

## 料酒到底有啥“料”



中华老字号  
China Time-honored Brand

料酒是专门用于烹饪调味的酒。料酒里面到底有啥“料”呢？料酒是用黄酒做成的，酒精度在10度以上。用料酒做菜，鱼类和肉类中的腥膻物质会溶解于酒精中，在加热时随着酒精蒸发被带走，达到去腥除膻的目的。

料酒里还添加了香辛料进行调味，在做菜时可以起到增香提鲜的作用，主要是花椒、大料、桂皮、丁香等天然香辛料，有些细分料酒为了做菜更好吃添加了不同的香辛料，比如老恒和的葱姜料酒是在黄酒中加了新鲜葱姜汁，适合烧鱼虾；五香料酒是加入桂皮、八角、大料等天然香辛料浸泡，适合用来烧猪肉、牛羊肉。

只有用陈年原酿的黄酒做出来的料酒才是好的。老恒和料酒全部是用陈酿五年以上的黄酒制成的，原酿料酒酒性醇厚、酒精度数适中，去腥除膻的效果好，料酒中的氨基酸是呈香味物质，增添了菜肴的香和味，原酿黄酒中含有21种氨基酸，其中包括人体必需的8种氨基酸，还有多种微量元素和矿物质，具有预防心脑血管疾病、预防衰老和美容养颜等功效。

市场上有很多低档勾兑料酒，主要用酒精加入香精、味精、食盐、色素，经过杀菌过滤后投放市场，由于加入了较高剂量的食品添加剂，可能危害健康，购买时一定要谨慎。

老恒和河南大区李经理：13033816388

老恒和官方网站：www.hzlaohenghe.com

## 一周消息

鼎邀四方客 一品天下鲜  
一鼎豆捞23日开业

2月23日，位于东明路的一鼎豆捞开业。据了解，区别于其他豆捞，一鼎豆捞的独特之处在于所用锅底料是用农夫山泉水只做，而肉丸也是纯手工制作。

据一鼎豆捞总经理陈振业介绍，郑州一鼎豆捞餐饮管理有限公司是全国第一家以中原传统美食为基础而研发出的具有现代涮煮特色美食的企业，店内拥有各色菜品、秘制鲜美上汤，绝世之底料等多项特色。打造中原餐饮航母，成为现代餐饮行业的主流企业之一是一鼎豆捞始终不渝的企业目标；一鼎豆捞不仅在菜品的精益求精、环境的恢弘精雅、服务的至臻至善，更在于食得有品位、有艺术。它融合了传统的美食精髓，聚集海纳百川的创意气度，让每个来一鼎豆捞的人士都能体验中原美食天下的真正含意。

万佳

## 海俪恩寻找最美广告女主角

2月18日、19日宝岛眼镜与海俪恩隐形眼镜共同举办一场寻找罗志祥最爱的女主角共同拍摄tvc郑州赛区的评选活动。在郑州国贸360举行，此次活动要在中国各大城市选出幸运儿，到上海与海俪恩最新代言人罗志祥共同拍摄电视广告。宝岛眼镜拥有30多年的历史，目前在中国大陆、台湾分别开拓市场，活动现场除了激烈的赛事之外，更有宝岛眼镜与海俪恩多款商品促销，海俪恩color lens彩色年戴片买一送一，同时消费者购买还可以得到海俪恩60ml护理液一瓶；海昌高清晰月抛3片装两盒150元；更有彩色隐形眼镜系列同样有优惠。具体活动详情可到各个宝岛眼镜店内咨询。

陈睿瑜

近年来，食品安全成为全国民众热议的焦点，在扩大内需刺激消费的背景下，食品安全警醒着食品生产企业，丝毫不能松懈。在2012年“3·15消费者权益保护日”来临之际，如何确保食品安全？已成为重中之重。在此，本报联合相关部门，将重磅推出“天天3·15走进大品牌”系列活动，通过活动倡议食品生产企业严把质量关。活动期间，还将邀请行业最前沿的精英企业，与我们一起共同打造3·15的生活，与消费者产生强大共鸣。

记者 熊维维

# 走进生产一线 评选放心品牌

## 第一消费“天天3·15走进大品牌”系列活动即日启动

### 活动1：优质品牌评选展示

视质量为生命、视顾客为上帝，始终保持着良好的信誉和服务质量。在本次活动中，我们将通过前期走访和消费者推荐等综合因素，评选出消费安全十大品牌。

### 活动2：走进品牌见证品质

作为“天天3·15”大型策划的分支活动之一，“消费安全大巡礼”将组织记者、专家和消费者

者一起走进工厂，走进车间，零距离见证产品出炉的全过程。将产品从生产源头到终端上架的过程透明地呈现给读者，让消费者对市场恢复信心，对食品更加放心。

### 活动3：促进和监督同在

为了全力推动中原食品行业向更好的品质消费方向发展，“天天3·15”还将通过系列报道，走近普通消费者，追踪曾有不良消费投诉

的案例，通过《曝光台》栏目，联动省消协，开通热线通道，接受广大消费者的消费投诉，公布食品、白酒、酒店、餐饮、美容、婚纱珠宝、眼镜等消费行业中存在的不良经营行为。

### 活动4：与消费者面对面

由本报“第一消费”联合各诚信企业宣传消费安全知识，展示企业安全工作及产品质量，与消费者面对面，零距离，拉近供需关系。

## 柴米油盐酱醋茶 有时也会误会它

民以食为天，居家过日子，谁都离不开去超市采买柴米油盐。可是近几年频频出现的食品安全事件，让主妇们总是心有余悸。市民谷阿姨每次都要在超市采购进口食品，对小外孙女的衣食住行更是小心谨慎，每次要托深圳亲戚在香港买奶粉寄回。像谷阿姨这样的人不在少数，有专家指出，很多消费者往往会从少数的恶性事件影响中，形成一些消费误区。

