

新年餐桌 健康做主

苏泊尔带来油盐酱醋全不锈的美好时代

临近年底,元旦、春节接踵而至,如何让新年餐桌吃出健康,成为当下不少主妇最关心的话题。对此,专家表示,新年餐桌上的菜品多以铁锅爆炒为主,因此宜选用健康的不锈钢锅作为烹饪炊具。

记者 熊维维

SUPOR 苏泊尔



油盐酱醋 真不锈

真不锈2代 健康铁锅

超懂不锈 烹饪“重口味”依然“很美观”

不少“重口味”菜肴因为酸、盐、碱类物质含量高,长期烹饪,特别容易侵蚀铁锅,导致生锈现象。即使市面上常见的不锈钢锅,也很难应付极酸等烹饪环境,从而降低不锈效果。

对此,苏泊尔真不锈2代健康铁锅在其首创的无涂层不锈技术基础上,加入创新精铁刚化工艺,大大提高了铁锅的耐盐性和抗酸性,首次实现领先行业的4倍耐盐8倍抗酸,真正做到了“油盐酱醋”全面不生锈。

防刮耐磨 翻炒“再给力”也“不受伤”

据上海一位美食达人表示:“一直喜欢用铁锅,但却一直讨厌铁锅锅底的划痕,去年购买了苏泊尔真不锈2代健康铁锅,所有烦恼才得以解除。”

专业人士指出,苏泊尔真不锈2代健康铁锅采用“无涂层不锈”技术,铁锅表面没有任何涂层,并且锅体表面超强坚硬,充分起到防刮耐磨的作用。

人性化设计 新年秀厨艺更得心应手

此外,苏泊尔真不锈2代健康铁锅还有很多贴心设计。首先,重量适中,既避免了锅体过轻容易移动的问题,又不会过重让主妇们起锅费力。其次,其锅体内表面采用精细花纹设计,能够架空食物烹饪,有效控油;以及其全硅胶手柄和专利可立锅盖等细微的设计,均赢得了消费者的追捧。

2013年,苏泊尔与CCTV战略合作,冠名赞助纪录片《舌尖上的中国2》。此次联手央视,将会为消费者带来一场视觉与味觉的盛宴——百味成真,尽在苏泊尔。



中华老字号 China Time-honored Brand

做好羊肉,料酒是关键

俗话说“秋凉贴膘,冬令进补”,秋冬时节,天气一转寒,羊肉就开始时兴起来了。中医说,吃羊肉可以“暖中祛寒、温补气血,不仅能够抵御风寒,又可滋补身体”。羊肉烧得好吃,用好料酒很重要。

湖州的老字号老恒和做料酒有138年的历史了,老恒和的酿造李师傅介绍:“酿造料酒是用陈年原汁黄酒添加香辛料做成的,酿造料酒里面含有21种氨基酸,还有糖类、脂类等物质,因为黄酒是用大米酿造而成的,而且在陈酿过程中发生了酯化作用,使得各种有益菌种和微量元素生长。而配制料酒是用食用酒精和水加入焦糖色、香辛料等配制的,里面只含有酒精、色素、香精等成分。”

为什么用酿造料酒做菜更香呢?酿造料酒中的赖氨酸、谷氨酸、γ-氨基丁酸等在烹调中能跟食盐结合,生成氨基酸钠盐,使鱼、肉的滋味更加鲜美,酿造料酒里还有低聚糖、异麦芽糖、葡萄糖等糖类,及脂类醇类物质,这些物质在加热时会诱发菜肴的香味,所以用酿造料酒做出来的菜更加鲜香味美。

烧羊肉的时候要准备一大堆的辅料,大料、八角、桂皮,都要去超市买,而且一买就是一包,烧一次又用不完,有时候就白白浪费了。

老恒和有“五香料酒”,是用5年陈酿的黄酒再加上大料、桂皮、茴香、丁香等天然香辛料做成的,烧羊肉特别好。

老恒和官方网站:www.hzlaohenghe.com

春节未到 年夜饭先火

建议消费者选择中小型饭店 大酒店包间数量有限

A 宣传提前 不少酒店去年9月开始推年夜饭

元旦期间,李女士在农业路的一家酒楼想预定年夜饭,酒店服务员却告知她:“包间已经全部订出,只剩部分散台了。李女士告诉记者,这已经是她今年咨询的第四家饭店了。”

