

# “鸿运当头”启鸿运,青岛啤酒定制马年“开运酒” 酿造青岛啤酒中的“劳斯莱斯”

2014,你想马上有“钱”、马上有“车”、马上有“房”还是马上有“对象”呢?愿望太多没关系,只要新年“鸿运当头”,所有心愿必然“马到成功”。青岛啤酒特别推出马年定制“鸿运当头”啤酒:喜庆的中国红、专属的马年生肖图案,再加上麦香浓郁的金色酒液,为你开启一年的红红火火,黄金灿灿,成为新年开运第一酒。

本报记者 赵旭 整理



相关链接

## “破坏性试验”打造 无与伦比的啤酒精品

其实,“鸿运当头”的研发,早在两年前就开始了。事先经过大量的消费者需求调研,了解消费者对产品口味、包装等需求,然后针对这种需求,列出研发计划,所以说,鸿运当头的诞生,也是应运而生。而从产品研发成功到上市,也还有很长一段路要走。“新产品的上市要经过酿酒师、品酒师们无数次的品评,历经上百次的口味优化,稍微有一点口感的偏差,都会被细心地品酒师们发现。并立刻进行优化,让鸿运当头真正成为无可挑剔的啤酒精品。”青岛啤酒科研中心的研发人员告诉记者。

除了口味优化,鸿运当头的上市还要经过“破坏性试验”这一关。比如,把产品冷冻保存或高温加热,来验证包装的安全性;把产品放到阳光下暴晒,来验证对口感的影响;在运输过程中故意磕碰,跑遍大半个中国,来验证长途运输对口感的影响;甚至用一年半的时间,来验证保质期内,是否口感如初。经过这样的千锤百炼的反复测试,所有酿酒师、品酒师都满意了,产品才算又过了一关。当然,这一切还不是终点,在鸿运当产品上市之后,还要接受广大消费者的评判,大家的意见也将会被反馈回科研中心,进行下一步的口味优化。而这项工作更是周而复始没有尽头的,就是为打造无与伦比的啤酒精品而不断努力着。

### 走亲访友

#### “鸿运当头”成最佳“祝福语”

市民孙先生往后备箱里搬上了最后的两箱青岛啤酒“鸿运当头”,缓缓地发动了汽车。“过节不就是图个吉利么,送‘鸿运当头’,送的是‘鸿运’收的是‘吉祥’谁不喜欢呢。”孙先生说,今年春节走访亲友的礼单上,“鸿运当头”是最好的“祝福语”。

“鸿运当头光听名字就是好兆头啊,包装高档,口感醇正,春节送亲友,最合适不过了。”孙先生说,前几天往丈母娘家搬了几箱,丈母娘欢喜的不得了,连声说好彩头,

拿在手里就没舍得放下,还说过年,就喝鸿运当头了,给马年开开运。

### 好友聚会

#### 掏出“鸿运当头”有面又有品

借着元旦,磊子和大学同学搞了个小聚会,和昔日同学打招呼,开玩笑,一切都是那么熟悉。“难得老同学见面,一定要整点好酒”,“春节还要图吉利,包装必须上档次。”当大家七嘴八舌的讨论晚上喝什

么时,磊子诡异一笑:我带了好东西呦。

几箱“鸿运当头”搬到房间,一瓶瓶红色小罐挨个摆上酒桌,瞬间喜庆满屋。“哎呦,磊总你现在可真是高端呀!看来现在混得不错啊。”“我知道,这酒叫‘鸿运当头’,上次跟老板出去吃饭喝过一次,口感特别好,到现在我都惦记着呢。”当马年定制版的“鸿运当头”一上桌,同学们马上炸了锅。

大学时就有“酒仙”之称

的大字,还装模做样的品鉴了一番,连说“好酒啊,麦香浓郁、入口醇厚爽滑,此品只应天上有。”“在哪有卖的赶快从实招来,过年的时候我也整两箱,出去‘高大上’一回!”而反应快的常建,马上打起了春节的算盘。“先都别七嘴八舌,大家都满上满上,祝愿2014,大家都‘鸿运当头,马到成功!’”最后还是班长发了话,叮咚的干杯声,仿佛新年的礼炮,开启了一年的好运气。

### 惠民美食汇总

## “杜桥”豆制品系列



大豆是最好的植物性优质蛋白质,8种必需氨基酸的组成与比例符合人体的需要,类似动物蛋白质,并含有丰富的赖氨酸,是粮谷类蛋白质互补的理想食物来源,被人们誉为“植物肉”、“绿色的乳牛”等。大豆富含脂肪、碳水化合物、B族维生素、维生素E、胡萝卜素、钙铁磷等元素,被中医推荐为防治冠心病、高血压、动脉硬化等疾病,贫血病人和缺钙患者等的理想食品。

