

香格里拉松茸登陆泉城

每年8月下旬到10月下旬,是松茸最新鲜脆嫩的时节。野生松茸是国人眼中接近神级的珍贵食材,我国在古代就有把松茸向贵族进贡的习俗,素有“植物之王”的美誉。松茸除肉质嫩滑,味道鲜美之外,其营养价值和功效更达到了植物性食品的顶峰。它含有丰富的蛋白质,人体所需的氨基酸、微量元素等,胆固醇为零。长期食用具有保健滋补、开胃助消化、抗辐射抗癌、防止老年痴呆等作用,对肾虚、糖尿病人群有独特的食补功效。

本月,鲁医馆中医养生会馆所推出独家药膳“松茸宴”,鲁医馆的中医专家和药膳师们精选云南香格里拉海拔3380米地区新鲜、野生松茸抵鲁,从清洁到切片,采用蒸、烤、炸等精细考究的烹饪手法,辅以野生甲鱼、土鸡、鸽子、海鲜等精选食材,松茸那独特的香气、显著的营养功效及口感和咬劲令人难以忘怀。鲁医馆中医养生会所七道最经典、传统,又让人回味悠长的松茸菜式,让泉城人们享受这大自然的馈赠珍品。

满汉全席“皇坛子”,鲁医馆养生宴

山道某处,依山而建,浩瀚绿色上的邻家小屋,中医养生的佳境,走进一楼像一所艺术的殿堂,在此您可以欣赏到我国著名画家边健原创中国风油画,憨态可掬的熊猫,栩栩如生,引人遐想。到达会所三楼正式用餐的地方,包房内白墙木窗,唯一的装饰是

明朝太医院的四幅经络图。把经络这超越时代的科学展现给客人,来唤醒机体最活跃的潜能,来展现那传自古方的经络绝技。

用餐的手续很特别,每位客人要填写健康档案,然后请医馆的中医把脉,根据每个人的体质,专家给出建议,送到一楼的开放式厨房。

精心准备,养生药膳一天只开一席

为了尽心,每天只诚心、专注、真心地招待一桌客人,鲁医馆养生会所的养生药膳一天只开一席。药膳制作起来很讲究也很复杂,饭店一大就会降低质量,这里的养生专家会根据二十四节气的变化,按节气推出他们的养生主题膳食。

来鲁医馆养生药膳前必须提前预定,不能点菜,他们认为,饮食需要根据每个人的身体需求来配置,大口吃肉、大碗喝酒,如果食品的数量和种类超出身体所需,它就不是营养,而是毒品和垃圾。



食药同源,合理膳食,激活人体自愈,是一种智慧的养生方式,有许多营养烹饪秘方都是从中医传承



香格里拉松茸汤

而来的,由于几乎每一道菜都需要经过很长时间的准备,晚宴全体后厨从早两天就要准备,煲类需要十几个小时才能出锅。

休闲雅事,赏画交友品美食

由于需提前预定,所以会所门口没有设置招牌,门牌上只有“千佛山西路36-3”几个小字,以免客人误入而吃不上饭,千佛山脚下的鲁医馆养生药膳,可能是您值得特别安排一趟造访的庭院。到会所来的会员都是省内知名的中医专家、画家,还有许多爱好艺术,热爱中医、喜欢私密安静生活的有识之士,如果需要一个私密的空间和画家、中医大师近距离交流,会所的管理人员可帮助客人做全程安排。

鲁医馆药膳预约热线:0531-82958588
地址:济南市千佛山西路36-3号

垄断“蓝色火焰”沈东军将珠宝战火烧向专利

三年,5万颗,7个亿……中国钻石行业专利产品的最新零售记录。

9月12日16时,充满传奇色彩的“蓝色火焰”钻石的专利交接仪式,比利时驻上海总领事林佳夕,EDT董事长考西柯·梅塔,柏林电影节主席特派大使达格玛·弗瑞勒,比利时钻石高阶层议会主席,HRD总经理乔治·博睿思,上海钻石办主任



EDT董事局主席考西柯(左三)、通灵珠宝总裁沈东军(右二)共同按下手模,宣布双方合作进入新的阶段。比利时驻上海总领事林佳夕(左二)、柏林电影节主席特派大使达格玛(右一)、上海钻石办主任李牧(左一)出席了签约仪式

