

探蟹归来 今日“蟹都汇”第一网鲜蟹空降泉城



大闸蟹到底在什么样的环境中生长?怎么挑选大闸蟹?什么时候能让济南市民吃到新鲜正宗的大闸蟹?9月14日,蟹都汇组织济南各大主流媒体和VIP客户参与“蟹都汇2012第一网鲜蟹探蟹团”。在为期三天的探蟹活动中,探蟹团成员亲眼见证了大闸蟹的养殖、捕捞及运送全过程。来自“蟹都汇”养殖基地的第一网鲜蟹,也在今日跟随探蟹团一起“空降”济南,并于9

月17日正式上市。

优质湖区 养育肥美好蟹

9月14日16时,5名济南见证团成员在“蟹都汇”山东区域负责人黄华总经理的带领下,从济南出发直抵苏州。9月15日早晨与蟹都汇VIP客户一行划船探访“蟹都汇”在各个湖区的养殖基地。

浩大的各大湖区,波光潋滟,蟹农们摇着小船,穿梭在围网中,将前一天晚间下的一个个竹篮轻轻拽起,只只体健硕大的螃蟹,已经爬满了竹篮……“今年湖水水质特别好,水草也特别多!大闸蟹相比于去年个头更大,产量更高。”一位蟹农兴奋地说。看着又肥又大的螃蟹,“蟹都汇”的黄总也非常高兴,他亲自捞了一网蟹大声说道:“这就是咱们中午的美餐了。”

质量保证 养好蟹从源头下手

据了解,“蟹都汇”先以养殖大闸蟹的源头下手,去各大湖区与蟹农沟通,鼓励蟹农养好蟹,并且成立合作社,以保证大闸蟹的品质和产值。这样一来,不但解决了蟹农卖蟹难问题,也保证了“蟹都汇”大闸蟹的供应。为寻到好蟹,每到螃蟹上市季节,“蟹都汇”都组织有十多年螃蟹采购经验的专业采购团队,分赴第一现场蹲守采购,以确保在第一时间拿到最好的螃蟹。

在探蟹活动中,探蟹团成员见识到了“蟹都汇”的严格选蟹过程。“亲眼看到了蟹都汇捕蟹的全过程,太放心了!以后就买蟹都汇大闸蟹!”一位见证团成员张女士兴奋地说道。

探蟹团押“蟹”空降泉城

9月16日,和蟹都汇探蟹团成员同时返回济南的“蟹都汇”今年中秋

前上市的第一网大闸蟹如约抵达济南市各分店。这是今年济南市上市的第一批新鲜大闸蟹,是“蟹都汇”花大力气从各个湖区挑选的品质最好的大闸蟹。据黄总介绍,第一网鲜蟹将于9月17日正式面世,让济南的消费者大饱口福!

黄总提醒消费者,因为数量有限,上市时可能会供不应求。为此,拥有蟹票的消费者可以凭蟹票优先

领蟹。另外,中秋正是大闸蟹销售高峰,为了您中秋能上美味鲜蟹,最好到“蟹都汇”连锁店提前预订。

“蟹都汇”抢蟹热线:济南华龙路店:8913188济大路店:86266098台南路店:86959166 团购热线:18615218929 淄博店:05333151867 潍坊店:05368796062 (富华公寓楼下) 聊城店:06352129992



6月香 只做原酿酱 炸酱来自原酿香

坚持原酿工艺,自然足期发酵

——原酿6月香,轻松做炸酱

无论一个人走多远,品尝过多少美食。最好吃的,一定是一碗再普通不过的家乡的饭菜!因为,你的味蕾,已经在童年深深的刻下了家乡的印记!这,就是家乡的味道。

巧合的是,被称为“家乡的味道”最多的一种食物,无论长江南北都以炸酱面居多。炸酱面,既能充饥,又能解馋,做法简单却变化万千,因人而宜又老少皆宜,无论家庭主妇还是宫廷御厨,皆能挥洒厨艺,可谓“上得朝堂,下得民间”的中华美食之代表。

吃过炸酱面的人都知道,炸酱面的灵魂是炸酱。欲做好炸酱,先闻原酿香!只有酱香浓郁的豆瓣酱,才能做出味道丰厚,口感浓郁的炸酱来。

无论是东北还是华北,最常用的就是以酱香浓郁而闻名的葱伴侣6月香豆瓣酱。这种发酵90天以上的豆瓣酱,以

足期酿造自然发酵的工艺,被业内称为原酿酱。其选料与酿造,皆比普通酱类更为考究。

原酿酱采用生长周期长达140天的非转基因东北大豆,和山东优质冬小麦,酿造过程需要保持恒温恒湿,并利用微生物发酵,充分分解大豆所蕴含的蛋白质,释放出种类丰富的氨基酸;经过足足90天时间以上的发酵,营养和美味充分释放,让原酿酱散发出最天然、健康的酱香。

用这样遵循天然的原酿酱,就着上等五花肉、葱花等,均匀翻炒再加入适量开水,小火煮出浓厚汤汁,用火一收就是

一碗上好的炸酱,这就是最为广泛和受到欢迎的炸酱做法!

