

西餐加红酒 这个可以有

春节是中国的传统节日。但近些年来，随着国门打开，国人的眼界也更广阔，西餐等西方文化也逐渐被国人所接受。不少潍坊市民过起来也变得“洋味十足”，他们吃西餐，喝红酒，让春节别有一番滋味。因此借着“春节”假期，家人、朋友聚会时，试着做一顿西餐一定会增加节日气氛。

西餐店生意挺火爆

和许多酒店、餐馆春节不打烊一样，不少西餐店春节期间照常营业，从往年及目前的预定情况来看，生意也确实挺火爆。

5日，记者在城区多家外来速食店采访了解到，尽管还未到春节，但由于年轻人逐渐放假，大厅里也往往是人满为患，每个座位上坐的都有人，不少市民拖家带口来开“洋荤”，忙得服务员不亦乐乎。一名服务员告诉记者，春节期间，西餐的生意不仅不比平时差，还比平时好，他们24小时营业，夜里都有人来吃。

记者采访了解到，春节期间，很多洋餐馆都不约而同地选择了开门纳客。对于这种消费现象，一些年长的市民也说，一直以来都是吃中国的传统食物，换换口味也不错。

不喝白酒喝红酒

5日，记者在福寿街一家超市看到，很多市民都在红酒柜台前进行选购。销售人员也告诉

记者，各式各样的红酒都很受欢迎。一位市民说，以前过年喝白酒，现在他身边很多人观念都变了，认为喝白酒太伤神，春节期间酒场又多，如果顿顿喝白酒，肯定受不了，与其这样不如喝红酒，既喜庆又不伤身体。

记者同时发现，虽然市民热爱红酒，但对于如何选红酒并不在行，他们表示，自己买酒主要是看价格和品牌。专门经营红酒的一位行业人士称，可以通过看、闻、摇、品四种办法来选购红酒。首先是看，优质的红酒应该充满光泽而且通透，很吸引人的，如果色泽偏向暗和混浊，这支红酒的品质相信并不高。其次是闻，红酒选用优质的葡萄酿制的话，品尝红酒时应可嗅到葡萄的果香味。再次是摇，品红酒应该用高脚杯，这样可以确保当你想缓缓将杯中的酒“摇醒”以展露它的特性，这就像搅拌锅里已经煲好的汤，使它散发香味的道理一样。最后是品，优质的红酒停留在你的口腔内时应有幼滑的感觉，慢慢感受到其香醇，然后味道会丰富起来；酒香会令你有回味的感觉，而且在口腔内久久未能散去。

本报记者 张焜 董惠 刘蒙蒙

黑椒牛肉炒意面



食材：煮好的意大利面、牛肉丝、黑椒碎、老抽、盐、鸡精少许、青红圆椒、圆葱切丝。

制作方法：

平底锅加热，放入牛肉丝，黑椒碎、盐、鸡精、老抽，翻炒入味，再倒入煮好的意面，加少许水，继续翻炒，待水干后加入准备好的青红椒、圆葱丝即可。

小提醒：事先到超市买好意面，按照说明煮好。这道菜制作简单，口味好，老少皆宜，会给春节的餐桌增添一道新的风景。

雪蛤杏仁球



食材：南瓜泥、澄面、糯米粉、杏仁片、雪蛤

制作方法：

1、南瓜泥、澄面、糯米粉和成60克大小的面团，包入雪蛤，用水煮过凉。

2、沾上杏仁片，用油炸至金黄色即成。

菲力牛排



食材：里脊肉1块、盐、鸡精少许，里脊肉最好腌制

制作方法：

将平底锅烧热，倒入少许食用油。油温烧热后放入准备好的腌制牛排。煎30秒至40秒，再翻煎另一面，同样时间后即可关火。此时牛排成熟度就在七分至八分熟了。

好年景



春节生活服务手册

金玉满堂 吉祥 二零一三癸巳年

饮食篇

B15

齐鲁晚报·今日潍坊

2013年2月6日 星期三

编辑：董惠 组版：杨茗捷

食品安全，

我们把住安全源头

目前，食品安全关乎我们每一个人的健康，食品安全的问题也日渐成为人们关注的热门话题和整个食品行业从业者高度敏感、高度重视的环节。

潍坊鑫盛食品有限公司、安丘市奥源食品有限公司均是从事农产品加工和出口的食品企业，十余年的从业经历以及同欧洲、日、美、韩等国家农产品进口商的常年合作，使得他们的经营理念和产品安全意识都较早的得到了磨练和提升。为此，这些拥有了远见卓识的企业家们对于改变我们目前市场上所面临的食品安全问题有了清醒的意识和明确的方向——从源头建设抓起，加强硬件设施投入，减少中间加工流通环节和严格控制质量关键点，并建立完善可靠的质量追溯系统。

2012年6月由山东畜牧兽医职业学院、潍坊鑫盛食品有限公司、安丘市奥源食品有限公司共同出资建设的山东合力牧场项目正式落户潍坊安丘，这里山青水秀，气候温和，夏无酷暑，冬无严寒，空气湿润，是各国养牛专家们公认的最适宜肉牛、奶牛养殖的生态环境。项目总投资3亿元，占地1800亩，设计饲喂奶牛1200头、肉牛8500头。合力牧场建成后拥有标准化牛舍26栋，建筑面积11.5万平方米。在这里合力牛可享受着“贵族”一般的生活，它们听音乐，做按摩；睡软床，吹风扇，正可谓“牛喝山泉水，奶是纯生态”。

为了让消费者喝上放心的牛奶，他们将建立鲜奶直营店的形式，走进社区，建立从牧场直达店面，面对广大社区市民当天配送的渠道和模式，倡导新鲜、时尚、健康的饮奶方式。在店内实现当日鲜奶当日加工，当时配送，当日新鲜的巴氏牛奶不但完整的保留了牛奶的营养成分，同时提供未被高温加工和长保存期破坏的活性物质，有效改善和提高人体的免疫力。他们还将建立牛奶安全追溯系统，利用奶瓶上的条码详细的追踪牛体的检疫情况、健康状况、挤奶信息和制作销售批次、一直到您的餐桌。

用双手把最新鲜、最原汁原味的牛奶送到千家万户，立志要做一个新鲜牛奶的安全配送专家。

刘文