

15名拍客今去红叶谷拍红叶

欣赏美丽秋景,品味景区独特魅力,本报将择优刊登拍客作品

本报10月22日(记者 李超) 经过两天的公开征集,15名拍客将于今天前往济南红叶谷景区拍摄红叶、欣赏美丽秋景。

“听说红叶谷的红叶很漂亮,很早就想去看看,正好齐鲁晚报提供了这次机会,既激动又有高兴。”来自张店的拍客孙先生告诉记者。这15名拍客都是摄影爱好者,而在之前的征集过程中,记者也接到了不少市民的电话,两天时间几十名摄影爱好者报名参与,记者从中筛选出了15名拍客。

10月的天气秋高气爽,济南红叶谷景区的满山黄栌、红枫、火炬等树叶已经开始变红,万山红遍,层林尽染,美不胜收,是对秋日的红叶谷最好的描述。本报启动“我拍红叶谷”活动以来,报名火热,目前名额已报满,拍客将于今天前往红叶谷景区赏红叶、拍美景。

据景区工作人员介绍,红叶谷今秋最美艳的时刻从10月下旬会一直持续到11月的下旬。届时在红叶谷景区十几条蜿蜒陡峭的山谷中,红叶满山,层林尽染,将形成景区独

有的自然景观。游人穿行其中,可以真正领略到“霜叶红于二月花”的美丽景色。

红叶谷的树种主要是黄栌、红枫、火炬等,其中黄栌是红叶谷独有的观赏树种,十几条蜿蜒陡峭的山谷中全部布满此种植物,形成景区独有的自然景观,引人入胜。

在红叶谷观赏红叶可分为三个阶段,第一个是“五彩斑斓”的阶段,这时的黄栌红叶色彩极为丰富,有绿的、黄的、红的,色彩在渐变中凸显其特有的魅力;第二个阶段当游客登上万叶塔,

满谷的红叶尽收眼底,会惊叹大自然的“似烧非因火,如花不待春”的美丽。醉人的红叶为红叶谷燃烧着激情,同时也燃起了人们对于自然和生命的热爱;第三个阶段是高潮阶段:“万叶飘丹”,红叶随风在空中飞舞,舞姿曼妙,飘飘洒洒,如同花雨缤纷华丽的坠落。

本报拍客活动主要通过照片的形式,展现秋日美丽的红叶谷景区,本报将拿出专门版面刊登此次拍客拍摄的精彩照片,把美丽的红叶谷呈现在更多人面前。

景区简介: 每年举办 三大节庆活动

红叶谷生态文化旅游区位于济南市南部山区的仲宫镇,距济南市区30公里,紧靠南绕城高速济南南出口并与京福高速公路相连,有省道327线直达,交通便利,地理位置得天独厚。

红叶谷占地4000余亩,以生态和文化为主题的近郊风景旅游区。红叶谷开发建设中以加强环境保护,提升生态质量为指导,以促进可持续发展为前提,筑坝蓄水,涵养水源,实现了污水零排放;植树种草,增加植被,实现了植物多样性;使昔日的偏僻山谷变成了“湖光山色醉游人,禽鸣幽谷和乐章”的绝佳旅游胜地。

依托现有的资源条件,景区目前有三大节庆活动:

一是郁金香节,每年4月2日—5月10日,从荷兰引进的一百万株五十余个品种的郁金香竞相绽放,红的,黄的,粉的,紫的,组成一片五颜六色的花海。

二是每年6月—8月,在景区百合园展出五十余种百合一万余株,是相约一生的情侣拍摄婚纱照外景的绝佳之地,徜徉于花红柳绿,漫步与山清水秀,与大自然融为一体的感觉妙不可言,大家可以来感受一下。

三是红叶节,每年10月1日—11月12日,届时,万山红遍,层林尽染,再加上景区搞的丰富多彩的活动,穿行其中,游人可以真正看到“霜叶红于二月花”的美丽景色,同时领略到红叶文化的种种魅力。

现在赏红叶 时间最合适

红叶谷景区观赏红叶最佳的时间是从10月下旬持续到11月下旬这段时间,现在正是赏红叶的最佳时机。红叶谷景区的漫山红叶已经变红,并且颜色丰富、层次分明,非常适合观赏。

这个时候的红叶谷,满谷的红叶尽收眼底,会惊叹大自然的“似烧非因火,如花不待春”的美丽。醉人的红叶为红叶谷燃烧着激情,同时也燃起了人们对于自然和生命的热爱;第三个阶段是高潮阶段:“万叶飘丹”,红叶随风在空中飞舞,舞姿曼妙,飘飘洒洒,如同花雨缤纷华丽的坠落。醉人的红叶也燃起了人们对于自然和生命的热爱。

本报通讯员 韩晓蕾 摄影报道



喜旺:全心全意做低温肉制品

直营模式保证肉质安全,打造低温肉制品的“中国名牌”

