

中秋过后蟹虽美 食当小心

中秋过后大批大闸蟹飘香上市,此时螃蟹黄满肉肥,相信很多人已经开始了今年的“食蟹大计”,或蒸或炒,大快朵颐。螃蟹虽好吃,但却是一种“危险”的美味:据了解,食用螃蟹后出现过敏、消化不良、腹泻等症状而到医院就诊者不在少数。

两种蟹不能吃

●死蟹

假期里王先生非但没能放松休闲,可受了“大罪”,呕吐腹泻,还让家人陪着上了趟急诊。而问及原因,皆因为几只死掉的螃蟹。原来王先生将朋友送的一篮大闸蟹遗忘在后备箱里,当想起来时已经过了一夜,不少螃蟹已经死了,王先生正是吃了这样

不新鲜的螃蟹而导致呕吐腹泻。

我们所说的大闸蟹属于河蟹,而蟹体内外带有大量的细菌,提醒您吃大闸蟹时一定要拒绝死蟹。据了解,活螃蟹可以通过体内的新陈代谢将细菌排出体外,如果螃蟹一旦死亡,它体内的细菌就会大量繁殖,有的细菌还产生毒素,吃过后容易引起食物中毒。在市场上,身价几百元一斤的大闸蟹一旦死掉就可能被几十元或十几元甩卖,但这样的便宜万万不能捡,提示您吃大闸蟹一定要吃新鲜的活蟹。

●生蟹

虽然大闸蟹被叫做“生鲜”,但它并不适合像三文鱼一样生吃。螃蟹大多生长在江河湖泊里,又喜欢吃一些小生物、水草及腐烂动物,所

以它的体表、鳃及胃肠道中布满了各类细菌和污泥,资料表明,活蟹体内的肺吸虫幼虫囊蚴感染率和感染度是很高的,肺吸虫寄生在肺里,刺激或破坏肺组织,能引起咳嗽,甚至咯血,如果侵入脑部,则会引起瘫痪。因此建议您要吃煮熟煮透的螃蟹。另外,近年来流行食用“醉蟹”,顾名思义就是用酒泡螃蟹生吃。对此,专业人士认为称这种吃法很危险,一般不提倡市民在家里这样食用。专家提醒,即使是在煮螃蟹的时候,煮到水开后,最好还要再煮近20分钟,煮熟煮透才可能把蟹肉上的病菌杀死。

四个部位不吃

对于记者“螃蟹哪些部位不能

吃”的问题,白领张女士回答:“吃得混混沌沌的,也不知具体哪儿能吃,哪儿不能吃。一般情况下,都是打开蟹壳,瞅什么不顺眼,就扒拉掉,其余的全进胃里了。”这当然是不对的,以下的四个部位不建议您食用。

●蟹胃:躲在蟹黄里的“三角包”

吃螃蟹之前要清除蟹胃。而螃蟹的胃在哪儿呢?打开蟹壳,可以看到在壳上沾有一些蟹黄,蟹胃就藏在壳子的蟹黄里。用勺子将蟹黄打开,轻轻吸吮上面裹着的蟹黄,露出的三角包就是蟹胃了。螃蟹以水生小生物、水草及腐烂的动物为食,所以蟹胃很脏,不建议食用。

●蟹腮:两排“小扇子”

蟹腮最明显,打开蟹壳后在蟹身上的两排灰色扇状软绵绵的组织

就是了。蟹腮是螃蟹的呼吸系统,也同样不宜食用。

●蟹心:黑膜下的“六角板”

中医常说螃蟹是极寒的,所以孕妇及脾胃虚寒者不宜食用。而在螃蟹身上又数蟹心最为寒凉,吃蟹时要记得取下蟹心哦。蟹心是一个白色的六角形,它一般位于蟹中央一块黑色膜衣下,连接两片蟹腮中间的白色物质就是蟹心。

●蟹肠:蟹胃通到蟹脐的一条黑线

蟹肠位于螃蟹下腹部的那块可以掰开的三角内。打开三角可以看到它顶端连接蟹身的一条黑线,它就是蟹肠了。蟹肠也属于螃蟹的消化系统,建议将其取出,不食用。(接贵云 邵瑞琳)



秋季享美丽从“肠”计议

酸奶美身汇

享舒畅 喝乐畅



不似万物声息、怡人心脾的春季,秋季干燥和昼夜温差大的特点着实让爱美的MM有了新的美丽烦恼。“哎!早就不是青春少女了,但却满脸痘痘,成了战痘女神!”“那个曾经让我骄傲的小蛮腰去哪儿了?怎么刚刚工作两年,就已经成了小‘腹’婆?”这多半是因为你的肠道发脾气啦!

