

回味美食



香椿粥

年少时春季常能吃到母亲熬的香椿粥,再配上点萝卜干、雪里蕻之类的小菜,觉得那是天下最香的粥。现在生活条件好了,海鲜粥、膏蟹粥、燕窝粥也喝过,但都不能和母亲的香椿粥相提并论。

香椿又名香玲子,是一种药食同源的传统蔬菜,有“树上蔬菜”之称。早春之际,院前屋后,田边角,总能见到香椿树的踪迹,一棵棵挺拔的身姿,扎根于肥沃的土地,舒展着枝头上紫赤色的芽叶。

鲜嫩的香椿芽叶,是餐桌上的营养素食。香椿脾气随和,和许多食

材都能和平共处,对烹饪手法也不挑剔,炒肉丝、煎鸡蛋、煲木耳汤都是不错的选择。常见的吃法是香椿拌豆腐,把香椿用开水烫后,切碎与豆腐同拌,下盐和芝麻香油即可。就着米饭,香椿的独特香气掺杂着浓郁的豆香,漫溢在颊齿间。正如汪曾祺先生所言,一箸入口,三春不忘。

香椿时令性很强,过了谷雨之后,香椿就逐渐变得成熟起来,它们悄悄地给紫赤色的叶衣罩上了一层绿色的外套,淡然地迎着晚春的余晖。此时的香椿梗枝粗硬,香气大减,口感变柴,食之如同嚼蜡。勤劳的主妇虽带着家人已采集下一些香椿,但她们断然是不会暴殄天物的,

她们自有妙招,洗净香椿,撒上盐花腌制,挤干水分后的香椿口感好了很多,除了可以包春卷、下面条之外,更主要是将香椿用于熬粥。备上好的粳米,投入紫砂锅中煮成黏稠的稀粥,接着放进腌制好的香椿,用小火慢炖。煮粥的同时,到屋檐下拿一块年前腌制的五

花腊肉,切成肉丁,下锅煸炒,待肉香味飘出,腊肉丁变成金黄色时盛出。等粥煮沸后,撒上腊肉丁,用粥勺均匀地搅拌。最后加点食盐、麻油、味精、胡椒就可出锅了。此刻,稻米的气息中,包裹着香椿的浓香与腌肉腊香,随着氤氲的水汽肆无忌惮地散溢开来。(李晋)



尚健康

九阳美粥煲开创粥机新品类

本月,九阳将在全国同步推出专业做粥工具——美粥煲。这是市面上第一次出现专业做粥的小家电。美粥煲操作非常“傻瓜”,只需根据自己的喜好搭配食材,调节火力和搅拌之类都统统交给机器去做,等上30几分钟,就能享受到各式各样的健康美味粥。

电饭煲做粥乏力,专业粥机蕴藏潜力

消费者做粥一般都用电饭煲,在市场上销售的电饭煲,电压力锅有95%以上的型号包括了制粥功能。近年来随着健康饮食观念的深入,能够快速、轻松烹饪营养美食的厨房小家电自然成为了都市健康生活中不可缺少的一部分,实际上多功能一体化的电饭煲难以将食粥的保健功能发挥到极致。

九阳美粥煲,专注做好粥

九阳的美粥煲与用电饭煲和电压

力煲做粥不同,使用美粥煲做粥带有中途加料提醒的人性化功能,这样就可以把不同食材在不同的时间放进美粥煲。如果食材可以一起放进去熬煮,一键就可以搞定,不需要手动调节火力大小。该款机器使用的是三维立体加热技术,热效率高,熬粥速度更快,受热更均匀,煲粥时间平均减少30%。做粥的核心技术就是要解决熬煮技术,而熬煮技术的难点在于精准控制熬煮时的火候,因为不同的食材需要的熬煮温度是不一样的。

美粥煲拥有智能营养芯控技术,就实现精确掌握熬煮火候,根据不同粥品科学设定全自动煲粥程序。另外,它还能智能设定搅拌速度。美粥煲不管制作八宝粥、海鲜粥,还是肉粥、蔬菜粥,都得得心应手。

单功能的专业化发展之路

多功能一体化以及单功能专业化

代表了电器发展并存的两个方向。健康小家电行业在多功能一体化发展趋势的同时,对于单功能的专业化需求依然强劲,这和人们的饮食偏好有关。豆浆机就是单一功能专业化发展的典型例子,十几年来九阳就是看到了豆浆饮食文化的价值,以及消费者对于自制豆浆的普遍需求,进而开辟豆浆机细分领域并独领行业多年。其后又成功进军压力煲、榨汁机、料理机等多个领域。

此次美粥煲的推出同样走的是这一路线,中国近千年的粥饮食文化蕴含了庞大的潜在市场,九阳了解到广大消费者对于专业粥机的迫切需求进而推出新品,一举开辟新的细分品类。专业精细的粥机产品不仅满足了消费者对健康与美味的双重需求,更引领着健康生活新方式。

九阳全国客服电话:400-6186-999

沂山风情游

康宝养生园会员联谊活动开始了!