除了炸酱,菜码也是保证炸酱面美味的关键所在。青豆、黄瓜丝、萝卜丝、豆腐丝、豆芽等皆可入面。加入足够多的菜码和面条相配,这就等于吃到了很多新鲜营养。

如此简单,却又美味非常。你是不是也已经食指大动,要下厨一展身手?记得拿相机拍下每个环节和过程,尤其是你的“独家配方”。美食微博,据说通过炸酱面就能看出你是“入门级”菜鸟,还是“原酿级”大法师!



用心酿·健康生活

丰肴轩—正宗阳澄湖大闸蟹销售龙头

金秋将至,又到了大闸蟹膏满黄肥的时候!亲朋相聚,持蟹品酒,何等惬意!上海丰肴轩阳澄湖大闸蟹,品质优良,肉质细嫩,实价实销,在济南拥有四家实体店,进入济南市场四年以来一直备受消费者好评。

品牌经营 服务最好

上海丰肴轩作为一家专业阳澄湖大闸蟹连锁机构,公司实力雄厚,拥有上海蟹乐实业有限公司、苏州蟹仙人养殖基地等分支单位。主营阳澄湖大闸蟹培育、养殖、直销。丰肴轩山东区域经理邵建东表示:公司为各大企事业单位团购及分发福利提供最低价格,最佳方案,免费配送货物;销售不同价位的礼券,价格从200多到2000多共十几种不同型号,并代客赠送礼金券,以优质的服务打造高端的消费理念,倡导绿色时尚消费!



阳澄湖大闸蟹开捕日
在本月22日,即日起市民即能尝鲜!

自产自销 品质保证

上海丰肴轩是济南最专业最具规模的实体店,也是国内最专业的阳澄湖大闸蟹连锁机构。在苏州唯亭镇阳澄湖自有养殖基地,是一家集养殖、销售、美食、旅游一条龙服务的综合性企业。丰肴轩所销大闸蟹,全为公司自产,苏州唯亭蟹仙人养殖基地(养殖区编号XZ-500-1,养殖证编号00288),为绿色生态养殖产品,品质更有保证。

为了让泉城市民方便快捷的品尝到新鲜味美的大闸蟹,上海丰肴轩在济南开设了四家直营店,提供各种高档环保竹制礼盒,配套用品齐全,售后服务周到有保障,让您不仅吃的放心,更在迎来送往中倍增体面,彰显品位。

电话:8318883/2 网址:www.95522.org

济南英雄山路44-8号(一店)、舜耕路13-4号(二店)、
黄台南路80-2号(三店)、解放路13-11号(四店)

“加多宝·学子情”助两千寒门学子圆梦大学

近日,由加多宝集团和中国青少年发展基金会共同举办的2012年“加多宝·学子情”爱心助学捐助仪式在北京隆重举行。加多宝集团品牌管理部副总经理王月贵、中国青少年发展基金会常务副秘书长杨晓禹、往届及应届受助学子代表、全国数十家媒体及社会各界爱心人士出席了仪式,共同见证加多宝集团公益助学事业的又一里程碑。

2012年,加多宝集团将坚持了12年的公益助学项目正式更名为“加多宝·学子情”爱心助学行动,并再次出资1000万元,在全国资助2000名贫困高中生圆梦大学。自6月5日,“加多宝·学子情”爱心助学行动启动以来,引起社会公众的广泛关注,来自全国的数万名学子通过网络、报纸、电话等方式提出申请。本着“优中选优,困中选困”的原则,历经近两个月的严格筛选与审核,2000名品学兼优、被重点大学录取的应届贫困高中生成功获得资助。

捐助仪式上,加多宝集团领导和中国青少年发展基金会领导共同公布受助学生名单。随着2000名受助学子名单正式公布,1000万元善款将通过银行系统统一发放给全国2000名贫困学子。加多宝集团领导表示:“教育事业承载着民族的希望和未来。作为负责任的企业,加多宝集团能为贫困学子献出一份爱心,为贫困家庭带来一线希望,为教育事业尽一份责任,这是我们的荣幸。未来,我们将加倍努力,与所有关心和支持公益助学事业的爱心人士一道,帮助更多的优秀贫困学子顺利进入大学。”“加多宝·学子情”爱心助学行动2年如一日地坚持,并创新提出“1帮2”爱心助学理念,倡导以加多宝集团大爱基因为原点,向受助学子及社会大众传播公益理念,从而影响更多人参与和参与公益助学,使越来越多的受助学生、普通消费者成为公益助学的关键力量。

花生油进入“省油一半”新时代

2012年7月9日,卫生部召开例行新闻发布会,有关专家介绍,我国80%家庭人均食盐和食用油摄入量超标。据调查,我国人均日摄入食用油量44克,相比中国营养学会推荐的每人每日油脂摄入量25克的标准已严重超标,成为居民健康生活一大隐患。与此同时,国内食用油价格日渐走高,即使国家发改委不断约见粮油大鳄,但仍不见食用油价格下降,反而迎来的是一片上涨风潮。

食用油摄入量超标,食用油价格上涨,多吃油不健康,少用油又不好吃,省钱就得牺牲口感,想要美味就得不在乎钱,我们的生活一次次的食用油涨价中输给舌头。

“省油50%,美味不变”不是概念炒作

8月下旬以来,记者发现,龙大新一代花生油的广告铺天盖地,“省油50%,美味不变”的诉求承诺也成为消费者和媒体关注的焦点:到底能不能省油?为什么会省油?是不是在炒作概念,变相涨价?

