

# 山东美食媒体联盟成立

## 亮相首届山东肉鸡产业发展大会

本报10月29日讯(记者 杨万卿 马绍栋) 记者从日前召开的首届山东肉鸡产业发展大会暨食安山东——肉鸡生产与健康消费面对面活动中了解到,当前我省毛鸡平均销售价格7.59元/公斤,创年内新低,同比下降28.46%,白羽肉鸡毛鸡出栏价更一度持续在3元以下。我省将通过多种方式挖掘肉鸡终端需求,提振消费信心,开拓多元化消费市场。

当天,由省内多家媒体成立的“山东美食媒体联盟”成员“组团”参加了该活动,联盟成员之一“指动生活”负责人怡莎说,目前食品市场乱象丛生,这种由政府牵头、促进企业消费者与媒体沟通的活动非常必要,媒体在其中不仅要做好监督员,也需要促进各方自律,包括联盟群的自律,为食安山东贡献自己的一份力。据了解,“山东美食媒体联盟”参与媒体包括电视台、电台、报、网站以及有影响力的自媒体,目前成员已达到近20家。

省畜牧兽医局局长冯继康表示,山东省是畜牧大省,更是家禽养殖大省,家禽的生产量约占全国的1/5,禽肉的生产量占我们山东整个肉类总量的40%以上,出口量占全国的60%以上,从业人员达到400多万人,家禽业是山东的一个大产业。然而当前肉鸡产业发展进入了一个新阶段,近几年肉鸡整体行情不好,最近价格更是处于低谷。据山东省畜牧兽医信息中心监测,当前我省毛鸡平均销售价格7.59元/公斤,创年内新低,同比下降28.46%,白羽肉鸡毛鸡出栏价更一度持续在3元以下。屠宰企业产品库存增加,鸡肉销售迟缓或停顿,养殖户补栏积极性不高,雏鸡价格大幅下跌,从业者损失惨重,企业资金链紧张,业界普遍存在困惑和不安。



►2015食安山东——肉鸡生产与健康消费面对面活动现场。



记者了解到,白羽肉鸡是我省肉鸡养殖的主导品种和优势产业,但尚未根据中国人的消费习惯和现实需求,开发出适合广大农村和城市居民消费的特色产品,不利于扩大消费;对吃鸡的方式方法,研究、推广、普及不到位,影响了家庭消费;对白羽肉鸡及产品安全性、营养价值宣传不到位,公众依然对其存有较大误解,制约了大众消费。

青岛农业大学教授王宝维表示,鸡肉具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇的特点,与鱼同称为“白肉”,成为世界普遍受到欢迎

的优质动物性蛋白质来源。目前,我国的人均鸡肉消费量已从1984年的1.03kg增长到9.05kg。从世界范围来看,白羽肉鸡是全球第一大肉禽来源,世界人民都在吃,澳大利亚人均年鸡肉消费量38.69kg,巴西人均年鸡肉消费量36.13kg,美国人均年鸡肉消费量43.91kg,泰国人均年鸡肉消费量11.90kg。随着国民经济的快速增长,城市化进程不断加快,人民消费水平日益提高,安全、健康消费观念越来越深入人心,鸡肉消费必将保持良好的发展势头。所以,我国的家禽业具有更广的发展前景。

在29日下午举行的“肉鸡生产与健康消费面对面”活动现场,记者跟随消费者代表们进入主楼自助餐厅,身穿红色旗袍的服务人员有秩序地引导大家依次进入就餐地点。满厅飘香的鸡肉味儿,光是闻闻就让人忍不住咽口水了,放眼望去,外焦里嫩的鸡肉串、鸡柳、奥尔良烤翅、鸡肉丸子和鸡肉汉堡等熟食产品被整整齐齐码放在餐盘中,现场还有烤肉的师傅。消费者代表们入场后,品尝起各式各样的鸡肉产品,赞不绝口,有的甚至倒上一杯红酒,直接享用这饕餮盛宴。

随大嘴吃泉城入驻壹点 分分钟体会“好吃到飞起”



本报记者 杨万卿

吃货,这个词最早出现在1991年的电视剧《编辑部的故事》中,这次,齐鲁晚报编辑部也给吃货们带来了福利,9月24日,齐鲁晚报新媒体推介会上,百家壹点号正式入驻齐鲁壹点。这百家壹点号中,既有政府部门、大V,还有个人公众号、企业等。其中,不乏资深美食爱好者。

早有一群投身于自媒体渠道的吃货达人们聚集在济南,队伍越发展壮大。他们以品味美食为乐,却苦于除了自建的平台,没有一个更大更系统的渠道来集思广益,使自己更有影响力,让受众更好地理解并接受自己的观点。在齐鲁壹点,吃货达人们一旦入驻,就像开始了一场旅行,这一路上,都会不断认识新的朋友,精致的美食催生走心的对话,在沟通中,吃货达人们可以从更深的层面去接纳和理解不同“段位”的美食爱好者。

