

茶·品

专家把脉： 王老吉凉茶大有可为

入秋以来,天气较为燥热,凉茶成为众多市民家庭的抢手货。而此前有关凉茶的两件事也引起公众的关注:一是夏枯草事件,二是在北京钓鱼台国宾馆举行的凉茶文化传播全球行活动。针对这些热点事件,记者采访了中医科学院首席研究员、卫生部新资源食品及保健食品评审专家王智民教授。

王智民表示,起源于华南地区的凉茶可追溯到公元306年,它是东晋医药家葛洪到岭南时,针对当地的瘴疠肆虐,在悉心研究和总结其临床经验后留下来的宝贵财富,因此可以说凉茶是我们祖先长期与大自然作斗争总结而来的一种养生“秘方”。“秋冬防肺燥,春夏祛暑湿”就形象地体现了凉茶在岭南人民日常养生中的重要性。

凉茶目前发展势头迅猛,已成为与水、碳酸饮料、牛奶、果汁饮料并列的独立品类,成为百姓家庭必备的主流日常饮料。王智民认为凉茶风

靡全国的原因主要有三个:第一,气候变暖,城市化进程加剧,加上工业化热、环境污染等因素,以及生活方式的改变,如体力劳动的减少、熬夜上火、嗜食辛辣、生活不规律,“上火”几乎无处不在,无处不在,凉茶产品应时而生,满足了现代人的需求;另一方面,凉茶方便、安全、有效的特点更符合现代人的健康理念;第三是技术的革新和进步。目前凉茶已从手工作坊的生产方式变成了大规模专业化生产,解决了饮用不便、运输不便和保存期短的问题。

此前有关夏枯草的添加问题以卫生部的公告画上句号:“王老吉凉茶中的鸡蛋花、夏枯草等原料为传统凉茶制作配料,根据产品配方剂量开展的毒理学安全性评价及人体试食试验证明产品食用安全”。既然王老吉凉茶是合法备案的安全食品,那为什么夏枯草没被列入药食同源名单呢?对此,王智民表示药食两用名单是2002年发布的,而我国地域广阔、资源丰富、物种众多,实际上应用到饮食配方中的不止名单所列的87种,作为野菜食用的夏枯草就是制定名单时被遗漏的典型。

王智民表示,同其他饮料相比,凉茶走的是完全不同的路子,因为凉茶含有微量的菊花或



夏枯草或金银花等中草药原料,这些中草药具有清热解毒、养生保健、抗氧化、抗病毒等作用,符合现代人以防为主的健康养生需求,这也是凉茶目前引领饮料市场风骚的主要原因。从另一个层面讲,凉茶已有上千年的历史,同其他饮料相比具有丰富的文化内涵,是国家非物质文化遗产,是中式饮料的代表。随着中华文化的复兴,凉茶行业发展空间巨大,未来凉茶企业要下大力气提高凉茶在国际市场的认知度,使之有朝一日成为国际上的主流饮品,发扬光大中华民族的传统饮食养生文化。



酒·品

金秋传情 清香绽放

国色清香宝丰酒2009中秋订货会隆重召开

9月8日下午,由宝丰酒业主办的“金秋传情 清香绽放”国色清香宝丰酒2009中秋订货会在郑州裕达国贸酒店隆重召开。

订货会现场展台上,宝丰酒业销售公司总经理王永红向与会嘉宾及经销商致辞,介绍国色清香宝丰酒在企业中的战略地位、郑州的战略地位和秋季糖酒会。记者从侧面了解到,宝丰酒业举办此次订货会,旨在提高郑州市场分销渠道客户对于国色清香宝丰酒的销售信心,以大客户订货带动中小客户的形式,促进客户之间的沟通交流,形成分销渠道对国