夏秋交季,早晚还较凉爽,但中午和下午依然是干燥闷热,这让肠道致病

菌活跃起来,肠道变得“娇气”。作为人体消化道的一部分,肠道时刻迎接我们的饮食之物,所以要想保持肠道健康,在日常饮食上要下足功夫。在众多瓜果蔬菜、肉蛋奶及营养保健品之中,把这项长期而艰巨的任务交给谁最安全有效呢?答案就是:酸奶。

酸奶可以说是女孩的美丽法宝,它在“战痘力”、“抗衰老”、“敌便秘”等众多方面都有出奇制胜的效果。科学研究证明,酸奶中含有丰富的人体所需营养元素,蛋白质及钙质能强壮人体骨骼提升免疫力。而含量最多的“活性”益生菌,能帮助代谢,合成对人体有用的物质,让肠道中充满益生菌,排出宿便,降低氧化物在人体中的含量,减少了氧化物,可谓是保证“肠”治久安的战斗机!同时酸奶里含有多种酶以及其发

酵过程产生的乳酸都有利于促进人体胃液分泌,帮助消化吸收,是得力的便秘杀手!

女孩们,每天来一杯酸奶,经常给肠道做排毒SPA,摆脱“战痘女神”和“小腹婆”的称号,在这个秋季来场完美变身吧,尽情享受美丽!



味达美为中国烹饪推波助澜

说起味达美,想必大家一定不会陌生。但是您知道吗,味达美不但是咱老百姓饭桌上的好帮手,在全国各地的星级酒店和连锁旺店,味达美也早已成为大厨们信赖的伙伴,忙碌在酒店后厨,为那一桌桌饕餮盛宴助力添彩,也为中国烹饪事业的发展推波助澜。

“感动每位大师”的味达美味极鲜酱油,在精研中国餐饮文化的同时,还植根于历史悠久的官府菜——鲁菜对调味品的专业性要求,准确把握未来中国餐饮界酱油浅色发展的趋势。用专业的、世界领先的高盐稀态发酵法,采用纯粮足期酿造,使得蛋白质更易分解,营养价值也最大程度的保留。与此同时,专业的自动恒温控制技术,也让大豆与小麦在最适宜的温度环境下中主动贡献出自己的价值。

像大厨对待菜品一样,欣和用心酿造每一瓶酱油。在专业与专注中孕育出大师级的味达美味极鲜酱油。其自然的

新鲜,令人回味悠长,轻摇瓶体,丰盈、细腻的泡沫从瓶底不断释放;随着轻启的瓶盖,浓郁的酱香也散发开来。味达美味极鲜酱油也因其鲜美、酱香自然浓郁、回味悠长,成为美味佳肴的最佳拍档,是“中国烹饪协会名厨专业委员会”强力推荐的指定专用酱油。

让烹饪成为一种自然的艺术与享受,从信赖专业的味达美开始。

►用料:

- 味达美味极鲜酱油20ml
- 味达美臻品蚝油10g
- 长茄子2根
- 蒜蓉辣酱10g
- 姜末10g
- 香葱花5g
- 料酒20ml
- 淀粉100g
- 盐 2g

►做法:

- 1.长茄子斜刀切成联刀薄片,呈蓑

衣黄瓜状,再均匀地拍上一层淀粉,随后放入油锅中炸至酥软金黄,捞出沥干油分摆入盘中待用。

2.锅中留底油爆香姜末和蒜蓉辣酱,再调入味达美味极鲜酱油,味达美臻品蚝油、盐、料酒炒匀,再调入少许水、淀粉勾成调味汁。

3.最后将调味淋在茄子上,撒入香葱花即可。

►大厨食经:

1.蓑衣茄子的切法比较考验刀工,如果水平有限,可借助两根筷子放在茄子两侧的方法,可以保证不会将茄子从中间切断。

2.味达美味极鲜酱油和味达美臻品蚝油炒制的调味汁味道鲜美而颜色红亮,是整道菜的画龙点睛之笔。



用心酿·健康生活

行业资讯

宏济堂阿胶复产

省内首家中医药文化产业基地同时落成

近日,即将迎来105岁生日的山东宏济堂制药集团新址——宏济堂中医药文化产业基地落成暨宏济堂阿胶复产庆典,在力诺阳光科技园内隆重举行。这里也将成为我省东阿县、平阴县东阿镇之外的第三个阿胶生产基地。

1907年,北京同仁堂乐家十二世传人乐镜宇先生(电视剧《大宅门》中主人公白景琦的原型)到济南开办“乐家老铺济南宏济堂”。在此后的100多年间,先后经历“公私合营宏济制药厂”、“济南人民制药厂”、“山东济南中药厂”和“济南宏济堂制药有限责任公司”等沿革改制,于2002年与力诺集团强强联手资源整合之后,再次焕发勃勃生机。先后被认定为中华老字号、中国驰名商标、被列入山东省非物质文化遗产目录等。

