

“枣庄好水”评选火热进行中 敬请您的投票

由枣庄日报社联合质监部门开展的“2014 枣庄饮用水诚信暨消费者最喜爱的饮用水品牌”评选活动,引来众多市民与业内人士的关注,他们纷纷表示,紧随活动的动态,将此次结果作为他们以后的择水标准。

众多业内人士有话说。一位从事多年饮用水行业的赵先生说:枣庄的饮用水企业近百家,但哪些企业是值得信赖的?哪些水品牌是消费者热衷的?哪些水质量是有保障的?其实许多消费者并不清楚,而枣庄日报联合质监部门举办此次活动,就是对行业的净化与引导,企业可以以此树立行业标杆。还有资深专家声称,这次评“枣庄好水”的活动,将加速枣庄水行业的品牌化、规范化、透明化,优胜劣汰,创造一个健康的饮水环境,让每个市



民买得放心,喝得安心。

自4月中旬开始评选,到现在半个多月的时间里,许多市民以不同形式参与其中。热线电话、邮寄信件、网络留言等方式。以水的品牌、水的口感、对企业水质的了解等,希望能够尽早评出他们心目中的“枣庄好水”。

家住舜天国际的一位杨女士说,自己喜欢喝咖啡,以前用烧开的自来水泡咖啡,味道不是太纯正,而且有点咸味,自从用了江北水坊的桶装水泡咖啡后,感觉味道特别好,自此便用他家水了。家住立新小区的关先生说,家里面一直喝抱犊山泉的水,口感甜净,尤其是泡

茶,浓浓的茶香味扑鼻而来,不会破坏茶的原滋原味。

还有读者来信反映,关于饮水问题,负面报道不断。人们能够饮安全水成了棘手的问题。此次开展好水评选的活动,一是件利民的事情,二是为企业指明方向,树立企业品牌。

活动仍在火热进行中。后备事宜也即将提上日程。为了方便市民参与活动,工作人员开始制定好水卡片,让大家更直接地看到自己选取的水品牌,同时,市民也可以发表自己的意见与观点,工作人员会邀请专业人士或商家回复。还没有投票的市民需要抓紧时间了,关注安全水,就是关注健康。您的投票就是一种善行,您的举动就是净化水市场,我们愿与您同行,共饮清澈水。(安卿超)

酒企突围,“混搭”盛行

2013年,在宏观经济下行、“三公消费”限制、禁酒令等重重因素作用下,白酒行业进入深度调整期,持续多年的高增长态势不再,换来的是酒类产品尤其是高端产品价格趋于理性,营销战略也从对三公的重度依赖转向开发民间大众消费市场,并运用多种策略谋突围,酒行业跨界“混搭”之风开始盛行。

混搭,是一个时尚界专用名词,指将不同风格,不同材质,不同身价的东西按照个人口味拼凑在一起,从而混合搭配出完全个性化的风格。所谓混搭,就是不要规规矩矩穿衣。同理,酒业“混搭”即不拘泥于原有模式及渠道,进行突围、创新、延伸。

日前,洛阳杜康控股有限公司与河南阿五美食有限公文章来源华夏酒报司的跨界“联姻”成为业内焦点。根据双方达成的合作协议,杜康控股未来将以低于餐饮渠道常规价格,为阿五美食提供酒祖杜康、中华杜康、绵棠杜康等主销产品,并在对外宣传中融入阿五美食的相关元素;而阿五美食将在郑州8

家直营门店内,率先实现低于餐饮渠道白酒正常零售价的平价销售。

长期以来,餐饮企业作为酒企的重要渠道之一始终占据着相当大的市场份额,而这一渠道也多由经销商开发建设。杜康控股与河南餐饮企业的此次合作之所以受关注是由于其联合的并不仅仅是渠道,更重要的是融入了美食文化。一方面是由于其合作主旨是通过合作将河南美酒与河南美食有效结合,以“打包”文化的方式推介给更多的消费者,另外一方面则是其“平价”原则。

在“三公消费”限制背景下,餐饮行业也同样受到不小的打击,通过平价销售,可以让更多的消费者选择堂饮,从而也能提升客流。

从2013年的电商到2014的O2O,暂不论这一阵阵行业“新风”是否给行业带来了实质性的变化,我们所看到的是行业新市场意识形态的转变。酒行业不再是拘泥于传统,虽然在新渠道、新模式上的探索可能并不领先,但

其对新渠道、新模式的渴求并不亚于其他行业,且在实践上也颇具开创意识。

陕西西凤酒集团于去年和河南盐业公司签署战略合作,后者成为西凤古酒河南地区总代理;五粮液集团与中铁二局合作开发白酒产品这无疑都是业内“混搭”的产物。再如联想集团、娃哈哈集团、天津荣程联合钢铁集团等大型集团跨界进入白酒业,这或可以理解为酒行业的被“混搭”。