近日,记者有幸参加了山东龙大植物油有限公司为龙大新一代压榨花生油举办的“省油50%,美味不变”产品品鉴会,省油效果之明显,美味口感之无隙差别令人难以置信。

在品鉴现场,龙大新一代花生油的演示团队先用10克的普通花生油和10克的新一代花生油分别炒制豆芽。普通花生油炒制的豆芽表面非常明显的油滴不均匀的分布着,而新一代花生油炒制的

豆芽表面则晶莹剔透,没有油滴,取代的是亮晶晶的油膜。龙大花生油的技术人员所介绍:“龙大新一代花生油通过创新技术保留了花生原有的卵磷脂,卵磷脂可以增强油的扩散性,使油滴细化成油膜,更均匀的包裹在食材表面”。

随后分别用20ml的普通花生油、10ml的普通花生油和10ml的新一代花生油炒制400克豆芽,在炒制过程中,能够明显感受到新一代花生油炒制的豆芽味道出的很快,炒制出锅后的色泽的确更加诱人。品尝感觉的确还是用新一代花生油炒制出来的豆芽更香,更有味,口感和味道都是最好。

接着又用同样的方式,分别用40ml的普通花生油、20ml的普通花生油和20ml的新一代花生油炒制400克面条,炒面出锅后,发现新一代花生油炒面的锅底是最干净的,而用普通花生油炒制的锅底都有不同程度的黏糊,尤其是一半用量的普通花生油最为严重。最让记者开眼的是煎鸡蛋,龙大新一代花生油的一个10g试用装居然在现场煎出了12个双面荷包蛋。

省油技术不简单,技术攻关破难题

原来,我们在商场中购买的花生油都是去除磷脂的,因为含有磷脂的花生油会出现“高温加热变色”和“产品存放周期短”两大难题。龙大新一代压榨花生油是在传统压榨花生油生产工艺基础上进行技术创新,解决了这两大难题。卵磷脂本身对人体有相当大的益处,而且卵磷脂也是天然的乳化剂,能够降低油分

子的表面张力,虽然花生油中的含量不高,但已经能达到油滴变油膜的效果。

据龙大植物油相关人员介绍,新一代花生油的价格稍高,完全是因技术创新带来的生产成本的提升所致,并不是换个包装而变相涨价,仔细算来,使用新一代花生油的确省不少钱。

权威机构认证,省油效果不忽悠

为了让消费者更直观的了解和认同龙大新一代花生油的省油效果,记者抽调了全球最大的检测认证机构—SGS(瑞士通用公证行)和中国权威的感官评价测试机构—中国标准化研究院对龙大新一代压榨一级花生油的测试报告:

SGS(测试报告编号:SHFDO120201526FD),通过测试证明龙大新一代花生油在50%用量的情况下,其翻炒性、粘锅度和消费者口感评价均好于正常用量的传统花生油,在另一项测试中没有采用新技术的花生油则无法在50%用量下达到相同效果。

中国标准化研究院(测试报告编号:F-01-2012-0001/0002)则证实了在统一的菜品炒制条件下,50%用量的龙大新一代压榨花生油炒制菜品的整体口感最好,并与足量传统花生油所炒制菜品的整体口感最为接近。

对目前的食用油消费而言,省油意味着省钱,少吃油意味着健康,龙大新一代花生油找到了市场的发展契机和消费者的黄金需求点。我们相信龙大新一代花生油将带领我们走进“省油时代”!

行业快讯

好丽友“仁者践仁”曲阜爱心助学

近日,好丽友“仁者践仁”活动来到孔子故里山东曲阜,为尼山镇桑庄小学的师生送上了一批文体用品。

据介绍,“仁者践仁”活动于2012下半年在广州、北京、上海举行。曲阜作为圣人孔子故乡,在好丽友“仁者

践仁”活动中占有重要地位,好丽友公司此次捐资4万多元,希望通过捐赠活动慈善之举,唤起更多的人践行仁爱之举。

活动特意邀请了曲阜国学院的段炎平老师讲解“尊师礼”,再现两千年前先

师孔子为学生讲课情境,弘扬中国传统尊师重教理念。同时,好丽友公司有关负责人为当地教师捐赠了笔记本电脑和电教用品,好丽友员工为学生捐赠文体用品,并与校方共同参与了“好丽友快乐体育园地”授牌仪式。