

冬季食鱼 老刘野生大鱼坊走起



坐落在长青街的老刘野生大鱼坊,最近推出了一系列秋冬进补养生系列菜式。其中以鳊鱼入菜的“大获其胜”显得分外突出,这道菜具有滋补的功效,选材经过精挑细选,搭配科学,是冬季进补的首选。

冬季是体弱者进补的好时机,鱼,不仅味道鲜美,而且营养价值极高,是进补的好水产。其蛋白质含量为猪肉的2倍,且属于优质蛋白,人体吸收率高。鱼中富含丰富的硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素D等和一定量的钙、磷、铁等矿物质。鱼肉中脂肪含量虽低,但其中的脂肪酸被证实有降糖、护心和防癌的作用。鱼肉中的维生素D、钙、磷,能有效地预防骨质疏松症。传统医学认为食鱼要讲究对症,对症吃“鱼”,它的食用和医用价值才能显现出来。

“老刘野生大鱼坊”主要

经营的是来自乌苏里江的野生大鱼,也是生长在中国最北方的冷水鱼。因为没有任何人工饲养的过程,这里的鱼生命力惊人,完全是靠“大鱼吃小鱼,小鱼吃虾米”长大的,其营养价值早就得到了权威专家们的认可。

特别是那里的鳊鱼,被神秘而古老的赫哲族奉为“鱼中之皇”,它全身上下只靠一根脊骨运动,其鱼肉口感与营养价值皆优于其他鱼类。这里入菜的鱼类品种繁多,像大马哈鱼、青根鱼、油肝鱼等有十几种,每天都会从东北乌苏里江空运过来,新鲜性是不容置疑的。

“老刘野生大鱼坊”的烹调采用东北特有的铁锅炖菜方式,别具农家风味。每一口锅直径近一米,鱼就是在铁锅里炖制而成的。再加上师傅采用东北特产人参、鹿茸等60多种名贵草药等祖传配方秘制的汤料,让鱼的滋味充分溶入到汤及配菜中,同时充分吸收铁元素。尝一口鱼肉,筋滑鲜香,品一口蔬菜,香气四溢,来一口底汤,



有滋有味。在品尝美味的同时,又能补铁、补钙,一举两得。

冬日正是滋补养颜的好时节,请选择“老刘野生大鱼坊”。围着大锅,品着美味,三两朋友,其乐融融。(刘岩)

完达山力创绿色有机乳品第一品牌

据《山海经》记载,大荒之中,有一座山,曰“完达”,是太阳和月亮升起的地方,“完达”在满语中系“天梯”的意思,寓意为“攀登高峰”。完达山下风清气净、水洁土肥、林茂草美,终于成就了满人当初的兵强马壮,并使其成称龙称帝,因此,完达山脉亦有“龙脉”之美誉。

完达山乳业股份有限公司系北大荒集团控股公司,现拥有资产总额37.3亿元,下辖24家分公司,员工近20000名。年加工鲜奶能力100

余万吨,可生产奶粉、液态奶、饮料、豆制品、米麦制品及保健食品等11大系列220个品种,销售网络遍及全国,其中原料粉远销东南亚和非洲。

2013年,完达山乳业第五次成为全国“两会”代表的专供奶品。2013年5月31日,国务院常务会议确定,国家将按药品标准监管婴幼儿配方奶粉,完达山乳业成为国家此次按药品标准生产婴幼儿奶粉的四家企业之一。

完达山乳业的奶源基地主要分

布在北纬45度,是举世公认的黄金奶源带,同时又处于世界仅存的三大黑土带之一。这个纬度带土质肥沃、草质肥美,气候与干湿度非常适合奶牛的生长和泌乳,在这一黄金奶源带上,有完达山600万亩天然草原牧场,51万头良种奶牛,优良的生态环境成为完达山优质原料奶的自然资源基础。这个纬度带上的国家很多,但黑土带却仅分布在中国东北、乌克兰大平原和美国密西西比河流域。

完达山在设备上实现了自动化加工生产,包括自动配料、自动清洗等,对关键控制点及清洗、杀菌灯等关键参数进行授权管理,对设定的多维参数如供热、时间、物料变量等进行自动化全程监控。对比只能进行一维调整的在线监测,完达山实现了自动化程度在国内最高,在国际仍处于领先水平的精细化管理。

诚信是企业发展的基石。在企业文化建设上,完达山人作为垦荒官兵和支边青年的北大荒后代,传

承了军旅文化与知青文化打造的“诚信、务实、创新、卓越”的北大荒核心价值观。“诚信立企,厚德致远”的诚信理念引领着完达山乳业砥砺前行。创建中国绿色有机乳品第一品牌已成为完达山新的发展目标。

目前,完达山乳业已基本完成了奶粉、液体奶在全国的生产布局,为跻身中国乳业第一梯队及下一步的健康、持续发展奠定了坚实基础。(刘岩)



让你尝尝“超人”吸收力

益养[®] 100



好吸收

更在益养100

细化再包覆 吸收新体验

完达山第一款应用SPC悬浮包覆技术牛奶,先细化再包覆,有效防止碳酸钙、焦磷酸铁分子凝结沉淀,营养不流失,吸收更全面。

