



热烈祝贺《**郑州晚报**》单日报出版672版
创造“大世界基尼斯”新的世界纪录

一周消息

今夏饮料之王——
冰糖雪梨

随着高收入人群生活方式的改变，人们更加关注健康，果汁饮料以补充维生素的形象出现自然吸引众人目光，而且随着年轻一代可支配收入的增加，大多数消费者都认为PET(塑料瓶)饮料更显时尚潇洒。以娃哈哈公司此次推出的“蜂蜜冰糖雪梨饮品”为例，采用具有时尚风格、完美曲线的以色列瓶型作为产品的基本形态，采用天然雪梨和冰糖秘制而成，添加蜂蜜，口感润滑，祛痰养胃，滋阴润肺，深受年轻人喜爱。

冰糖炖雪梨作为传统的养身配方之一，历来广受消费者的喜爱，梨的营养价值丰富，果肉含有丰富的果糖、葡萄糖和苹果酸等有机酸和多种维生素。医学认为梨可用于热病津伤、消渴、热痰咳嗽、便秘等症的治疗。生梨加蜂蜜熬制的“梨膏糖”，对患肺热久咳病者最为相宜。冰糖炖梨，不仅可祛痰热，疗哮喘，滋阴润肺。饮料销售旺季是让各企业的竞争更加白热化，各大厂家早已摩拳擦掌、准备就位，今年的果汁饮品将成为今夏饮料市场的王者，那么谁又将是其中的“王中王”呢？记者认为，主打健康牌又能迎合消费者需求的冰糖雪梨必将占有一席之地。

记者 熊维维

贵州茅台酒特制暨茅台鸟巢酒举行上市发布会

8月10日下午，“2012年贵州茅台酒特制暨茅台鸟巢酒上市发布会”在郑州成功举行。郑州国鼎酒业有限公司总经理杨志刚介绍，贵州茅台酒特制及茅台鸟巢酒是由贵州茅台酒股份有限公司精心酿制而成，外形设计源自北京奥运主会场“鸟巢”，是不可多得的奥运纪念藏酒。

据了解，茅台酒是与苏格兰威士忌、法国科涅克白兰地齐名的三大蒸馏名酒之一，它以酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、空杯留香持久的完美风格而冠盖群芳。此次贵州茅台酒特制及茅台鸟巢酒在河南市场的启动，势必引起河南白酒市场的追捧，开启河南白酒市场新的传奇。

贺荣凤



金鑫珠宝携手国际铂金协会
推出2012年秋冬季铂金结婚对戒

见证幸福
永不褪色

七夕情人节即将到来，这是情侣们步入爱河或神圣婚姻殿堂的天赐良机，用什么可以铭记这永恒的一刻。铂金因其稀有、珍贵、永不褪色的品质而被誉为富有魔力的爱情金属。在这个特殊的节日，国际铂金协会推出2012婚庆系列产品，金鑫珠宝作为国际铂金协会在河南市场的重要合作伙伴，双方将为消费者带来见证幸福永不褪色的铂金结婚对戒。

记者 熊维维



给TA一个永不褪色的承诺

“映射月光和星辰，永久释放白色光芒，永不变暗……”著名幻想小说《魔戒》提到了所有人都渴望得到的白色贵重金属——铂金。这种稀有迷人的宝藏在整个历史长河中零星出现，既让人困惑又吸引

着那些与它不期而遇的人们。就像不期而遇的恋人们，铂金的神奇受到了人们的推崇与喜爱。因此，铂金天然的纯白色和磨而不损的属性也便成了象征爱情与美好的姻缘代言。

永恒铂金完美誓言 缔造“永恒之约”

爱之流转，最倾心的那个人，最缠绵的情意，一直流转心间，久久不会淡去。属于恋人的第一枚戒指，第一张合影，第一次牵手，都值得倍加珍惜。金鑫珠宝深知这份感情的珍贵，于七夕之际，与国际铂金协会共同呈现2012“永恒之约”铂金结婚对戒，为您和您的TA精心设计，让彼此铭记今生此刻，让恋人浪漫与温馨从手指间蔓延到心间。

