

一起来啃生玉米!

全民夺宝,一元抢原价78元的冰糖玉米啦!

夏季是水果的天堂,吃完了樱桃、蓝莓,供大家选择的还有各种瓜。但是每年吃来吃去就这些花样,想不想来点新鲜的?来个生玉米吃吃?没错,小编没有开玩笑,这里有可以生吃的水果玉米——冰糖玉米,洁白如玉,香甜爽口,轻轻一咬清香的汁液溢满齿颊,没有一点生味和青草味。当然,煮着吃和蒸着吃也是完全没有问题的。想尝鲜,就去齐鲁有货微信商城,现在还有一元抢原价78元的冰糖玉米活动哦!详询:0531-82625457。



翁钦在包装现场指导工人。

退伍兵转行新农人

福建人翁钦是一位80后,当兵8年,后来因为受伤不得不退伍。4年前的一次农交会上,翁钦相中了来自台湾的冰糖玉米(非转基因),成为了最早一批在大陆种植、推广甜玉米的新农人之一。4年来,甜玉米市场越做越大,逐渐流行了起来,翁钦的冰糖玉米一度卖到9块9一个的高价。过去一年就卖了1000万个,销售额近亿元。

翁钦把他的公司名字取名为“优果优民”,谐音“忧国忧民”,意思是用自己和团队的行动,改变消费者对食物安全的长期忧虑。当兵出来的翁钦,对什么事情都喜欢研究个透,他想种一种有话语权的新的农产品,于是一个人跑遍了全国20多个省的蔬菜批发市场、几十场农交会。有一回他在一场农交会上品尝了一种可以生吃的玉米,那滋味让他终生难忘,于是一拍脑门就决定种这种甜玉米。

用“匠人”心态 做好玉米

翁钦是一个地地道道的农二代,2013年退伍之后回到家种蔬菜。一开始翁钦就发现传统的销售方式对农民来说风险太大,像他父亲那样的农民,一辈子勤勤恳恳,可是种地的收入非常有限,市场的波动直接决定了农民这一年的收入。有时候种出来的东西再好,赔钱卖也没人收。

种玉米的过程一波三折,用了两年时间,搭进了全部积蓄,翁钦才把冰糖玉米从种植到运输的环节摸透。按照现在流行的说法,翁钦是一个不折不扣的“匠人”,做农产品的同行也叫他“玉米乔布斯”,仅仅在包装环节,他就苛刻得让人



冰糖玉米产品实拍。

难以理解。比如他要求每一个出售的玉米必须保持品相完整、不能有凹陷,也不能有一点虫孔。

为了保持玉米的新鲜度,外面包着的玉米叶不能破损,这就需要工作人员在保持玉米叶完好的情况下,精细地通过抚摸就能发现玉米本身的好坏。这种严格的要求,让和他合作的工人们吃了不少苦头。

怀揣梦想, 让农户收益

翁钦的玉米甜度能达到18度,一般的甜玉米才14度左右。虽然好吃,但推广销售却很难,一开始他种了很多,却不知道往哪儿卖。他就一个人开着面包车去找水果店,一家一家地找,一周就跑了200多家,把玉米当水果卖都没听说过,他只好先不收钱,请求店家把玉米留下先卖一下试试,只有十多家愿意试试看,没想到过了几天,反馈回来的信息都不错,这才一点点地打开市场。

正是因为他对玉米的极致追求,翁钦出售的玉米,没有一个是不新鲜的,也没有一

个是外表有缺陷的。而味道呢,凡是吃过他玉米的人都惊讶不已,所以顾客的复购率非常高。

翁钦选择和农业合作社合作的方式种玉米,无论市场行情如何,他都会照价收购,而他的收购价超过了很多同行,这让和他合作的农户都受益了,但所有的压力都集中在了他一个人身上。他最大的梦想是让中国像他父亲那样的农民能过上有尊严的、不用提心吊胆的生活,这几年,他一直为这个梦想努力着……



齐鲁晚报官方商贸平台
美味生活供应链运营商

公众号:齐鲁有货
电话:0531-85196715
地址:山东省济南市
大众传媒大厦29F

相关链接

一根玉米,多种吃法

冰糖玉米含有丰富的葡萄糖、果糖和维生素E,非常适合在早餐时段食用。葡萄糖、果糖将你从昏睡中拉起,精神抖擞地去面对接下来的一整天。维生素E有天然抗氧化剂之称,帮助人体更好地去迎接清晨的阳光。冰糖玉米不仅可以生吃,还可以像蔬菜玉米一样炖汤,烹饪使得汤汁更清甜美味。下面,小编就来介绍一下几种简单易学的玉米吃法,把冰糖玉米的美味吃到淋漓尽致。



玉米炖排骨

用料:排骨300克、玉米1个、姜1块、蒜2瓣、大葱1段、料酒6克、生抽10克、食盐8克、白醋4克

做法:准备好原材料,排骨切成块,排骨冷水入锅焯水,水里加入适量料酒。将生姜、大蒜瓣切成厚片,大葱切成段,高压锅里加入适量水,加入葱姜蒜,烧开,玉米斩成小段。然后将焯好水的排骨放入高压锅,玉米也同时加入,盖上盖子,中火煮25分钟。加入适量盐,少许生抽、白醋,出锅。

烹饪技巧

1、排骨用冷水焯水更容易焯去血水;

2、高压锅里的水要烧开后放入焯好水的排骨。

香甜酸奶玉米茸

用料:玉米3根,酸奶适量
做法:将整个玉米棒蒸熟或在沸水中煮10分钟至熟,充分晾凉(冰糖玉米可以省掉这一步哦)。用菜刀削下玉米棒上

的玉米粒,在案板上剁细碎(或用搅拌器略打碎),成茸状。将甜玉米茸与酸奶拌匀即可。

烹饪技巧

1、也可以用蛋黄酱、冰淇淋等替代酸奶。

2、酸奶最好用浓稠的。



金沙玉米

用料:玉米适量、咸蛋黄2个、淀粉适量植物油适量

做法:玉米粒拌上干淀粉,然后用筛子筛去多余的淀粉。起个大油锅,烧热油,把裹了干淀粉的玉米粒放进去炸两三分钟,至锅铲捞起玉米粒有脆的感觉。把玉米粒捞出,用厨房纸巾吸去多余油分。熟的咸鸭蛋黄用勺子碾碎,锅里的油倒出,用留在锅壁上的余油小火翻炒咸鸭蛋黄,至咸蛋黄开始冒泡。然后迅速把炸好的玉米粒倒进去翻炒几下,让玉米粒表面均匀沾上咸鸭蛋黄即可出锅。

更多美味食品,尽在齐鲁有货微信商城!

本文部分内容整理自网络。