

蟹都汇“寻找民间食蟹高手”大赛 第二场



11月23日,本报的“寻找民间食蟹高手”第二场比赛如期举行。为了让参赛选手有更直观的现场感,比赛地点就设在了纬四路6号的“蟹都汇”郑州专卖店内。“哇,这么大的蟹呀!第一次见到。”“让我捞捞试试。”比赛还没开始,8个选手和他们带来的拉拉队成员,就在店里参观待售的蟹,有几个胆大的更是要求自己试着逮几只。参赛选手说,与蟹第一次亲密接触“太有趣了”。

晚报记者 唐善普/文 赵楠/图



高手食蟹“丢”三成 看得评委好心痛

公蟹“亮钳” 选手出师未捷身先伤

第二场“寻找民间食蟹高手”的反响比第一次更大,50多名读者打进电话要求参赛。在活动现场,随8名选手来的还有强大的拉拉队,再加上围观观摩的市民,不大的赛场被挤得水泄不通。

冬天是品公蟹的最好季节,所以这次比赛全是劲大狡猾的公蟹。这可难为了参赛的女选手,比赛还没开始,就有两名选手遭到强悍公蟹的袭击而受伤。虽说是出师未捷身先“伤”,但丝毫没影响到情绪,尤其是两名受伤者,在上百名观众的鼓励中小心翼翼地按抓着蟹,按动作要领完成了捆蟹。

“44秒,比首场用时少5秒钟!”评委检查完4号铁伟亭捆绑的蟹后给了最高分4.9分。

品蟹“妙招”

八只蒸熟的蟹摆到选手面前时,选手们已没心思听工作人员讲解怎么吃,什么能吃什么不能吃了。卸大腿的卸大腿,掀盖的掀盖,8个选手手里忙着,眼还不忘其他选手如何动作,好偷学一招吃得更快。最有意思的是8号选手,撕开后不知哪些该吃,急得他的拉拉队成员恨不得替他吃下。而吃得最优雅的是4号选手,用八大件细

吃不净挖出来

挑慢咽地品着,创造了吃一只蟹用时28分钟的最高纪录。还有几个选手搞不清有些东西该不该吃,就用勺子将内脏连同营养丰富的蟹膏一股脑地挖出,放在盘中。“每个选手至少浪费1/3。”评委心痛得恨不能让选手再吃一次。

最后经综合评比,4号选手铁伟亭和1号选手姚锐分别获得冠军和亚军。

“寻找民间食蟹高手”继续征集选手

你爱吃大闸蟹吗?你会吃大闸蟹吗?如果你认为吃得好,吃得快,吃得净,那就快快报名参加我们的“寻找民间食蟹高手”吧。目前,“寻找民间食蟹高手”活动已举办两场,场面热闹而趣味横生,现在第三场比赛将继续从民间寻找高手,也许下一个周冠军就是你。

大赛内容:

1.每周五“第一消费”版公布“食蟹大赛”参赛地址与时间,每周8名参赛选手,现场竞赛,专家评选,产生二名周冠军。一月后产生食蟹总冠军一名,吃蟹高手七名。

2.比赛内容:(1)捆蟹(2)吃蟹
3.凡参赛选手均有精美赠品。
比赛地点:纬四路6号蟹都汇郑州专卖店
“蟹都汇”咨询热线:0371-60113348
比赛时间:2008年11月30日下午14:30~15:30
报名方式:打电话或发短信至15515569155或13673656790



中国名酒经典话郎酒之八

郎酒产品 “一树三花”放异彩

在中国,四川郎酒集团是唯一能生产酱香、浓香、兼香三种香型美酒的名酒生产厂家,这不仅成为全国之首,更成为中国一绝。“一树三花”的美誉使四川郎酒集团成为一个丰富多彩的美酒阵营。

1963年,郎酒被评为四川省优质酒。1979年,郎酒被评为全国优质酒。1980年和1981年,连续两年被评为商业部优质酒。1984年荣登“中国名酒”宝座。1989年,53度郎酒蝉联“中国名酒”称号,39度郎酒被确认为“中国名酒”获得国家金质奖。

郎酒以“酱香突出,醇厚净爽、幽雅细腻、回味甜长”的风格立于中国名酒之林。39度低度郎酒的开发成功,填补了全国低度酱香型白酒的空白。精品郎酒,5年陈郎酒,10年、15年陈红花郎酒,20年陈青花郎酒,30年陈红运郎酒,50年陈青云郎酒等组成了郎酒酱香阵营。古蔺特曲、古蔺头曲、古蔺大曲及天宝洞藏酒、郎泉酒、福郎酒、如意郎酒是郎酒系列的浓香型产品。2004年,郎酒集团又根据市场的需要和现代人口味的变化,适时推出了兼香型新郎酒系列(12年、9年、3年陈新郎酒)。

如果说赤水河是中国最有名的名酒基地的话,那么,郎酒集团则是这个名酒基地中最为丰富多彩的美酒世界;酱香、浓香和兼香三大香型兼备,风格缤纷,芳香四射,一花一界,一叶一菩提,真可谓美酒如林。

咨询电话:67390699
13703985686

小肥羊要坐中国火锅店头把交椅

进入冬季,天气是越来越凉,吃口热乎乎的食物总是让人身心愉悦,火锅已经成为当季的焦点,无论是在家中围锅狂涮还是在火锅店,吃顿火锅的想法一下子就让人暖和了起来。

晚报记者 虎萌

冬吃火锅正当时

郑州的火锅店不在少数,竞争也相当激烈,小肥羊在这个时候不仅增开了3家新店,而且每家店的生意都异常红火。在郑州小肥羊百盛店,正在就餐的顾客王先生说:“小肥羊服务比较好,羊肉味道很鲜美,吃了不腻,很舒服。”

据小肥羊相关负责人介绍,小肥羊火锅以“不蘸小料”为特色,锅底采用60多种中草药精心调配而成。分为麻辣和清汤、鸳鸯等不同种类的

口味,麻辣锅突出孜然麻辣口味,麻而不失香纯,辣而不减肉嫩,入口有一种烤肉的味道。清汤锅底突出桂圆枸杞的清香,具有滋补美颜的功能,配以源自内蒙古锡林郭勒盟的纯天然、无污染的草原羊肉,更使汤久涮而不淡,肉久涮不老。

把食品安全放首位

另据这位负责人介绍,公司一直把食品安全放首位。依托内蒙古天然的草原加绿色的羊肉,

确保了羊肉丰富营养的价值。从最初所使用的羊肉完全是6个月以内的羔羊,经过挑选和处理后的每只羊只有10公斤左右的羊肉可以呈现给顾客。

“公司所有的原辅料都有自己的内控标准,内控标准严于国标。检验分为专检、自检和互检。每条线的产品每天都进行检验,所有的指标全部合格才允许出厂。”该负责人告诉记者,这样以确保赢得更大的市场,努力打造中国羊肉第一品牌。