回归正题。相信济南的大小吃货们,对“大嘴吃泉城”这个名字,都不会陌生。这个致力于为济南爱吃的小伙伴们搜索泉城最地道美食、最实惠美食、最in餐厅的自媒体达人,誓要“吃遍济南大街小巷的美食”,习惯于品尝美食后,给大家分享“吃货心得”。

通过他,大家可以知道近期济南又新添了哪些新餐厅,主打美食有哪些;可以了解泉城犄角旮旯那些口碑好,但是巨难找的品质小店;还能学习一种食材做N种菜系的新技能;连大小餐厅有哪些优惠活动都知晓得清楚极了。

对,就是这样一位吃货大咖,在“齐鲁壹点”上线后,毫不犹豫地欣然入驻了吃货频道。那么,“齐鲁壹点”吃货频道到底凭什么吸引了这位达人呢?

点开吃货频道,不用看内容,首先映入眼帘的各种美食照片,就足以勾起各位的食欲。细细品味内容,从当前大热的阳澄湖大闸蟹,到卖相精致的家常菜;从厨艺教学,到介绍美食文化;还有刚刚推出的“拼蟹壳大赛”活动,奖品还很丰厚……

一切都太对了!

如果您爱好美食,对美食文化有自己独到的成就和体会,还等什么?欢迎入驻齐鲁壹点吃货频道,随着大嘴吃泉城的脚步,开通自己的专栏,体验一把奇妙的美食之旅吧,分分钟就能体会到“好吃到飞起”!

下面,奉上“齐鲁壹点”的二维码,扫描即可下载添加,欢迎大小吃货达人踊跃入驻。本报致力于把“齐鲁壹点”打造成山东最优质的美食平台,每日推送,敬请享用。

## 如何搞定“超难买的犁记凤梨酥”?

# 山航家礼商城推出犁记团购

本报记者 杨万卿

凤梨酥是宝岛台湾最流行的特色食品。到台湾的游客,总要或多或少带点回。但面对几百种品牌,该买哪种凤梨酥,却是困扰很多游客的一个问题。

台湾所谓的凤梨,其实就是“内刺”较少的菠萝。但据说百分之百凤梨馅的凤梨酥是没有的,都要或多或少加点冬瓜,而且加的冬瓜馅越多,口感越好。据台湾朋友说,好的凤梨酥,保质期不应该超过一个月。

在台湾,口碑颇好的凤梨酥品牌当数“台北犁记”,老字号台北犁记贩售的凤梨酥采用本土特选凤梨研制,香甜适度、浓香清爽、顺口不腻,而酥松的饼皮,透出顶级奶油的香醇,更有画龙点睛的功效。

虽然是百年老店,但“台北犁记”在台北只有一家店面,位于台北长安路二段73号。向台湾朋友打听,很多人也是钟情于这个牌子。网上一查,说这家店平常营业到晚上九点,门口排的队可以延伸到百米之外。

有位大陆游客曾回忆买“台北犁记”的情形:“刚站到队尾,后面马上又排上不少人。看到前前后后,全是当地居民,立刻有了一种‘发现’的成就感。排了50分钟,却也不寂寞,前面的大姐、小妹,后面的阿姨,对

我这个‘大陆观光客’很是友好,说这说那,正好让我抓到一个难得的与当地人聊天的机会。排队常常被作为一种台湾文化推荐,亲身体验,果然不错。晚上10点钟买上出来,发现队伍还像我来时一般长,不知店家几时才能下班。”

这着实有点难办。光是台湾当地居民,就要排队那么久,让我们这些想尝尝正宗犁记凤梨酥的济南吃货该如何是好呢?

各位看客不要着急,在山东航空的贴心安排下,济南吃货想要尝尝这“超难买的犁记凤梨酥”,简直就是小菜一碟。山航“家礼商城”专门针对台湾特产传统糕点零食凤梨酥推出了犁记团购,由台湾犁记直接订货,减少商品中间商流通环节,只加流通和报关费用不含利润,跟淘宝售价相比,可谓实惠到家。只要登录<http://weidian.com/item.html?itemID=1601693116>,付款后视为有效订单。产品预售期截止2015年11月2日,11月3日跟商家订货48小时内生产,一周左右到货,由山航航班直接运输至济南。

提前剧透下价格:69元/12枚/530克/盒;119元/20枚/865克/盒。与淘宝售价82.5元、快递费25元价格相比,是不是实惠到家了呢?

