年全国经销联谊会大会在郑州丰乐园大酒店隆重举行,来自全国各地的300余名经销商参加了此次大会。

据悉,喜盈盈果冻还推出了系列新产品和有针对性的销售政策。

冰冰

■白酒市场系列报道之(五)

设立专卖店 VIP 直销 赞助足球队

祥龙四五:创新营销模式

从一个老态龙钟、问题多多、濒临倒闭的地方酒厂到如今的具有相当规模的现代化酒类生产基地,并先后荣获“消费者最喜爱的河南十大名酒”、“河南省名牌产品”、“河南放心白酒”、“2006年度中国白酒行业十大影响力品牌”等多项殊荣。产品得到认可,首先自然是其产品质量本身,但在如今营销为王的大背景下,我们不能不关注祥龙四五所开创的一系列独特的营销模式。

晚报记者 李珂

专卖店 填补主渠道的不足

说起专卖店,绝大多数人不会将其与某一品牌的白酒联系起来,“只卖一个品牌的白酒,那多单一啊,肯定不赚钱。”但祥龙四五不仅敢想,而且敢做,更难能可贵的是所有的专卖店都是加盟店。祥龙四五负责人马胜利介绍,通过前期的公关和大手笔投入,他们目前已经在郑州市范围内做起了20多家四五老酒专卖店,并通过这些专卖店店主向店周围的餐厅等零售终端



四五老酒聘请周华健为形象代言人

进行铺货,希望通过这样的形式来创出一条独特的模式和渠道,作为主要渠道的一个补充。

直销模式 厂家与客户共赢

善于学习的祥龙四五在白酒企业中独创了直销模式:厂家直接针对终端客户进行销售,实现厂家与客户的共赢。

马胜利介绍,虽然直销团队刚刚成立,但通过前期运作,已经有建业等多家企业表示了浓厚的合作意向,有的已经签订了合同。在马

胜利的办公室记者看到,一款为河南建业量身打造的四五老酒的样品已经推出。

赞助球队 提升品牌价值

喜欢足球的人都知道河南四五足球队,而祥龙四五也通过对球队的冠名,提升了自身的品牌形象,取得了相当好的效果。再结合重金聘请歌坛常青树周华健做形象代言人,四五酒的品牌价值大幅提升,2007年订货会甚至出现了一个城市6个经销商竞争的局面。

营销创新 消费者常买常新

四五老酒的发展历程证实,四五酒的生命力在于不断创新。

在进行了充分的市场调查后,四五老酒又开发出高档次的光瓶酒。此举改变了光瓶酒是低档白酒代名词的形象。此外,四五还不断针对市场变化开发出小瓶装酒、婚庆酒等,让消费者常买常新。对白酒市场来说,惟有创新才会永恒,四五把握这一点,可谓极其到位。

金门饼家

真情不改 品质不变



如今,糕点早已成为人们生活中不可或缺的补充和点缀。金门饼家的各色糕点,用美味,用品质,用口感,用质量,把生活中的另一种精致享受演绎得淋漓尽致,让人过口难忘。

荣誉:获得五星级饼店

为规范饼店经营环境,不断提高产品质量和饼店经营管理水平,维护消费者的权益,促进饼店行业的健康发展,河南省烘焙专业协会决定在全省范围内开展饼店星级评定工作。本次饼店星级认定工作中最高奖项设为五星级饼店。经过将近一年的店面考察,实地考察,专家打分等严格评定,评选结果终于尘埃落定,郑州羽佳食品有限责任公司金门饼家中原路店一举夺得五星级饼店的桂冠,另外参评的金门饼家金水路店和新密门店,也

一起荣获了四星级饼店的荣誉。

获得五星级饼店的金门饼家中原路店在参评的时候,并没有为了评选而刻意地做什么表面工夫,从建店到现在,本来一直都是按照星级饼店的标准来要求自己。走进金门饼家中原路店,就像走进了一个蛋糕的童话世界,柔和淡雅的灯光,优雅的欧式环境,色泽诱人的各色点心,以及漂浮在空气中淡淡的面包甜香,都让人会暂时忘记外面的冬日寒冷,深深地沉迷在蛋糕的世界里,乐而忘返。

绕过摆满美味诱人的货架,店

面的深处也会给顾客另一种惊喜,宽敞明亮的玻璃后面是蛋糕店的操作间,可以清楚地看见裱花师充满艺术美感的操作,当他们灵巧地把一朵朵鲜花一句句祝福摆放在原本普通的蛋糕上,你不仅会感叹:原来美味的东西真的是有灵魂的。在操作间的隔壁,仓库、储藏间、更衣室、卫生间都有合理的位置。

产品:反复研发,精心制作

金门饼家的糕点面包产品,品种共有200多种,金门饼家在制作



原料上一直坚持用纯真的材料,新鲜植物油、脱脂奶、蔗糖、新鲜鸡蛋、专用面粉等制造出高品质的金门饼家系列产品。每一款点心都是经过专业人士从营养、健康、美味等几个方面反复研发,精心制作出来。

金门饼家有的点心入口即化,就是几个月大的婴儿也可以吃;有的点心口感硬爽,耐咀嚼,是为年轻人研发的产品;还有酥脆点心,像芝麻酥、花生瓦片、提子小西饼等则是老少咸宜的经典。金门饼家还结合特种群体的需求,研发了很多黑麦、全麦、紫米、无水、蔬菜类面包,面包中的甜美口感,来自天然木糖醇,有很多款就是糖尿病人也可以吃。而金门饼家的点心师傅是从南方请来的。他们结合了郑州当地人的口味,做的金门点心不仅保持了南方点心独特的风味,还去除了绵软的南方情调,酥脆、耐嚼的口感更适合北方人食用。

金门饼家的点心制作采用传统与现代相结合的工艺,玫瑰酥饼和公爵蛋糕都是比较经典的产品。公爵蛋糕是把果仁磨成粉,加入到面粉中混合搅拌制成蛋糕,营养丰富口感绵软。玫瑰酥饼的外皮是一层层薄如纸张的酥皮,里馅则是核桃仁等果仁粒加上天然玫瑰,入口有浓郁的玫瑰香味和果仁浓香,口感和卖相都是上乘佳作,而且名字也如此浪漫,把人间烟火的味道揉

进了爱情的感觉,我想,这一款点心如果送给爱人,会比些许动人的言语更能打动人心吧。

由于金门饼家的原料采用的是天然、绿色的,又不加防腐剂,造成了产品货架期短,不宜长期保存,是商家的困难,也正是顾客对产品放心的重要原因。

未来:服务和质量将会更好

金门饼家作为郑州唯一一家获得五星级蛋糕店的本土品牌,金门饼家总经理郑全根先生并没有感到骄傲或者自满。虽然,金门饼家在业界的影响及品牌知名度早已使金门饼家成为郑州烘焙行业当仁不让的先锋企业,但是,对于金门饼家人来说,觉得获得这样的殊荣是荣誉更是压力,这个目前郑州烘焙行业最高级别的奖项,带给金门饼家的是更重大的责任感。

郑全根表示,既然金门饼家成为郑州首批五星级蛋糕房,今后会更加严格要求自己的员工,在服务和质量上做得会更好。

地址:金水路与经二路交叉口中州国际宾馆对面

电话:0371—65831009

65831036

中原路店:中原路工人路交叉

口西南角

电话:0371—67438492