任李牧,通灵珠宝总裁沈东军等出席本次仪式。

“蓝色火焰”,这个全球顶级的钻石切割专利,于当天完整地由世界钻石协会主席亲手移交给一间中国公司一通灵珠宝。与此同时,EDT—全球最大的钻石切割贸易机构及其关联机构,以永久跟随大股东的方式,向通灵珠宝增资1.5亿元,共持有15%股权。

2009年年初,世界最大钻石切割机构EDT终于又发明了“蓝色火焰”切割技术,对通灵珠宝而言,技术比资金更重要。“蓝色火焰”专利的引入,将进一步强化通灵珠宝作为中国珠宝奢侈品牌的市场地位,继续保持通灵珠宝在行业中的领先地位。

作为将比利时优质切工文化引进到中国的第一人,沈东军将打造公司核心竞争力放在钻石切割技术上。为此,与EDT的合作,通灵珠宝更看重其全球领先的钻石切割技术。在EDT发明的“蓝色火焰”钻石切割技术成熟后,通灵珠宝完整地接收了这项专利。

(李胜元)

佳能博览会2012缤纷开幕

9月6日至9日,佳能博览会2012在北京拉开大幕。在为期四天的展览中,佳能以丰富的表达手法突出色彩与科技元素,透过主舞台和多达21个特色展台,向参观者展示了旗下最新影像产品、服务、解决方案,以及最前沿的影像技术。2012年是佳能(中国)成立15周年,站在这样一个特殊的年份节点上,给自己制订了全新的“色彩战略”,希望在中国影像市场引发一场“色彩”革命。

作为佳能(中国)成立15周年的盛会,佳能博览会2012对于佳能有着非比寻常的意义。前国务委员、中日友好协会会长唐家璇、常务副会长井顿泉及佳能(中国)合作伙伴成龙,作为曾为佳能(中国)发展做出积极贡献的各界代表,应邀出席了开幕式,并与佳能股份有限公司董事会主席兼首席执行官御手洗富士夫、佳能(中国)有限公司总裁兼首席执行官小泽秀树共同出席了剪彩仪式。在结束北京站的展览后,以“色彩佳能、精彩人生”为主题的佳能2012博览会还将在11月1日至4日、12月6日至9日分别在成都、广州两地展出。

油盐酱醋真不锈 苏泊尔真不锈2代健康铁锅强势热销

据悉,苏泊尔去年12月创新推出的真不锈2代健康铁锅,凭借独家首创的“精铁刚化工艺”和“无涂层不锈技术”,自上市以来,在全国各地一线城市倍受青睐,销量一路领先。

功能创新 真不锈2代健康铁锅受热捧

据了解,真不锈2代健康铁锅创新的“精铁刚化工艺”和“无涂层不锈技术”让消费者在烹饪过程中,无论使用油盐酱醋何种调味料,均可保证良好的不锈效果。因此自上市以来,就受到消费者的热切关注,成为炊具卖场的销售明星产品。

一位正在购买真不锈2代健康铁锅的李小姐表示:“前些日子看同事家的真不锈2代健康铁锅用了半年也从未有生锈迹象,感觉特别好。现在决定买两个,一个自己用,一个给妈妈。”

美味畅享 油盐酱醋真不锈打动人心

真不锈2代健康铁锅成为热销产品,与其创新的“精铁刚化工艺”和“无涂层不锈技术”是密不可分的,此外,其人性化设计也增色不少,令其备受瞩目。

据一位烹饪达人表示:“尝试做新菜,最怕炒锅不给力,才用几天就生锈,但是真不锈2代健康铁锅表面很坚硬,有效防止醋、盐、酱油、碱等各种调味料对它的伤害,完全不用担心生锈问题。”

值得一提的是,真不锈2代健康铁锅的便利设计同样温暖人心,内表面具有精致的花纹,起到架空食物烹饪的作用,有一定的不粘性;其人体力学手柄设计,让握感更舒适,翻炒更方便;专利的可立锅盖设计,节省厨房空间,让锅盖清洗更加方便。

养护有道 健康铁锅也要健康养

据了解,在购买这款真不锈2代健康铁锅后,“如何让其寿命更长,更耐用,不锈功能更持久”,成为当下消费者最为关心的问题。

对此,业内炊具专家表示,不锈钢锅同样需要保养,严格遵守使用说明,养护有道,才能让铁锅持久使用不生锈。在首次使用真不锈2代健康铁锅时,需要先用洗洁精洗净锅身,擦干锅内水分,再在锅内加入一定量食用油慢慢加热,让油均匀布满锅体内表面,慢慢加热到微微有烟的时候停止,待锅体自然冷