色清香宝丰酒的口碑传播效应。此次订货会上,现场订货金额达200余万元,宝丰酒业对订货客户均给予了高额的物质奖励。

据悉,国色清香系列酒是宝丰中高端市场上的战略转型性产品,也是企业的形象品牌产品。宝丰酒业自洁石集团重组以来,经过两年多的实践,初步完成了河南市场整体布局,2009年上半年国色清香宝丰酒销售收入较去年同期同比增长217%,系列单品占宝丰酒销售总收入的17.7%,目前在宝丰酒业旗下品牌中排名第二。

对于今年10月将在郑州举办的全国糖酒会,宝丰酒业领导班子经过反复商讨,决定力投巨资重磅造势糖酒会,并确定了“清香绽放”的参会主题和“立体包围”的执行策略,宝丰酒业将以糖酒会为契机向全国10万客商展示宝丰酒全新的品牌形象。宝丰酒业有关负责人告诉记者,出于商业机密考虑,暂不公开糖酒会方案,但将确保给全国所有客商一个耳目一新的展示形象,也将创造糖酒会历史上前所未有的展示形式。

谢宽

食·品

层层心意,揭开好利来好月饼的秘密

什么样的月饼才是好月饼?如果回答,好皮儿+好馅儿,那说明您还没有了解极品月饼的真谛。真正的好月饼,可不止皮儿跟馅儿那么简单,而是由五个不同位置和功能的“地带”构成,称之为月饼的“分层理论”。下面我们来看看月饼巨头好利来,如何层层用心,打造出真正的经典月饼。

饼皮:独门秘制,皮出好味

好利来月饼所用糖浆以优质白砂糖为主要原料,加入柠檬、菠萝等香味浓郁的水果,以文火慢慢熬制,制成后自然冷却10~15天,才可用于饼皮的制作。以此法制作的果糖糖浆不仅营养丰富,而且能够赋予饼皮以淡淡的水果清香。饼皮入口,前味微甜,后味中又有水果的清香,口感酥糯,绵中带劲。

饼壁:精准火候,天衣无缝

通俗点解释,如果只是简单地把月饼拆分为皮儿和馅儿,那么这饼壁便是皮儿和馅儿之间的过渡带。好的饼壁,能使皮儿和馅儿的味道充分融合,避免了味觉断裂,使整个月饼浑然天成。

好利来通过特殊制作工艺解决了皮馅结合部位口感断裂这一月饼制作的老大难问题。

经过上千次的对比实验,好利来研发小组成员精确地掌握了月饼的烤制火候,先以230℃的高温烤制10分钟,冷却后在饼坯表面刷上一层蛋浆,再以220℃上火烤制10分钟,使饼皮和馅料形成最佳的贴合感。

馅料:君臣佐使,绝妙好味

饼壁之下,就是人们通常所说的馅儿了,而这馅料,便是指馅的基料。好利来对每一款月饼都进行了深入研究,根据不同口味,精选馅料材料,并采用不同的制作工艺。以莲蓉为例,湘莲素以“贡莲”著称,好利来选用的又是有“湘莲之冠”之称的湘潭莲子,而且仅以每年6月份所产新鲜莲子为料,人工采摘莲蓬中心最饱满的3~5颗。之后经多个环节筛制而成纯正莲蓉,配以湖北洪湖所产的“一点珠”鸭蛋黄,莲蓉的清新

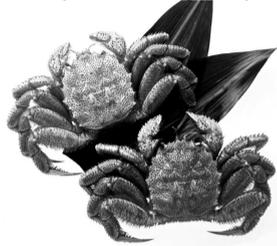
之香配合鸭蛋黄中细细的回咸之味,堪称中式糕点的绝佳之作。

馅料:创新成就味觉之美

就拿好利来伍仁月饼来说,馅料由五种果仁组成。好利来精选山西吕梁琥珀核桃仁、龙皇杏仁以及上等榄仁、瓜子仁和芝麻仁,每一种都是果仁中的顶级产品。再经过严格挑选、清洗、漂煮、烘烤、再次挑选等多道工序,以近乎“吹毛求疵”的标准进行制作,保证伍仁含量≥20%。同时,与其他伍仁月饼不同,好利来独具匠心,在其中加入椰中极品——南海糯米椰丝果肉,选用当年初夏所产新鲜糯米椰果椰,色白如玉,经选别、去皮、取肉、杀菌、检测等多道工序制作而成,使月饼组织松软性得到进一步改善,同时使口感更加清爽,椰香果仁香融为一体。