记者 万佳/文 赵楠/图

### 添加剂合理使用 莫要谈“剂”色变

无论是瘦肉精、三聚氰胺还是染色馒头，这些事件让人们一时间产生了不知道餐桌上到底还能吃什么的忧虑。而实际上，这些并非真正的食品添加剂，而是将化工原料非法加入了食品生产中。郑州市食品药品监督管理局食品与化妆品监督处处长齐新志表示：“食品添加剂是现代食品行业中必不可缺少的物质，如果离开了食品添加剂，那么食品工业就无法发展。对食品添加剂，只要合理使用是不会危害人体健康的，重要的是要把住‘添加关’。”

据了解，根据我国对食品添加剂使用管理的专用标准-GB2760《食品添加剂使用卫生标准》，准许使用的食品添加剂主要分为：防腐剂、着色剂、护色剂、甜味剂、抗氧化剂等22类，另外，还有食用香精香料、食品生产加工用助剂。“此外，应用食品添加剂还会保护食物的口感和营养价值不受破坏，否则很多食品就会很快变质，无法保存。”齐新志说。

### 品质可靠不可靠 还得看购物渠道

在采访中，不论是食药监局的工作人员，超市的销售人员还是消费者，最终都有一个共同的认识，那就是，虽然我们没有办法避免一些不良商家和厂家以次充好，或者

添加剂本身并不可怕，关键是如何正确使用食品添加剂，按“标”使用添加剂才是关键。

### 价格贵不代表品质好 不买贵的只买对的

在百姓的日常消费购买挑选中，还存在着一个普遍的误区，就是只要价格贵，就是好东西。

记者在21日走访了市内两家大型超市，在食用油货架前，前来挑选食用油的市民王丽萍阿姨说：“女儿近来要求买橄榄油，虽然价格贵，但是营养价值最高，对软化血管和预防心脑血管疾病都有好处。”

在南阳路上的一家大型超市，一瓶750毫升的欧丽薇兰橄榄油标价98元，另一品牌贝蒂斯橄榄油通规格产品要138元，而一桶2.5升的鲁花一级压榨花生油仅要69.9元。

超市销售人员小马介绍，超市内各种橄榄油一直销量很好，一点也不逊于其他品种的

油。橄榄油的营养价值高是众所周知，但实际上这不是橄榄油贵的理由，而是因为它提炼起来比较困难，生产成本低，再加上多以进口为主，所以价钱贵。

有专家指出，橄榄油的确是一种“好油”，因为橄榄油初榨油富含单不饱和脂肪酸，具有预防和修复心血管疾病等作用。但这种脂肪酸对人体来说并非越多越好，因为人体所需要的饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸最好是比例一样，才能保证油脂营养平衡，如果膳食中摄入比例过高及过多，则有可能因热量摄入太高而肥胖。

此外，小马还透露：“其实单不饱和脂肪酸在其他油类如菜籽油中也有较高含量当然，所以完全可以以菜籽油来代替。而且每一种植物油都有自己独特的营养优势，因此，最好的选择是各种油换着吃。其他的植物油如葵花油、大豆油和玉米油也是佼佼者。它们含有丰富的不饱和脂肪酸。”



虽然橄榄油的价钱比其他种类食用油贵，但还是有不少消费者选择。

## 健康餐桌食品，乐百氏帮您“优选”

在全国有着良好口碑和客户网络资源的乐百氏品牌，今年又有新成员啦！乐百氏优选食品(米、面、油系列)将在全国率先开创统一精选，自行检测，专卖销售模式，为消费者精选各类餐桌食品。

乐百氏优选食品系列均选自远离工业污染，生态环境保持良好，气候适宜的地域，同时对产品制造商的选择和生产工艺有着严格的要求和限定，并委派专业技术人员对

产品生产全过程进行监督。生产出的产品在到达乐百氏各地仓库后抽样送往乐百氏专门在武汉建立的检测中心进行产品质量安全检测。产品两次检测合格后，乐百氏将安全、优质的食品送往各专卖店，由专卖店推荐给消费者。

乐百氏优选食品在保证为消费者提供安全、优质的食品外，利用其覆盖全国的可配送到户的销售网络为消费者提供送货上门服务，

您不仅可以到乐百氏优选食品专卖店购买您喜欢的食品，还可以电话联系附近专卖店，乐百氏优选将您选购的食品送到您的家中，真正实现安全、便利、好吃。

乐百氏优选食品致力于成为中国消费者最信赖的、优质安全食品采集者和供应者。相信不久您将足不出户的享受到乐百氏优选店为您提供产自全国各地特色优质食品。

鲁虹