从西方发达国家的肉制品发展历程看,肉制品都经历了从高温向低温的发展趋势。据相关调查报告显示,中国的肉类发展目前已经出现了这种趋势,随着人们生活水平的不断提高,营养健康的低温肉食品正成为都市人们的选择,新的消费群体已经悄然兴起,未来低温肉制品将是消费的大趋势,喜旺18年来坚持做低温肉制品。

全冷链系统,充分保留营养

在肉制品行业,按加工及杀菌温度的不同,分为高温和低温肉制品两大类。高温肉制品的特点是保质期长,但加工过程中的高温处理,会使肉制品的营养损失,口味变差;低温肉制品则弥补了这一缺憾,但对原料肉、工艺、技术水平、环境卫生的要求也更为严苛。

目前,低温肉制品在我国还处在初级阶段。这是挑战,也是机遇。喜旺18年来坚持做低温肉制品,喜旺食品全部是低温肉制品。率先引进了尖端生产设备和加工工艺,起步之初就将全部产品定位在低温肉制品上,每年投入巨资,与高校和科研机构合作,抢占“研发中心”的制高点。而喜旺目前早已完成全冷链系统,做到了将鲜肉控制在冷链的系统中,最大限度地保留了产品的营

养成分。

这一关键技术的突破,让喜旺食品一跃成为国内为数不多的、能够自主掌握低温肉制品全套技术和工艺的食品企业,“喜旺”是中国首批低温肉制品“中国名牌”,集团研发中心被认定为“国家农产品加工技术研发专业猪肉领域分中心”、“国家认定企业技术中心”。喜旺,不仅仅是山东省第一个获得国家无公害产品标志的熟肉企业,也是山东省第一家加入世界肉类组织的企业。

喜旺的研发成果直击行业技术短板,缩短了中国肉制品与国际领先水平的差距,成为国家科研合作和推动行业发展的主要力量,并产生了重大的经济效益和良好的社会影响,通过高科技手段专注于为市民提供健康食品。



传统民间配方,打造产品独特口味

如何做到让消费者吃到放心又健康的肉食品,喜旺公司有三大“绝招”:一是在制作过程中用先进的脂肪萃取工艺,将脂肪最大限度地分解出来,使产品香而不腻;二是在加工过程中配以20多种名贵中草药,调口味,增营养;三是与世界著名肉类科研机构合作,吸取国外先进技术,改造传统工艺,中西结合融会贯通。目前,喜旺食品分中式、西式两大系列,共600多个品种,兼顾到不同消费群体。

以喜旺的酱卤类肉制品为例,喜旺作为全国最大的传统酱卤类肉制品生产企业,实现工业化、连续化、标准化生产体系。多年来,公司围绕传统酱卤肉制品工业化生产技术、食品质量和食品营养保健等方面进行积极探索,将产品

研发的重点放在营养保健上,充分挖掘了中国传统的民间独特配方,把传统中医药膳理论与发达国家食品营养科学配方相结合,结合西式先进生产工艺,利用20多种食用的中草药调制出陈香老汤煨制而成,同时在产品中加入了大豆蛋白、牛奶、蜂蜜等天然营养品及蔬菜、水果等食用纤维素,使产品营养价值丰富,口味独特,无论外观、品味以及内在品质都实现了飞跃。

“像人体必需的氨基酸、维生素等微量元素,都是我们抽检的指标和依据,以保证喜旺肉制品的营养健康。”工作人员介绍,对居民膳食结构若指若掌是喜旺科技人员的必修课。在走廊墙上,醒目的居民膳食金字塔结构图彰显着喜旺以人为本的理念。

连锁直营 确保品质安全放心

喜旺直营店开到哪,“排队队长”就出现在哪,烟台、青岛、济南……全省各地1000多家连锁直营店,到处都有消费者排起长队购买喜旺产品的景象,这被称为“喜旺现象”。究竟,喜旺的人气从何而来?成功背后又有着怎样的企业“秘籍”呢?

如何做到产品营养又健康呢?喜旺集团相关负责人介绍,喜旺有“三招”:一是在制作过程中用先进的脂肪萃取工艺,将脂肪最大限度地分解出来,使产品香而不腻;二是在加工过程中配以20多种名贵中草药,调口味,增营养;三是与世界著名肉类科研机构合作,吸取国外先进技术,改造传统工艺,中西结合融会贯通。国外专家盛赞说“吃喜旺,身体棒!”

拥有了过硬的产品,赢得了上佳口碑,喜旺品牌在扩张之路上一路前行。从第1家连锁店开到第50家连锁店,喜旺用了两年半的时间;从51家扩大到第500家,喜旺竟也只用了两年半时间!如今,喜旺连锁店在全省遍地开花,已经有一千多家。

而真正让喜旺走遍天下的,是连锁直营的营销策略。这种模式使喜旺公司拥有终端控制权,从根源上确保产品品质安全放心。

喜旺的直营连锁方式不但不允许加盟,营业员也是由公司统一配置,上岗之前都要接受统一的培训和训练,考试通过后才能开始工作。这不但保证了日常工作按照统一的质量标准进行操作,也确保了终端销售中产品始终如一的品质。