齐鲁晚报

PICKING

成熟的金秋天高气爽，漫山遍野的硕果挂满枝头。悠然自得地去采摘喜欢的干果，呼吸久违的清新空气，感受丰收的喜悦！

硕果满枝头 只等你来摘

□本版综合

丰收成熟的深秋，各种干果沉甸甸地挂满了枝头。南部山区的苹果、核桃、梨、山楂都已经熟了；沾化的冬枣、枣庄的石榴、长清的柿子也熟在枝头等你采摘！

专业村里摘核桃

采摘地址:历城区柳埠镇的齐城、李家;仲宫镇的刘家;西营镇的上降甘等村;港沟镇冶河村都是远近闻名的核桃专业村。

历城区年产核桃500万公斤。主要分布在南部山区的5个乡镇,在柳埠镇的齐城、李家、仲宫镇的刘家,西营镇的上降甘,港沟镇冶河村等村是远近闻名的核桃专业村,均保存有200多年生的大树,百年生以上的树到处可见。

核桃素有“长寿果”之称,含有丰富的蛋白质、脂肪、矿物质和维生素,是世界“四大”干果之一。核桃生食营养损失最少,在收获季节不经干燥取得的鲜核桃仁更是美味。新核桃仁白净柔嫩,口感好,用来做菜更是口感甘甜。它可以和大米、红枣一起熬粥;和奶汤、冬笋、口蘑等食材一起制成粤菜名品“奶汤鲜核桃仁”;也可以和木耳等一起做成凉菜,但最营养的吃法还是生吃。吃时要去掉包裹核桃仁的薄膜,以免影响清甜的口感。

若想保存久点,可以先将鲜核桃直接砸开,剥去青皮,然后用塑料袋将核桃仁密封起来,放到冰箱的冷藏室里,可保存一个多月。小小的核桃不但能健脑、美容,最新研究还发现,常吃核桃可以降低人体胆固醇,保护心血管。

雨荷人家大酒店
招牌菜:带皮肉焖大鱼、雨荷香骨鸭、皇朝干蒸鸡、齐鲁第一肘
免费订餐电话:400-616-2009
地址:少年路23号(大明湖西邻)

南山农庄摘苹果

采摘地址:锦绣川麻石、西商、东商、杨家洼、大泉5个村;南部山区八里峪农庄。

锦绣川办事处苹果园位于仲宫镇驻地以东、327省道两侧,主要分布在麻而、西商、东商、杨家洼、大泉5个村,总面积5000亩,年产各类水果1500万公斤。园区生态环境优越,完全符合生产绿色食品苹果的条件,区内常年生产十几个苹果品种,还种植葡萄、甜柿子、中华寿桃等。济南南部山区八里峪农庄也是摘苹果的地方,景色很美,别有一番风味。山菊花很香,树叶很红,水很清,苹果很甜。

在省农科院果品种植技术专家多年指导下,锦绣川办事处苹果园育出的果实个大、香甜、色美、洁净无公害、含糖量高,富含多种维生素。2005年,锦绣川办事处苹果园被市林业局确定为标准化生产基地,同年该园区生产的红富士苹果经农业部认证为绿色食品。市民可直接驱车或乘坐65路公交车到当地苹果园观光采摘。

山楂基地采山楂

采摘地址:济阳县仁风镇平家村326号;历城区柳埠镇、西营镇。

山东省山楂生产基地位于济阳县仁风镇平家村326号,是黄河以北最大的山楂生产基地,年供货量500万公斤。主要品种有红棉球、大无楞、大金星,其中红棉球产量100万公斤,大无楞产量100万公斤,大金星产量300万斤,产品无虫害、色泽好、个大。

大货山楂集中产于济南历城区柳埠镇、西营镇,是特有的优良品种。大货山楂具有果型大、果点少、色泽鲜艳、呈红色、酸甜适中、味道芳香的特点。大货山楂含有丰富的维生素和矿物质,中医认为山楂有开胃消食、化滞消积、活血化瘀的功效。现代医学发现,它有助于软化血管,降低血压的作用。

“柿来运转”万德镇

采摘地址:长清区万德镇九曲柿子精品园、马场柿子示范园、邵庄柿子精品园;济阳县垛石镇。

素有“生态武庄,齐鲁柿乡”之称的长清区万德镇让您“心想柿成”,280多万株柿子树挂满了橘红的柿子,硕果累累恰您来摘。九曲柿子精品园、马场柿子示范园、邵庄柿子精品园。在这里,游人可自己动手采摘柿子、桃、苹果、山楂等,尽享劳动和丰收的喜悦。万德镇武庄生态旅游区是济南市南部山区面积最大、保存最完整、景色最优美的生态旅游园区,是山东省最大的柿子之乡。路线有三条:济南市第五人民医院-104国道(京福高速)-万德镇灵岩路口-向东到武庄;八一立交桥向南-仲宫-高而向南-武庄;八一立交桥向南-仲宫-高而向东南-武庄凤凰岭。

