30多家餐饮企业寻绿色食品

参观、考察酒水等多家企业,与高青餐饮企业进行交流

餐饮企业工作人员正在参观山东扳倒井股份有限公司。本报记者 嵇磊 摄

本报7月15日讯(记者 嵇磊) 10日,东营市绿色餐饮商会组织三十多家餐饮企业会员对多家酒水、面粉等企业进行考察,寻找健康、绿色食品。当天,三十多家餐饮企业来到潍坊市高青县对山东扳倒井股份有限公司进行了实地考察,并与当地的餐饮企业、商会进行交流,共同促进东营餐饮行业健康、快速发展。

10日上午,记者与三十多家餐饮企业负责人一行来到位于北二路的放心食品服务中心。多家食品原材料企业已经将自己的产品摆放在最显眼在地方,在来自一家德州的食品企业展台前,不少餐饮企业纷纷驻足讨论。当得知该企业为"德州扒鸡"供应原材料时,餐饮企业负责人产生了浓厚的兴趣,针对原材料的养殖等问题进行了详细了解。一家经营多年的餐饮企业老板表示,如果原材料质量没有问题的话,可以考虑进购,让市民吃得放心。

随后,三十多家餐饮企业的负责人又驱车来到了潍坊市高青县的山东扳倒井股份有限公司。在公司的工作人员的指引下,餐饮企业的负责人对公司的酿酒车间、博物馆等进行了实地考察。餐饮企业负责人对扳倒井酿造的白酒进行了品尝,并表示希望通过此次对扳倒井的考察,能近距离地感受到扳倒井的酒水质量情况,为东营的餐饮行业挑选有益于消费者的酒水。

在与高青多家餐饮企业、商会沟通交流后,餐饮企业的负责人表示,希望通过本次的交流,把好的经验和做法带回东营。东营市绿色餐饮商会的负责人告诉记者,通过对多家食品、酒水企业的交流、考察,为东营的餐饮行业选择更多的健康、绿色的食品原材料,让消费者吃到更多的绿色食品,促进东营餐饮行业的迅速发展。

自制冷饮小家电有秘法

冰淇淋、水果刨冰、鲜榨果汁、酸奶,这些都是清凉夏日的最佳伙伴,有没有想过自己花点时间去DIY?

在百货商店的家电商场区,应节地推出各式各样可以制造冷饮的小家电——酸奶机、榨汁机、刨冰机等。这些"冷饮机"并不算新产品,但是要做出好冷饮,也有一点小技巧。这次我们找来喜欢DIY各式西点甜品的达人丁丁,告诉我们选购和使用这些"冷饮机"的心得和秘诀。

酸奶机

无添加,最健康

夏日炎炎,高温容易使人没胃口,酸奶中含有大量的乳酸菌,能够帮助我们消化,而且它需要低温保存,可以当消暑冷饮。自己动手做酸奶没有添加剂,能够保证乳酸菌的最佳活性化,用酸奶机制作,操作简单,按下按钮后8—12个小时就可以吃了,而且基本上1升能够变成等量的酸奶,比较经济划算。

酸奶机一般会配备大碗和小杯两种尺寸的内胆,制作酸奶时尽量要选用小杯(200毫升),因为你会发现酸奶不可能一下子吃太多,而且酸奶一经勺动,容易水乳分离,影响其造型以及无菌状态,当然并不影响短期内的营养成分。

原料最好选用巴氏杀菌奶+益生菌种。牛奶中有其它细菌的话,会影响益生菌繁殖发酵,做出来的酸奶可能就不是很明显的固体;等量的牛奶能做出等量的酸奶,巴氏杀菌奶通常以1升为包装,200毫升的小杯刚好分装成5杯。做酸奶不能缺少发酵剂益生菌,在西式烘焙店或者网上都可以买到,每1升牛奶只需要放1克,市价约1—2元/克。

在酸奶机里做出来的酸奶是温热的,不要马上吃,需要放到冰箱里"钝化"10小时左右。这样做一来是帮酸奶降温,二来是抑制益生菌的发酵和控制酸奶酸度,稳定酸奶的状态。酸奶机内胆最好每次都消毒一遍,保证牛奶的单一菌种状态,这样做即便没有添加防腐剂,自制的酸奶也可以保存7-14日。

自制酸奶只有酸味和牛奶本身的香味,不能预先在鲜奶里加糖调味,而是吃的时候再调味。食法是多种多样的,可以加糖、蜂蜜、炼奶等调味,也可以加入花生脆、坚果碎或者水果碎搅拌再吃。

搅拌机

果汁刨冰都靠它

搅拌机、料理机、榨汁机三者给人感觉很相似,要如何下手选购呢?