“杜桥”豆制品在加工

过程中经过浸泡、加热、脱皮、碾磨等多道工序,除了大量的膳食纤维等抗营养因子,提高了大豆中的各种营养素的利用率,也提高了食品的生物价,促进了营养的消化吸收,对食用者有营养和保健之功能;“杜桥”豆制品还有易贮藏、保质期长的特点;同时,“杜桥”豆制品秉承传统手工艺精心制作,兼具醇香可口、劲道十足的独特风味。

本报记者 王文彬 整理

## 武定府酱菜



山东滨州惠民县城,清朝为武定府治。这里生产的酱菜以色泽鲜艳、咸中带甜、甜中微咸、酱香味浓、清香可口而驰名全国,人称“武定府酱菜”,是山东地方传统名产之一。武定府酱菜的生产,已有三百多年的历史。早在明代,这里的酱菜作坊就很兴盛。至清朝,“仙泉居”、“福元居”、“元香斋”、“大同”、“天顺栈”等酱园成为远近驰名的店堂商号。

传统武定府酱菜品种主要有磨茄、包瓜、糖包、酱桃仁、杏仁、水晶莴苣、酱黄瓜、

酱花生仁、合锦菜、酱地环、虎皮菜、百工皮等30余种。武定府酱菜之所以久负盛名,是因为它在同类产品中具有鲜、甜、脆、嫩的特点和色、香、味、体的突出风格。武定府酱菜之所以久负盛名,是因为它在同类产品中具有鲜、甜、脆、嫩的特点和色、香、味、体的突出风格。1988年武定府酱菜在全国首届食品博览会上获铜牌奖。1994年以来,武定府系列酱菜被评为“山东传统名特食品”、“山东市场畅销产品”。

本报记者 王文彬 整理

## 盖世孙武王 天下武定府

作为历史文化名酒,孙武王品牌源自东方兵学鼻祖、伟大的军事理论家、一代兵圣孙武,其所著《孙子兵法》广泛流传于世界,影响深远,备受推崇,被公认为“兵学圣典”、“兵经之首”。

自古以来,文化与酒浑然一体,坊间一直有孙子自酿自饮著兵法传说。千百年来,依托孙子文化的浸润,秉承孙武智勇双全的大将军之豪爽气魄,兵圣孙武故里孕育、酿造出了传世美酒孙武王酒,并成为传播孙子文化不可或缺的重要载体。

2500年前孙子酿酒的老窖池已无从查考,有史料可考的现存最老的孙武王窖池中,有6个始建于清代嘉庆23年(公元1818年),由来自武定府棘城的三

代酿酒高手杨氏班子创立“惠源和”酒坊挖建,其连续发酵出酒史已近200年,老窖泥中的微生物群落已达高度密集。“惠源和”酒坊及其6个老窖池遗址现存于山东一品液酿酒有限公司厂区西北角酿酒四车间内,已作为非物质文化遗产重点保护。

今天的孙武王系列酒香味丰满,优雅、柔和、悠长,除得益于百年老窖池外,还缘于独特的配方和工艺。全五粮(高粱、糯米、大米、玉米、小麦)标准酿造原料配方,独创、首创的“均窖”发酵、双轮回池的工艺,不少于74天的压池发酵周期,融合五粮浓香与馥郁芝麻香神韵的蒸馏技术,更使孙武王原酒堪称人工与自然的完美杰作。 本报记者 王文彬 整理



无论您是制作美食的行家,还是品尝美食的食家,亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系,也可以寻到回味无穷的民间小吃。我们致力于为您打造滨州最全新的美食平台,大家可以在这里分享美食、分享生活、分享快乐。“吃货团”期待您的加入。

吃货团QQ群: 324754190

团长电话: 13589746230, 1762165931

建行手机银行 天天理财 随时随地 掌控增值时机 增长你的财富

中国建设银行已在手机银行推出理财产品交易功能,提供“乾元”、“利得盈”、“汇得盈”、“建行财富”系列产品的购买、赎回等服务。手机银行理财不受时间、空间限制,方便快捷,安全高效。

客户服务热线: 95533 网址: www.ccb.com 手机网银网址: m.ccb.com

自从“吃货团”招兵买马以来,市民纷纷报名加入。在我们的QQ群里,大家一起分享滨州的美食,同时也有商家

的倾力加盟。目前以不同形式加入吃货团的成员已超过600人,当然我们的队伍还需要您的加盟。