却到室温后洗净擦干,方可使用。

据炊具专家表示,在烹饪完毕后,不要长时间在锅内存放食物和积水,以免对锅体造成腐蚀。当长期使用,炒锅因为油渍而导致变色,可以在变色处加入少许食用醋,然后用抹布擦拭干净,即可减少变色。

据了解,真不锈2代健康铁锅凭借其时尚大方的造型设计,为大众厨房融入时尚气息,大大提高家庭厨房生活的美观感受,引领当下厨房的潮流趋势。

十一国庆节长假即将到来,苏泊尔真不锈2代健康铁锅也将迎来新的销售高峰,届时一定会有更多促销优惠带给广大消费者,并迎来新一轮销售井喷。



洋河雄起,宿迁获评“中国白酒之都”

洋河所在的宿迁,被称为江苏省最年轻的地级市之一,然而,它却是江苏乃至全国范围内历史悠久、实力雄厚的白酒核心产地之一。因为酿酒优势突出和洋河的雄起,2012年8月,宿迁被中国轻工业联合会和中国酒业协会正式授予“中国白酒之都”称号。

唯一拥有两大中国名酒的产区

有行业资料显示,洋河、双沟所在的宿迁市,是国内唯一同时拥有两大中国名酒的白酒产区。这个被清代皇帝乾隆盛赞为“第一江山春好处”的地方,一直是苏酒和国家浓香型白酒的主产区。

洋河股份董事长、总裁张雨柏也常用“一个神奇的地方”酿造了“一坛醇美的好酒”,来形容酿酒是一个与自然水乳交融的行业。

从酿酒历史看,洋河起源于隋唐,盛于明清,素有“福泉酒海清香美,味占江淮第一家”的美誉。从自然环境上讲,很多专家认为宿迁是中国东部地区最适合酿酒的地方。能否酿酒要是看水质、土壤和气候——因为酒看起来比较爽口,实际上背后的科学机理是微生物的生长发酵,这种微生物种群的生长要一定的温热环境要湿度和温度。正是得天独厚历史与生态条件,造就了“中国白酒之都”这一名酒集聚地。



图为:中国酒业协会白酒专业委员会秘书长赵建华(前一)参观洋河酿酒基地

独特品质独树一帜

“苏酒产区的一个特点,就是产品以淡雅为主,比较绵柔”,江苏省酒类行业协会会长陈国锁指出,“苏酒的特点不在香气,更不在度数,而在口感。”

著名白酒专家沈怡方也反复多次提出:应以洋河为标杆,淡化香气,重在口味的研究。2002年,洋河历经8000人次的消费者调研与品鉴,打破香型划分标准,以味定型突出酒体绵柔度,成功推出了绵柔型白酒。从此,白酒行业掀起了“绵柔风暴”,洋河的“绵柔型”也在2008年晋升为国家标准。

悠久的历史文化成就了品牌地位,而优越的地理环境则造就了独特酿造工艺,最终成就了洋河、双沟独

树一帜的产品品质,形成了特色鲜明的产区特征。

规模与实力一流成就行业地位

其实,从2009年开始,宿迁市和江苏省政府就先后提出“整合苏酒资源,支持企业上市、打造宿迁酒都”的战略部署。2012年,“中国白酒之都”终于正式通过国家级审核。

而在此过程中,洋河连续7年增速保持在年均50%以上,高于行业平均增幅近30个百分点,销售业绩与企业实力与日俱增,为“酒都”称号花落宿迁起到了决定性的作用。

据介绍,洋河迎来跨越发展的一幕发生在2010年前后,首先是2009年实现上市,成为股市上的明星企业;其次是2010年初,成功整合了双沟,成立了更为强大的苏酒集团。到了2011年,洋河收入达127.41亿元,成为宿迁市工业企业首家、江苏省白酒行业第一家、中国白酒行业第三家销售超百亿的企业。

除了销售规模名列前茅,熟悉整个白酒行业的国内著名白酒专家高景炎还用“四个一流”形容洋河,即“规模一流、技术一流、品质一流、创新一流”。长期关注和研究白酒行业的媒体记者刘会民发表评论说,在产区品牌上,四川酒和贵州酒也很有优势;而宿迁在新时期被认定为“中国白酒之都”后,洋河也因此确立了新的行业地位,也将迎来新的发展机遇。

(刘涛)