东风路一家酒店的负责人表示,今年年夜饭预订确实比去年还要提前,他们去年8月份就在全公司开了年夜饭动员大会,去年9月份开始宣传年夜饭,去年10月1日就正式排号预订了,整个工作提前半年开始启动。他说:“现在酒店最看中的就是婚宴和年夜饭。”



近日,记者走访各大饭店看到,距离蛇年除夕还有一个多月,不少饭店都悬挂着“预订年夜饭”、“抢购年夜饭”的条幅,但最近很多消费者遭遇了年夜饭难订的烦恼。

记者 熊维维



C 一饭难求 不排除商家刻意营销

随着人们生活水平的提高,环境和餐饮特色成了消费者的首选。价格合适又口味中意的酒店订餐要排队,就餐环境好不用排队的酒店价位又高,令多数家庭望而却步。记者在采访中了解到,其实消费者如果能更多地考虑一些中小型饭店,年夜饭能订到的概率并不低。

不论是平价年夜饭还是高档年夜饭,忙碌一年后,家家都为这顿团圆饭,然而,年夜饭的预订就真的这么火爆吗?

“在餐馆吃年夜饭,经过这几年的发展,确实已经成为一种时尚。”一家酒店大

堂经理说。“如果说包房难订还情有可原,每家饭店包间数量有限,即使较大的饭店包间也不超过50间。而这些包间至少有20%要留给大客户和关系户。如果说散台也如此之俏,难免让人生疑。不景气的情况下,酒店越是要宣传年夜饭的火爆,这也许是商家想要救市的举动。如今餐饮行业不景气,商家都指望在年夜饭的生意上赚一笔。”采访中,一些酒店老板也坦言道,适当宣传,给消费者制造一种紧迫感,促使消费者提前下订单,确实是一种营销手段。

B 最低消费从千元至数千元 价位不等

据了解,近些年由于预订年夜饭的消费者很多,饭店形成了一种“传统”——饭店将用餐时间分成4场。同时,也有很多饭店都将放弃一天4餐的做法,改为11:00~13:00一餐、13:30~15:30一餐,晚餐时间则从17点一直到21点。

虽然与往年相比,今年接受年夜饭预订的时间有所提前,但散台的价格与去年基本持平,普通中小型饭店的年夜饭价格在每桌800元左右,大餐馆的散台年夜饭价格在每桌1200元~1500元。对于紧俏的包间年夜饭,有些饭店趁机提高了消费门槛。有酒店的工作人员透露,包房的最低消费为每桌1000元。由于饭店包间有限,且预订的人数很多,目前只能订到第二轮包间了。在商务外环的一家新开的高端酒店里,除夕当晚的年夜饭最低消费也要1500元,额外还加收10%的服务费。

宋河牵手省供销社

1月9日,省供销社举行丰合进出口有限公司与河南宋河酒业股份有限公司、贵州茅江酒业股份有限公司合作协议签约仪式。

据了解,河南省丰合进出口有限公司是河南省供销社为拉长产业链条、拓展经营服务领域而成立的一家主要经营酒类等进出口业务的公司。河南宋河酒业股份有限公司所在地是我国著名的传统酒乡,是道家文化的发祥地。改革开放以来,宋河酒业发展迅速,已成为我国著名的大型酿酒骨干企业、河南白酒行业的龙头企业。业内人士分析,河南宋河酒业之所以选择与省供销社旗下的丰合进出口有限公司合作,正是看中了省供销社强大的销售网络、渠道,以及得天独厚的物流配送优势。

万佳

鲁花 5S 压榨专家

5S 压榨 非转基因

中国味 鲁花香

送鲁花油 过中国年

山东鲁花集团郑州分公司 团购热线: 0371-63389716 0371-60919507