据宏济堂制药集团阿胶健康产业公司负责人周红心介绍,宏济堂阿胶生产曾代表了一个时代的记忆。1915年,宏济堂阿胶曾荣获巴拿马国际博览会金质奖章,是阿胶产品有史以来荣获的最高级别奖项,一时被誉为“国胶”,畅销海内外。此后由于历史原因,宏济堂制药集团一度将阿胶生产任务转移。时隔40余年,宏济堂调派专人,寻访和重用仍然健在的老药工、老技工,传授宏济堂阿胶制作技艺,对这一宝贵的中药产品进行保护性开发。9月28日上午,在宏济堂中医药文化产业基地的传统手工作坊,身着传统服装的胶工向大家展示宏济堂独创的“九昼夜提精炼”制胶法,熬胶、凝胶、切胶、擦胶、晾胶、印字、包装,工序繁多而有条不紊,想起大家对上世纪济南作为阿胶生产中心繁华景象的回忆,也宣告宏济堂阿胶恢复生产。

据悉,同时落成的宏济堂中医药文化产业基地占地500余亩,总投资近10亿元,于2011年3月破土动工。该基地集中草药种植、中药生产、研发及中医药文化传播教育等多种功能于一体,是山东省内首家中医药文化产业基地。(赵强)

曝光台

51批次进口乳制品被检不合格

乳制品成为进口食品不合格的“重灾区”。在国家质检总局日前公布的8月进境食品、化妆品不合格信息名单中,有51批次的乳制品因超过保质期、大肠杆菌超标等问题遭到销毁或退货处理。来自中国台湾的人气零食品牌“张君雅小妹妹”因“未提供所需证书”也出现在名单中。

在不合格的乳制品中,来自澳大利亚的宝莱纯牛奶等两款牛奶和来自法国的康塔乐奶酪等30多种奶酪都因产品过期遭到销毁,同时,奥兰达牌莱塔奶酪等4款来自意大利的奶酪被查出大肠杆菌超标遭到销毁。除了液体奶和奶酪外,奶粉也未幸免。来自新加坡的“一阶段”、“优萌配方奶粉二阶段”因钠、钾超标以及蛋白质含量不符合国家标准要求遭到退货。同样遭到退货的还有产地为新西兰的ORKLOLAND(奥兰)超级金装婴儿配方奶粉1段、2段、3段,原因为碘含量不符合国家标准要求。(据《北京商报》)

工商检验啤酒瓶合格率仅75%

日前,湖南省工商局公布2012年第三季度流通环节食品抽样检验情况。工商部门在全省范围内组织对月饼、方便面、糕点、啤酒瓶等298批次的食品进行抽样检验,检验合格250批次,合格率为83.8%。其中,啤酒瓶抽检合格率较低,仅为75%。不合格品牌包括称生产企业为金威啤酒、重庆啤酒、蓝带集团、嘉士伯等知名企业的一部分批次产品,均被检出啤酒瓶不合格,存在酒瓶爆炸的风险。(据《新快报》)

非法代购邮寄奶粉遭严打

新西兰奶粉半月内三连涨

近日,通过代购网店购买的新西兰奶粉最近不是限购,就是提价,有品牌甚至在不到半个月连续三次提价,而这些都是缘于新西兰政府方面刚刚出台的一项“严打令”。

新西兰严打非法出口

记者近日从国家质检总局官网了解到,9月28日,新西兰初级产业部(MPI)与新西兰海关在官方网站发表声明,联合开展行动打击非法输出婴儿配方奶粉的行为,对非法输出婴儿配方奶粉的公司和个人处以高额罚款并酌情决定是否提出指控。

代购网店价格三连涨

可瑞康是目前代购奶粉市场上最受受欢迎的品牌之一。淘宝店铺圣卡斯国际最近销售的可瑞康婴儿奶粉1段在9月底从之前的178.9元涨到了185元,10月6日再次上调至190元,昨天,该款奶粉售价停留在193元。

一位淘宝全球购的卖家告诉笔者,提价和限购主要是受到新西兰近期叫停非法输出婴儿奶粉的规定影响。但可瑞康天猫旗舰店的客服则告诉笔者,提价是国际物流成本增加所致。

洋奶粉不一定就安全

国家质检总局表示,经邮寄途径输出的婴儿配方奶粉未经新西兰初级产业部的出口检疫监管,存在检疫卫生和质量安全风险。乳业专家王丁棉也表示,此举主要是为保障消费者权益,维护新西兰乳制品美誉。

值得注意的是,正规进入中国的新西兰奶粉也并不一定安全。国家质检总局公布的8月份进境食品不合格信息显示,新西兰善腾有限公司制造的ORKLOLAND婴儿配方奶粉碘含量不符合我国国标。

(胡笑红)