经典款“永恒之约”是2012国际铂金协会推出的铂金婚戒系列主打款，纯净简约的戒圈边缘辅以巧妙的点缀，经典大气。独特的“舒适内弧”工艺，令指环内壁弧度更贴合手指，最大限度降低手指屈伸时所受的压力，增加佩戴的舒适度，令婚戒可以一辈子“爱”不释手。在流动的线条中，折射出铂金熠熠白色光芒，为爱传递爱情的承诺，见证坚贞永恒的爱情。

金鑫珠宝演绎完美铂金

多年来金鑫珠宝以诚信、时尚的品牌形象演绎了完美的完美，使金鑫珠宝的铂金款式和工艺已深入消费者心中，奠定了金鑫珠宝铂金产品系列在河南省的销售地位。

作为国际铂金协会指定零售商——金鑫珠宝携手国际铂金协会推出的2012年秋冬季婚庆对戒系列，以珍贵铂金，见证爱情永不褪色的承诺。延续了“幸福铂金对戒”主题，精心设计的对戒款式，款款铭刻爱人间纯净爱

情、稀有情缘和永恒承诺，是婚姻不可或缺的见证物。针对消费者的不同需求，随着铂金首饰设计、工艺水平的不断创新，钻石和宝石的闪耀入驻，成为点亮铂金首饰的活力因子。而在铂金镶嵌类产品中，铂金+钻石的完美组合尤其受到青睐。拥有高贵优雅的品质，象征永恒极致，稀有铂金与璀璨钻石有着完美的默契，甚至被视为“天作之合”，金鑫珠宝愿与您和您的TA共同演绎铂金的完美。



中华老字号
China Time-honored Brand

哪种料酒做菜香

现在生活条件好了，家家户户几乎每天都要买鱼买肉，可是倒觉得烧出来的菜没以前好吃了。这个不是嘴巴挑剔了，或者是烧菜的手艺不好，很可能是没用对料酒。

以前烧菜的料酒都装在酒坛子里，打开酒坛，香气很浓。从坛子里舀出的料酒黏黏的，很有质感，烧鱼烧肉放一点，做出的菜特别香。现在很多料酒没有那么浓的酒香，酒的味道很淡，烧菜加料酒就跟加水一样，原因是这些料酒是用酒精和水配制的。配制料酒也符合国家标准，但是酒的品质跟酿造的料酒没法比。

中华老字号品牌老恒和有138年做料酒的历史。按照传统工艺，料酒必须要用陈酿五年的原汁黄酒，再加入十几种天然香辛料做成。原汁黄酒是用大米酿造的，料酒的脂香味很浓，酒精度要在10度以上，经过五年以上的陈酿，酒里面会形成丰富的氨基酸和各种脂类物质，酒精能去掉菜的腥膻味，氨基酸可以增加菜的鲜味，脂类物质和糖结合会诱发菜的香味，这样做出来的菜不仅好吃还很有营养。而用酒精配制的料酒里只有酒精、水、色素等，做出来的菜怎么可能好吃？

为了做好料酒，老恒和陈酿了200万坛的黄酒，每一瓶料酒里用的100%都是酿造黄酒，没有加一滴酒精，这是老恒和130多年做料酒的传统。

料酒放进菜里面，家里人都要吃，花几十块钱买菜，因为一瓶低档料酒把菜做坏了，也是得不偿失的，所以大家做菜的时候最好还是选用酿造料酒的好。

老恒和河南大区经理：李经理

联系电话 13033816388

老恒和官方网站：www.hzlaohenghe.com

我们一直在你身边

Congratulation

《郑州晚报》创刊63周年
改版10周年
创造大世界基尼斯世界纪录！

530《全城热恋》纪念特刊
恢宏巨制672版
刷新全球中文报纸历史！

享“瘦”美丽 看晚报

——秀域古方减肥机构总经理 李晓宁

上海大世界基尼斯总部

单日报出版面最多的中文报纸

印张：84 版面：672版
(正报新闻48版、特刊新闻288版、广告336版)

郑州晚报社为庆祝创刊63周年，
改版10周年，于2012年5月30日出
版、发行《郑州晚报》正报及“全城热
恋”巨型纪念特刊60万份。

NO:02727
2012.05

王以卓 蔡丰