10月9日,济阳县垛石镇第二届柿子文化艺术节暨徒骇河观光旅游节开幕,游客不仅可以赏柿子、摘柿子、尝柿子,观看文化艺术表演,品尝特色小吃,还可以乘船游览徒骇河畔秀丽的景色。该镇目前有柿树8000多株,柿树面积1000余亩,当地的白沙土,适宜的气候和不断提高的种植技术赋予了柿子良好的口感和上乘的品质,产品具有“高糖分,无公害,富营养”等特点。

沾化冬枣等你摘

采摘地址:滨州沾化县下洼镇马或村、东平村等。

中国冬枣之乡原产地——沾化县下洼镇是以“品尝沾化冬枣,体验农家风情,享受自然休闲”为主题,以冬枣采摘园景点为主体的生态农业观光型旅游景区。以周围特色牲畜养殖为主,突出了浓郁的冬枣文化,有冬枣始祖、天女献枣(雕塑)、科研科普区、冬枣示范园、枣乡艺苑以及认养冬枣林等独具特色的景观,集观光、采摘、旅游、科普、考察、休闲于一体。自1999年以来,沾化县每年举办的冬枣节,吸引了大量游客。

景区主要配套景点有马武村沾化冬枣生态旅游采摘区、东平村沾化冬枣旅游示范区、秦口河和张王河汉、思源湖、中华第一大冬枣交易市场等。距县城20公里,省道永馆路与滨港路在此交会与205国道相接,向南10公里直抵沾化大高通用航空城,乘县内乡村公交可直达景区。

枣庄石榴咧嘴笑

采摘地址:枣庄峄城石榴园

秋天正是石榴上市的时节,在世界最大的石榴园-冠世榴园,硕大的石榴挂满枝头,甘甜的、微酸的各种石榴林以尽情品尝各种石榴。石榴秋季果实成熟时采收食用,其果实色彩绚丽,外形独特,果实圆球形,皮内百籽同房鲜艳夺目,籽粒晶莹剔透,红如玛瑙,白似水晶,十分逗人喜爱,甘美多汁,营养丰富。

被誉为“中国第一、世界少有”的枣庄峄城石榴园始建于西汉元帝年间,经峄城人民精心培育,现成片石榴园已发展到10万亩,花、果期长达半年之久。石榴园春花秋果为天下之冠,青檀寺青檀楸楸成景堪称一绝。硕果累累的金秋,令无数中外游客心旷神怡。秋季游园,可在茶社品尝榴菜茶和三十多种形态、味道各异的峄城石榴。晚上,住石榴山庄,把酒临风,品榴赏月,欲微醉,别有一番境界。

引领鲁菜技术创新　创立高端餐饮标杆

金三杯酒家荣膺“精品鲁菜酒店”称号

9月1日,金三杯酒家被山东省鲁菜研究会授予“精品鲁菜酒店”称号,这是山东省首家获此称号的饭店,金三杯酒家由此成为精品鲁菜的示范店和鲁菜发展潮流的引领者。

金三杯酒家是一家具有25年历史的餐饮名店。作为山东省首批“国家特级酒家”、“中国商业信用企业”,25年来,金三杯坚持走精品餐饮路线,在继承百年汇泉饭店烹饪技艺特别是精品鲁菜技艺的基础上,推陈出新,化新为精,形成了以精品鲁菜和胶东海鲜为主体,以川沪粤菜为辅助的具有鲜明时代特征的金三杯菜系,其特色是倡导环保、健康理念,注重营养和品位。金三杯酒家将食品养生奉为酒家经营之道,以尊贵典雅的用餐环境、精细入微的魅力服务和博采众长的美食精华,发展成为山东高端餐饮领域的领航企业,是省城高端人士就餐的首选,是消费者推崇备至的鲁菜名店代表,留下了“不到金三杯,不算泉城客”的佳话,享誉全省餐饮界。

金三杯酒家坐拥“济南金街—泉城路”西首的三联大厦十一层,地理位置得天独厚,东观泉城路、西赏趵突泉、五龙潭,南望千佛山,北眺大明湖,让广大消费者在饱览泉城秀色的同时,尽享精品鲁菜的独有风味,达到了身心的全方位愉悦,这是高端餐饮所追求的最高境界。