搅拌机和料理机的区别并不大,都具有研磨、粉碎、搅拌、刨冰、绞肉等多种功能,可以制作果汁、刨冰、豆浆和奶昔、芝麻糊一类的甜品,不过不同型号的搅拌机会侧重某一功能,有的侧重瓜果搅拌和坚果研磨,有的侧重制作豆浆和绞肉,最好能有生熟品分开搅拌的容器。

如果喜欢一步到位的,功能比较单一的榨汁机和豆浆机都是不错的选择,榨汁机可以将果肉中的果汁和果渣分离,让果汁口感更加细腻;豆浆机是研磨豆子、加热煮熟一次搞定。插电的刨冰机和冰激凌机由于功能单一,一来市面比较少见,二来价格也不便宜。有的品牌推出制作酸奶、冰激凌二合一功能的机子,不过是配置搅拌器功能,而且使用5号电池+塑料搅拌器,丁丁觉得要制作口感顺滑的雪糕,要经过多次搅拌,这样的设计既不够实用,也不够环保。

在奶昔中加入水果能够促进各种营养素的吸收,特别是对不喜欢吃水果的人来说,不失为补充营养素的一个好办法。用搅拌器自制奶昔,好处是可以选用较健康的天然动物奶油制作,避免不健康的反式脂肪酸,但在选择水果时要注意,一定要加入完全熟透的水果,因为没有熟透或刚刚成熟的水果中含有植物酸,和牛奶一起搅拌后服用会影响蛋白质、钙的吸收。

来源:《羊城晚报》

6月份东营CPI同比上涨2.0%

6月份食品价格比5月份下降2.3%

本报7月15日讯(记者 张婧婧 通讯员 王桂兰) 15日,记者从东营市统计局了解到,6月份东营市场物价涨幅继续回落,东营市居民消费价格指数(CPI)同比上涨2.0%,涨幅较上月回落0.1个百分点,创2010年8月以来最低水平。

据统计数据显示,6月份CPI同比涨幅高于全省平均水平0.5个百分点,在全省十七个城市中居第四位。其中,消费品价格上涨1.4%,服务项目价格上涨3.8%。八大类商品价格变动呈"七升一降"的运行格局。与上月相比,6月份食品价格比5月份下降2.3%,其中,鲜菜价格下降27.9%,鲜瓜果价格下降18%。食品价格下降拉动当月CPI回落0.68个百分点。与上年同期相比,6月份食品价格上涨3.0%,拉动居民消费价格总水平同比上涨0.87个百分点。虽然食品价格还是推动CPI上涨最主要的因素,但相比5月份5.9%的同比增速,影响力明显减弱。

百姓厨师SHOW:

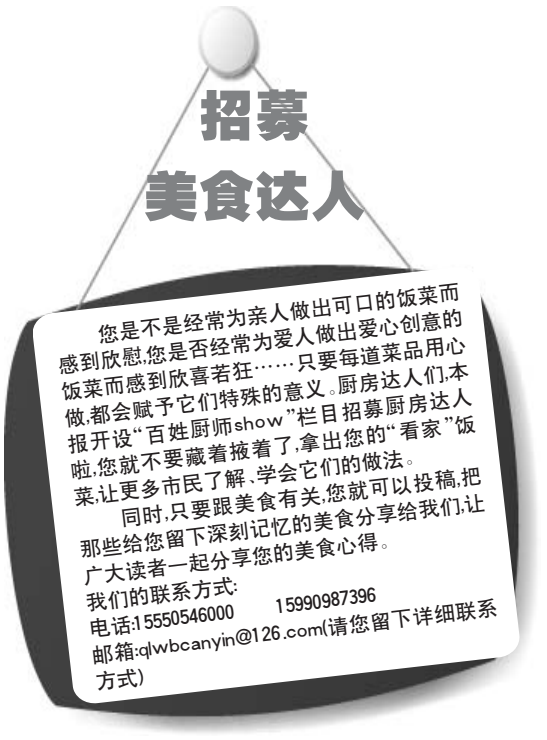
糖醋排骨

家住东城的李先生是一个上班族,每天除了上班,最喜欢的就是研究怎么做美食了。近日,李先生给本报发来信息,"亮"出了拿手的"糖醋排骨",希望广大读者在享受美食的同时,多多提出意见,一起来讨论"食道"。

"这道菜主要是以烧为主,大约45分钟即可以做好这道菜。"李先生介绍,排骨、食用油、适量的食盐、酱油、葱、姜、料酒、白糖等是必须要准备好的。

"将猪肋排剁成小块,葱切成断状,姜切成片。"李先生告诉记者,将锅内放入凉水,把排骨放入凉水中,焯出血沫捞出温水冲净。再次将锅内放入水,把水烧开后,放入排骨、葱和姜片。水烧开后放入绍酒,转中火炖30分钟排骨八成熟捞出控干水分。

李先生介绍,把炖好的排骨放入少量的酱油,把锅内的排骨捞出。再次将锅内放入少许的食用油,同时排骨放入糖、盐调味,最后大火收汁即可食用。

本报记者 嵇磊

主办:齐鲁晚报·《今日黄三角》
协办:东营市绿色餐饮商会