来沂山揽胜 到康宝养生! 与时俱进 厚积而薄发
山东康宝蜂业旗下品牌——康宝养生园一周岁了!
此时正值鲁中仙山——沂山槐花飘香的时节。



公司为答谢新老会员一贯的支持与厚爱,特举办本次活动(活动详情见店内海报)。届时各地新老会员欢聚一堂,畅叙友情,开启探寻神奇的蜂产品酿制,生产环节的溯源之旅,置身天然氧吧,耳畔清风送爽,漫山槐花甜香,更有为您辛苦为您甜的甜蜜使者——万千蜜蜂飞舞其间,循花采蜜……

移步换景,沂山特有人文景观呈现面前,东镇庙,百丈崖瀑布,狮子岗,玉皇阁景点定会让您流连忘返……

来吧朋友!鲁中仙山欢迎您!

报名地址:康宝养生园各地旗舰店

济南市:高新区康虹路1250号

电话:0531-86391598

潍坊市:奎文区福寿东街212号

电话:0536-8068282

潍坊市:建设街派出所东50米路南

电话:0534-2663886

菏泽市:香格里拉2号楼2-8号

电话:13005304242

青岛市:沃尔玛台东店,城阳店专柜

电话:15863483835

康宝蜂业总部:潍坊市临朐七贤工业园 电话:0536-3691526

台湾著名主持人于美人溯源追访东阿阿胶

近来,随着电视剧《甄嬛传》在台湾地区的热播,一股阿胶养生热潮正在兴起,当地最老字号的中药厂之一——胜昌制药的产品更是专用“道地”东阿阿胶作为原料。为此,5月2日,祖籍山东的台湾知名主持人于美人及其团队专程从台北赶到道地阿胶原产地东阿进行参观拍摄。

于美人,本名于耘婕,台北市人,祖籍山东青岛,是台湾著名广播及电视节目主持人、畅销书作家,经常在节目中介绍瘦身、饮食等健康主题,对保健养生有独到见解。5月3日,在国家非物质文化遗产东阿阿胶制作技艺代表性传承人、东阿阿胶总裁秦玉峰陪同下,于美人及其团队对中国阿胶博物馆、国家黑毛驴繁育中心、阿胶生产车间等进行了参观拍摄。

参观拍摄期间,秦玉峰从东阿阿胶的起源、历史发展、原料选取、生产工艺、九朝贡胶制作等各个方面,向于美人做了全面介绍。于美人说,之前以为阿胶在哪都能生产,经过这次参观才知

道东阿县才是阿胶的原产地,用东阿水和纯驴皮熬成的阿胶最正宗、最地道。于美人表示,这么好的东西自己一定会向更多观众和读者推荐,自己也会身体力行服用东阿阿胶。

活动结束后,于美人欣然写下“东阿有好胶,吃好胶好娇”,并签名留念。于美人认为,这是一次美妙的溯源追宗之旅。

台湾最老字号的中药厂之一——胜昌制药的李威著总经理也一同来到东阿阿胶参观。据介绍,胜昌制药有着67年历史,是台湾最受欢迎的药品保健品生产销售厂商之一。该公司产品的原料使用的正是东阿阿胶。

通过考察,李威著详细了解了东阿阿胶传承了千年的“三宝”——东阿水、国家级炼胶保密工艺及纯正驴皮。他表示,公司产品原料选择东阿阿胶就是因为东阿阿胶的道地和一如既往对阿胶生产制作工艺的坚持,这也是台湾民众喜爱东阿阿胶的原因所在。胜昌制药今后将进一步



步加强与东阿阿胶的合作,开发以东阿阿胶为主要原料的保健产品,以满足台湾民众以及更多海外人士的需求。

近年来,东阿阿胶产品由于道地品质还获得了中国香港、日韩、东南亚及欧美等地区市场的高度认可。东阿牌阿胶成为第一个得到香港政府批准注册的阿胶产品,被韩国食品药品监督管理局批准可以以食品身份销售;阿胶原粉在日本指定检测机构的检测中,包括农药残留、兽药残留、重金属、细菌等842项检测项目均为零检出;复方阿胶浆成为印尼治疗登革热的首个特效中成药。

行业动态

山东省立医院 首创移动“E-ICU”模式

5月2日上午,山东省立医院在全国首创移动“E-ICU”模式,通过iPad登录互联网,全世界任何地点的重症医学专家都可以参与指导重症患者的救治和研讨。当天,通过移动远程会议系统,来自美国匹兹堡、中国香港、天津、江西以及山东各地的重症医学专家针对严重急性呼吸窘迫综合征等展开研讨。

据山东大学教授、博士生导师、山东省立医院重症医学科主任王春亭介绍,E-ICU(Electronic-Intensive care unit)即数字化重症监护病房,通过无线网络或wife,以床边查房车及IPAD为终端,可在全球任何地方开会、查房、会诊、交流及技术指导等,