金三杯酒家高擎“健康美食,丰盛人生”的大旗,博采众长,广泛吸纳传统鲁菜和时下精品鲁菜的长处,并得到了鲁菜特级烹饪大师王兴兰等名师的指导,精品鲁菜的研发和制作达到了新的高度,成为鲁菜技术创新,引领潮流的发源地之一。金三杯酒家以高质量的产品赢得了泉城美食家的信任,打造起省城乃至山东省精品鲁菜的新标竿。

卓越的人才队伍是企业始终走精品鲁菜路线的最可靠保证。目前金三杯酒家拥有多位“中华名厨”,“中国烹饪名师”,“中国服务大师”。在9月13日于新疆乌鲁木齐举行的由世界中国烹饪联合会主办的首届国际中餐名厨邀请赛上,金三杯酒家厨师以超群的技艺荣获金奖,金三杯菜品影响进一步扩大。

山东省鲁菜研究会授予金三杯酒家“精品鲁菜酒店”的殊荣,足见金三杯在行业内的影响力。金三杯酒家在推动鲁菜技术创新、管理创新和经营创新等方面做出了重要贡献,更好地弘扬了鲁菜文化,繁荣了鲁菜产业。

金三杯酒家——精品鲁菜酒店,实至名归。

白酒过度包装 何时能“减负”?

一瓶白酒,豪华包装一番,消耗了大量的材质,气愤!白酒一喝完,精美的包装就成了鸡肋,扔之可惜,留之无用,烦人!在刚刚结束的济南2010年秋季全国糖酒会上,高端品牌水立方酒向业界展示了其“瘦身”包装的新品,简洁的包装,不俗的造型,使水立方酒新品一亮相,犹如一股新风,令人耳目一新。

如今,商品过度包装已成为社会一大公害,尤其在食品和化妆品行业尤甚,这既不符合循环经济的理念,也有悖于国家大力倡导的节能低碳。过度包装所使用的材料繁多,涵盖了纸类、塑料、金属、玻璃、陶瓷、木材、水晶及复合材料等,这不仅浪费了原本就稀缺的资源,还产生巨量生活垃圾,回收利用的运输仓储成本都较高。4月1日,《限制商品过度包装要求—食品和化妆品》正式实施。该标准对于食品和化妆品包装的层数,空隙率及成本等三个指标做出了强制性规定。该标准的发布实施为建设低碳经济迈出了重要一步,也为规范酒业包装指明了方向。

业内人士指出,喝白酒,喝的是品质而不是豪华包装,简化包装是白酒行业必须要走的一条路,也是白酒未来的发展方向。虽然简化,但必须在保证品质的前提下突出个性化,能体现自己的元素,如此方能显示与众不同。据介绍,水立方新品新包装的包装层数、包装空隙率,成本等三个指标完全符合国家标准。尽管是新品,但其仍然一如既往地沿袭国酒茅台的卓越品质和独特风格,酒瓶仍以水立方结构造型为设计元素,将现代、时尚的特征与传统文化理念完美融合,诠释“水的境界”的内涵。

清水出芙蓉,天然去雕饰,自然朴素之美是最令人心旷神怡的,老百姓真正需要的是褪去华丽“外衣”,回归本色与本味的白酒。如此,低碳社会离我们会越来越近,水立方酒“瘦身”新品给了我们一个很好的启示。

“城南往事”之三:

济南人,我们有了自己的餐厅

去过“城南往事”济南风味主题餐厅的人会发现,所见所闻跟想象中的会大不相同,这正是餐厅创建者所追求的效果,这家餐厅虽然旨在发扬老济南的传统美味,办成属于济南人自己的餐厅,但是其内部风格并不是想象中的青砖琉璃瓦的外饰,尽显沧桑的感觉,反而跳动在视觉里的是柔和的灯光,乳白色皮质软座,触动听觉神经的是紫绕着浪漫轻音乐的一派现代感旋律,也许有人会问,既然做老济南的味道,为何确是一派时尚餐厅的感觉呢?用餐厅设计者的话讲:“这是从建筑和设计中应用后现代主义的手法,打造的传承老济南风味的时尚型餐厅”,没错,这就是后现代主义,也就是为了避免迷失方向,迷失自己脚步的后现代主义,听了这番解释后,宾客不免被餐厅的缜密设计思想所折服,连连点头。的确是这样的,第一次来餐厅的顾客,在一路想象中到发现其中的反向,再到对比后的理解,想必也是悟出了一番道理,然后再在老济南菜的味道里慢慢品味一回,生活的哲理或许在此时叩开了你的思想之门。