近期,陕西国典凤香营销有限公司则与四川壹玖壹玖企业管理连锁有限公司联姻,国典凤香和西凤古酒等产品将通过1919销售网络全面布局O2O战略。

与1919合作不仅仅只有酒企,农牧企业新希望旗下的新希望六和食品控股有限公司与之合作,通过1919强大的终端实现新希望“美好”的冷鲜产品和牛肉系列和消费者的快速对接。

而1919作为一个供应链平台,可以缩减酒企与消费者之间的中间环节,从而节省大量中转费用,让消费者可以享受更多优惠。这一酒企与渠道商或者说供应链平台之间的“混搭”合作最直接的受益者是消费者,而反过来,消费者的直接体验效果则会作用于酒企与渠道,从而进一步推进酒企在渠道方面的变革。

当然,酒行业的“混搭”之风的效果几何,则有待时间来检验。



DIY茶叶入馐 美味又提鲜



绿茶为豆腐提味

绿茶是一种非发酵茶,因其叶片及茶汤呈绿色而得名。绿茶茶叶嫩而香,口感好,适合烹制清新淡雅的菜肴,如龙井虾仁、绿茶肉末豆腐等,不仅能发挥出食物原本的味道,还能为菜肴增添茶的香气。

绿茶肉末豆腐:肉末100克加调料后拌匀,香菇、笋适量切成丁,一起炒熟,晾凉后平铺在400克熟豆腐上,绿茶3克研成末撒于豆腐表面即成。此菜滋味爽口,且营养丰富。



铁观音健胃消食

乌龙茶是一种半发酵茶,其香气浓郁持久、汤色金黄、甘醇爽口,且具有健胃消食的作用,适合用于油腻味浓的菜肴。如铁观音肉片汤、乌龙蒸猪肘、铁观音炖鸡等。

铁观音肉片汤:将50克猪腿肉切成薄片,加适量绍酒、细盐、味精、胡椒粉、蛋清和干淀粉搅匀,置半小时待用。另将铁观音茶15克用沸水冲泡,沥去水分,再用开水100毫升冲泡。榨菜10克切丝,肉片下开水锅焯熟捞出待用。最后在100毫升鲜汤中加入适量调料,茶汁及茶叶,煮沸后加入榨菜丝,再倒入肉片即可。此菜肉嫩汤鲜,油而不腻。



红茶能祛腥养胃

红茶是一种全发酵茶,因其口感苦、涩,所以做菜一般只取茶汤。红茶适用于口味重、色泽重的菜肴,可以去腥解腻,还具有一定的养胃作用。可用红茶烹调的菜肴有红茶蒸鲈鱼、红茶烧肉、红茶鸡丁、红茶牛肉等。

红茶蒸鲈鱼:将1条约500克的活鲈鱼宰杀洗净,用2根筷子担起放在鱼盘里。洒入盐、胡椒粉、料酒、葱姜适量,红茶5克,上锅蒸熟取出。挑去葱姜、茶叶,倒入红茶卤100克,洒上葱丝、姜丝、香菜适量,再用锅烧热油浇在上面即可。此菜鲈鱼色泽红亮,茶香味浓,肉质细嫩,入口鲜美。



花茶最宜配海鲜

花茶是成品绿茶之一,属浓香型茶,其茶味醇厚、香气浓烈、汤汁黄绿、鲜味持久。故适合用于烹调海、河鲜类原料,如花茶鱿鱼卷、茉莉花茶蒸鱼、花茶海鲜羹等。



茉莉花茶配鱿鱼

茉莉花茶鱿鱼卷:选优质鱿鱼400克,茉莉花茶7克,料酒15克,精盐4.5克,淀粉、蒜泥、葱、姜适量。将鱿鱼用水发好后切成麦穗形花刀,放入开水锅中氽烫卷拢,捞出沥干。将茉莉花茶用开水泡开,滗去茶水,再用开水泡第二次,待泡出茶香味时去掉茶叶,取第二泡的茶汁加料酒、精盐、淀粉调成芡汁。用旺火将素油烧至七八成热,下鱿鱼卷急爆后捞出沥油。原锅中留余油少许,放入适量蒜泥、葱和姜片煸出香味,取出葱、姜片,放入鱿鱼卷,随即倒入芡汁,颠炒几下,撒上几朵茉莉花,出锅装盘即成。此菜肴造型美观、滑、嫩、鲜,且有幽雅的茉莉茶香。



1. 傍名牌饮料上黑榜“贵州版果粒橙”菌落总数超标

“傍名牌”饮料上贵州黑榜。近期,贵州省食品药品监督管理局在全省范围内组织开展了饮料产品质量监督抽查,抽检18家企业的66批次产品,不合格率为4.5%。

贵州食药监部门透露,本次抽检指标涉及感官、铅、总砷、铜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌、山梨酸、苯甲酸、咖啡因、合成着色剂、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、二氧化碳气容量、茶多酚、蛋白质、二氧化硫残留量等。经检测,有3批次不合格,不合格指标主要为菌落总数、蛋白质。