可点对点或多点连线交流;同时它也是移动ICU,无论专家在任何地方都可随时随地了解病人及病房情况并指导诊疗。该模式以低成本指导基层医院重症医学的诊疗及授课,拓宽了高端医疗技术服务面,使得省、市、县重症医学达到同质化。

据介绍,山东省立医院将在2-3年内完善网络建设,逐步建成全省乃至全国范围的重症医学互联网数字联盟平台,目标是今后不论山东哪个地方发生突发重大应急卫生事件和重症救治工作,都能通过无线互联网络,迅速组建咨询会诊专家组,向基层医院投射技术力量,指导抢救治疗工作。

首届三校急诊创伤论坛顺利召开

日前,为提高急诊创伤的救治水平、搭建急诊创伤救治交流的平台,由山东大学齐鲁医院、同济大学附属上海东方医院、郑州大学第一附属医院联合举办,山东大学齐鲁医院急诊外科主办的首届2013三校急诊创伤论坛暨山东省第二届急诊创伤论坛在济南顺利召开。

该论坛由上述三所大学附属医院在济南、上海、郑州

轮流主办,每年一届。会议邀请了国内知名专家就急诊创伤救治领域的热点、难点问题做了专题报告,200余名来自全国各地的与会代表反响热烈,就急诊创伤救治范畴的专业问题如开放骨盆骨折、多发伤及MODS的救治,腹内高压综合征、颅脑创伤重症等进行了热烈地讨论。

(桑锡光)

山东省中医院本周二 举行“世界哮喘日”义诊活动

5月7日是第15个“世界哮喘日”,今年哮喘日的主题是“哮喘是可以控制的”。

5月7日上午8:30-11:00,山东省中医院肺病科将在西院门诊三楼急诊大厅(文

化西路42号)举行大型咨询及义诊活动,期间免收挂号费,专家将会详细解答关于哮喘防治问题,帮助广大哮喘病患者规范化控制和管理哮喘。

玛丽果酒,情醉人不醉

果酒进入新时代 行业需要领航人



一般将葡萄以外的水果制成的酒统称为果酒。它以各种人工种植的果品和野生的果实为原料,经过破碎、发酵或者浸泡等工艺精心调配而成。果酒的酒度低,酒质温和爽口,果香味浓,营养价值高,并且富含人体所需的各种氨基酸、多种维生素和矿物质,营养学家指出,

与白酒、啤酒相比,果酒的营养价值更高,对健康的好处也更胜一筹,因此被专家认为是所有酒品中最具发展前途的种酒。

果酒,几乎汲取了水果中的全部营养,即使生吃水果也不能吸收的营养,通过果酒却可以吸收。果酒里含有大量的多酚,可以起到抑制脂肪在人体中堆积的作用,使人不容易积累脂肪和赘肉。此外,果酒对于护理心脏、调节女性情绪的作用更加明显。

在现有果酒品牌中,青岛玛丽酒业以超前的酿造理念、独特的生产工艺、独占的生态资源及致力打造中国果酒第一品牌之豪气,独领中国果酒行业风骚,大手笔,多视角,全方位续写和完善着中国数千年酒文化的果酒篇章。

玛丽酒业,地处黄海之滨,面朝大海,依山傍水,气候宜人,海浪、沙滩、低丘陵,冬无严寒,夏无酷暑,年均气温12.1℃,宜避暑、宜疗养,不可多得的海滨胜景,独特的植被条件,盛产出品质优良的葡萄、蓝莓、苹果、蜜桃、草莓、樱桃等优质水果,加之引进国外先进的生产技术,酿造出了玛丽系列多种优质的葡萄酒、水果酒。

公司率先在国内开发了龙舌兰系列酒,蓝莓系列、桂花系列酒的开发在国内也是规模最大,品牌占有率最高的企业。玛丽果酒品牌所独有的营销模式将引领中国果酒行业迅猛发展。中国果酒将在较短的时间内成长为新兴的消费市场。

网址:www.malinawine.com 咨询热线:4006178159

全国营销中心:济南华龙路1825号嘉恒大厦A座2203,2204

每周一菜



豆苗炒虾片

◎原料:大虾700克、豆苗500克、鸡蛋2个、油、料酒、葱、姜、盐、胡椒粉、湿淀粉、汤、味精。

◎做法:1.将虾剥壳去头,由脊背切开,将虾线挑出,清洗干净。2.把虾、姜切片;葱剖

开切2厘米长的节段;把豆苗洗净,摘去尖。3.用湿淀粉和鸡蛋清调成糊,另用盐、味精、料酒把虾片拌匀,吃味,并浆上蛋糊。

4.剩余的料酒、味精、盐、湿淀粉和汤50克做成汁备用。5.将虾片下进热油中滑熟捞出即可。