纵然它的建筑和设计在后现代主义的手法中得到了体现,但还是建立在济南的元素基础之上,当你轻轻推开包房门的瞬间,手上握住的一定是老济南几百条街巷中的一条,或是“东更道”、“阁子后”,也或许“大板桥”、“剪子巷”,倘若你来的细心,回首走过的廊道里,包房之间的巨大玻璃幕墙上,想必一定会驻足片刻,巨大的旧时旗袍女子的画像,略施粉黛的脸上挂着轻柔的笑意,炯炯的眼神里丝毫看不出时光的流逝所带来的暗淡,画像中还透露着旧时的烟草皮包公司,别有创意,如果想在餐厅里感受济南有名的老街坊景象,一定是要注重细节的,包房间、大厅的隔断间,老街坊、老街巷的照片所流露出的年代感和餐厅散发出的现代美,可能你已经有了想化身为两个人来慢慢体会的冲动,其实不然,两个人怎够,当一例例的济南风味菜端上于净清亮的玻璃桌时,这时候是没有自私的想法的,如此扣人心弦的餐厅怎能一人独享,用周密的细节撑起广阔的胸怀才是济南人的中庸所在,它不仅仅在服务于济南自己人,同样如热情济南人一样,接纳着四海宾朋,它是一个家,济南人的外地亲人、朋友,外地客人同样要请到家里来坐坐,尝尝咱们济南菜,一句话“独乐乐不如众乐乐”。

生活亦是在于看待它的角度和对待它的态度,对于早已和济南人拴在一起的老济南味道,既然留恋,就放肆的去寻觅,去感受,好比瑞子说的那样,“追寻老济南那让人口舌生疼,久久难以忘怀的草根饮食文化,扑捉醇厚悠长的正宗老济南街巷的味道。”　(丁聪)

城南往事济南风味主题餐厅
东环店
地址:济南市窑头路11号
订餐电话:
0531-89936666 89936667
领秀城店
地址:济南市舜耕路南头领秀城C2商业区美食中心(统一银座西邻)
订餐电话:
0531-81782666 81782777

潮起扬帆,酒海主舵

——北京德龙宝真2010济南秋季糖酒会傲领群雄

10月8日,在济南举行的秋季全国糖酒会上,北京德龙宝真国际酒业有限公司以磅礴大气的品牌推广成功媒体、与会客商争相瞩目的焦点。

本次德龙宝真糖酒会的展位一个在主场舜耕国际会展中心,布局动感十足、霸气尽显,一个在南郊宾馆德龙宝真圣马龙酒窖展区内,庄重典雅气场十足。在舜耕主会场入场处,气势恢弘的主舵者1960凯旋门造型门楼和1号馆场内潮起扬帆、酒海主舵的帆船造型吸引了众多客商的关注,洽谈者络绎不绝。

强强联手秋糖会宝真傲领群雄

北京德龙宝真国际酒业有限公司大量引进留学归国专业人才,国内顶级职业经理人和著名管理专家,导入国际水准的现代企业管理观念,认真准备、精心策划。他们用了4年的时间分赴欧洲、美洲等地对世界著名产区的著名品牌进行了细致的考察,对国内市场做了大量调研,做了大量前期准备工作。本届秋糖会,无论是展会活动赞助、外宾邀请、宴会用酒宝真公司都与中糖集团展开全面的合作,可谓占尽天时、地利、人和,傲领群雄。

该公司运营的品牌版图横跨欧美大陆,与“法国第一,欧洲第一”法国卡斯特兄弟股份有限公司;“波尔多葡萄酒豪门”法国露桐家族;法国GCF酿酒集团;智利卡罗莱纳葡萄酒公司和Vina Cono Sur等众多葡萄酒领域的国际集团有着坚实良好的合作,不仅是国外葡萄酒生产巨头在华的最重要战略合作伙伴,也是亚太地区最具实力和影响力的专业化国际葡萄酒品牌运营商。

大明湖历下亭月光晚宴谢宾朋

当晚,宝真公司在济南著名风景胜地大明湖公园湖心岛历下亭举行月光晚宴,答谢全国经销商的支持,全国糖酒会办公室主任何继红女士,中国副食流通协会副秘书长赵伟先生,法国名庄酒主席Sylvie Cazes女士,法国卡斯特兄弟股份有限公司中国区总经理毕杜维先生,北京德龙宝真国际酒业董事长潘智群先生及社会名流出席,可谓群贤毕至。