中秋食谱

情满金秋 “蟹都汇”大闸蟹精彩亮相



9月金秋好时节,菊黄蟹肥常飘香。“蟹都汇”阳澄湖大闸蟹,自2008年落户郑州后受到了众多郑州消费者的青睐,也吸引了不少回头客。2009年中秋来临之际,阳澄湖大闸蟹专卖机构——“蟹都汇”再次粉墨登场,炒热郑州市场。

有着“天下第一美食”之称的江苏阳澄湖蟹,有橘红色的蟹黄、白玉似的脂膏、洁白细嫩的蟹肉,是其他湖区大闸蟹无法比拟的。俗话说:蟹为百鲜之首。食中真味的螃蟹不但味奇美,营养丰富,更是高蛋白的补品,对滋补身体很有益处;秋天吃螃蟹可谓一大乐事,节日送螃蟹又何尝不是一件新鲜事儿呢?

据“蟹都汇”郑州专卖店总经理胡美祥介绍,真正的阳澄湖大闸蟹要到9月20日左右即可上市,但很多“嗜蟹”一族已经迫不及待,纷纷打电话咨询,生怕错过品蟹先机。为满足广大企业和个人用户的需求,“蟹都汇”2009年大闸蟹礼券已经火热上市,礼券分为三种面值:1000元、600元和380元。除此之外,该店还推出各种精美礼盒套餐、原汁黄酒、秘制蟹醋、精致蟹具等,欢迎市民前来采购。胡总还特别提醒,买大闸蟹一定要到专业机构,以防买到假蟹!

咨询电话:0371-60113348

晚报记者 谢宽

稻香村发力中秋高峰期 多渠道运作收获颇丰

随着中秋佳节的日益临近,月饼销售的高峰期来临。被誉为“国饼十佳”中的“空投部队”稻香村品牌,随着河北稻香村食品有限公司月饼加工厂的成立,扩大了郑州地区覆盖规模。如今,他们正以庞大的规模和优越的交通优势,精耕河南市场。近日,记者走访时发现,各渠道都有“稻香村”的身影,销售形势一片大好。

9月9日,记者在走访市场时发现,各大卖场稻香村专柜前围满了人,不少消费者正在选购月饼。其中一位消费者说:“稻香村品牌全国知名度都比较高,而且今年在超市里发现款式也比以往的多,所以挑起来得心应手。”随后,记者又走访了其他卖场,同样的场景,同样的人流再次显现。

据卖场促销员透露,“自月饼销售旺季以来,稻香村月饼的关注度始终排在超市前几位。这其中一方面原因是稻香村品牌知名度比较高,但是以前因为货源比较少,所以市民能挑选的范围小。而今年,稻香村月饼一下上了22款盒装月饼,22款散装月饼,供市民挑选的范围多了,自然销售也就好起来了。”

随后,记者走访了稻香村郑州办事处一探究竟。据河北稻香村食品有限公司郑州办事处总经理李志刚介绍:“今年的稻香村比往年有太大的不同,因为河北稻香村食品有限公司月饼加工厂的成立,拉近了郑州与稻香村之间的距离。因此,今年我们规划的就是完成郑州市场的布局,运用多渠道的运作策略。从目前的网点来看,郑州市内各大卖场、30家大棚店和其他酒店合作等等渠道已基本建成,从前期的销售上来看,我们与去年同期增长了300%,可以说收获还是很满意的。下一步,为了回馈市民会推出一些特价商品,同时为下岗职工送上免费的放心月饼。”

谢宽