宴会上,董事长潘智群先生表示:品牌运营与资源经营是宝真的两个重要支撑。在终端市场,宝真将以北京、上海、广州三地中心,建立品牌运营分公司,独立运营这三大核心市场,并辐射周边地区。在产品源头上,宝真将建立法国分公司,这个分公司的任务是产品源头的质量监管和信息收集,为国内市场提供优质的、符合潮流和消费习惯的产品。同时,这个分公司还要肩负一些优质产区、酒庄的收购、控股、加盟的资本化运作。

养乐多健康小课堂之——乳酸菌的自述

Yakult　養樂多 Yakult

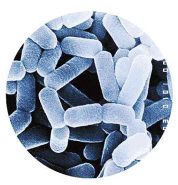
别说你不认识我,在超市乳品区,你也许与我有过一面之缘,说不定还有拿起又放下的肌肤之亲。当然,我也经常听到你们这样谈论我:乳酸菌是什么?细菌能喝吗?我还看到你们微蹙着眉头疑惑:它还能缓解便秘和腹泻?

数千年前,你们发现了我

早在数千年前,我们便已相遇在你们游牧民族的自制酸奶中,相遇在你们勤劳主妇腌制的泡菜、咸菜中。在这些传统的发酵食品中,会产生各种微生物,我就是其中的有益微生物。现在,依然有无数研究人员对我充满兴趣,正在努力发掘我的功效,其中最典型的就属对肠道菌群的调节作用了。

我们生来与有害菌作斗争

我们是肠内有益菌的代表,只有当有益菌占据足够优势,你的肠道才不会生病。遗憾的是,你们有些人饮食不规律、老爱吃肉、精神紧张,或者常吃抗生素类药物,以至于肠道早已成了有害菌的天下。这个时候,不妨寻求乳酸菌的帮助,重新恢复肠道的平衡,这样便秘腹泻等问题自然也就远离你了!



小心,胃酸出没

但对于所有乳酸菌来说,要经过九死一生才能到达肠道这个战场去发挥作用。当我们通过口腔、食管到达胃时,混战便开始了!到处都是“小心,胃酸出没”的警告声!胃酸的强酸性令我们遭受剧烈的阵痛。这时普通的乳酸菌,可能就会命丧于此。

乳酸菌以“活”论英雄

而只有经过那些强化培养的活性乳酸菌,才能面对胃酸无所畏惧,活着到达肠道,然后以惊人的速度繁殖并扩大在肠道的领地,从而成功驱逐有害菌,并最终恢复肠道的平衡。所以我们乳酸菌家族一向都以“活性”高低来论英雄,你们只有补充这类活的乳酸菌才能对肠道真正有益。

擦亮眼睛,请别错过我

现在知道我们乳酸菌好处的人越来越多了,但我经常看到大家面对琳琅满目的产品,不知如何选择。悄悄告诉你,这里面还真有大学问。你尽量挑选包装上标注了“活性乳酸菌”字样的产品,这样才能保证买到的乳酸菌不会随便被胃酸给干掉。二是至少要选择每毫升乳酸菌含量在106个以上的并保证每天几十亿的摄取量。对了,还千万要警惕那些“乳酸”饮料,一字之差,作用可差远了!讲了这么多,你对我已经有所了解了吧?希望下次,你不会再把我象起之后又放回原处啦!

海天味业致力打造蚝油领导品牌

众多消费者耳熟能详的海天,在巩固酱油领导品牌的同时,蚝油、黄豆酱等一批品类发展也非常迅猛。近年来海天蚝油在业界连续多年保持遥遥领先地位,随着年产10万吨蚝油生产线在高明生产基地投入运行,海天也拥有了国内最大的蚝油生产基地。

海天蚝油的迅猛发展,得益于海天对蚝油品质的高标准要求。海天蚝油灌装区的细菌洁净度达10万级,可以与我国药品行业的洁净标准相媲美;全自动化蚝油包装生产线,全程电脑控制,无人为因素污染,既保证了高品质的要求,也实现了现代化、规模化和产业化的崭新发展局面。

海天以追求品质卓越为己任,从源头开始保证蚝油产品的高品质,对每个生产环节的严格把关,使海天蚝油散发出独有的醇正蚝香和细腻品质。随着海天蚝油销量的持续攀升和销售范围的不断扩大,海天在塑造“中国酱油领导品牌”后,将继续创造行业内的奇迹,打造中国蚝油的领导品牌。