记者在食药部门公布的不合格名单上发现,果粒橙、果粒爽等名牌饮料赫然在列,但是对比上述饮料的生产机构,实为当地工厂生产并非知名企业。食药部门提醒消费者在购买冷饮、饮料等食品时,要注意核对相关信息,以免误购不合格产品。

2. 广东顺德北滘口岸首次进口美国纳帕河谷葡萄酒

日前,美国纳帕河谷葡萄酒在广东顺德北滘口岸入境,检验检疫局对其实施了“国外地理标志产品”检验检疫查验监管。这也是继今年初进口法国香槟后,顺德检验检疫局实施第二批地理标志产品检验检疫查验监管。

据了解,本次进口的纳帕河谷葡萄酒共计275箱、3600瓶,包括赤霞珠、美露、黑皮诺、金粉黛等5个品种红葡萄酒,霞多丽、长相思等2个品种白葡萄酒。经查验,以上产品均符合纳帕河谷(葡萄酒文章来源于中国红酒网酒)质量技术要求。

今年前5个月,顺德口岸葡萄酒进口量12万升、货值113万美元,与2013年同期相比分别减少了76%和45%。虽然进口量大幅降低,但在进口的品种上却更加考究。从先后进口了法国香槟和美国纳帕河谷葡萄酒两种地理标志产品(也是目前在我国仅有的两种受地理标志保护的外国葡萄酒品种),可以映射出国内消费者对进口葡萄酒的消费层次,已逐渐向注重葡萄酒的内涵和品味升级。

3. 安徽省食药监局抽检1组葡萄酒产品不合格

安徽省食品药品监督管理局日前通报葡萄酒及果酒省级监督抽检结果,1组产品不合格。据悉,本次葡萄酒及果酒监督抽查检测项目包括标签、糖精钠、甜蜜素、文章来源于中国红酒网安赛蜜、苯甲酸、山梨酸、干浸出物、苊菜红、胭脂红、亮蓝、日落黄、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、酸性红、挥发酸、纳他霉素、甲醇、酒精度和铅共20个项目。

4. 中国茅台等白酒打算进军欧美市场

近日报道,正如俄罗斯有伏特加、墨西哥有龙舌兰、苏格拉有威士忌一样,中国也有自己的蒸馏酒——白酒。

6月4日援引麦肯锡和瑞银的研究报告称,白酒是全球畅销的烈酒类产品,市场规模达到230亿美元,随着中国社会掀起厉行节约、反对浪费运动,白酒在国内市场的销量下降,白酒厂商正在美国和欧洲寻求新的市场。

根据国际葡萄酒及烈酒研究所(IWSR)的数据,由于中国是白酒主要消费国,中国白酒消费在全球烈酒消费中所占比例超过三分之一。

据报道,中国知名白酒品牌——茅台历史悠久,可追溯至公元前1世纪。据英国品牌财务咨询公司称,茅台酒品牌价值接近24亿美元,仅次于苏格兰尊尼获加(Johnnie Walker)威士忌品牌。

报道称,白酒厂商正在努力让西方消费者相信,白酒与威士忌和波本酒属于同一类别。

报道认为,西方消费者对白酒的鉴赏能力可能需要一些时日来培养。

夏季解渴莫贪碳酸饮料 女性更要远离

夏天很多人都喜欢喝冰冻的碳酸饮料来降温解渴,但不知碳酸饮料根本起不到解渴的作用,反而会使体内的水分流失的更多,渴感倍增。而且,多喝碳酸饮料对人的身体健康是不利的,容易引起骨质疏松等疾病。究竟碳酸饮料如何危害身体健康呢?

碳酸饮料的危害

1.对骨骼的影响

碳酸饮料中含有大量的磷酸,而磷酸的大量摄入会影响人体对钙的吸收,易引起体内的钙磷失衡,容易导致骨质疏松的现象出现。

2.对牙齿的影响

美国科学家研究发现,常喝碳酸饮料会腐蚀牙齿。有报告称每天喝4杯的碳酸饮料,会令12岁和14岁的孩子的牙齿腐蚀的可能性增加到252%和513%。

3.对肠胃的影响

喝太多碳酸饮料会影响消化,对肠胃的健康有害。因为碳酸饮料中的二氧化碳会对人体的有益菌产生抑制作用,影响消化。而且二氧化碳容易引起腹胀,造成肠胃功能紊乱。

哪种女性不宜喝碳酸饮料

1、孕妇

孕妇在怀孕的期间很容易缺钙,才会常出现腿部抽筋等现象,所以孕妇是不宜喝碳酸饮料的,避免加重体内的钙流失。

2、哺乳期的女性

处于哺乳期的女性不宜喝碳酸饮料,容易影响乳汁,进而影响婴儿的健康

3、绝经期的女性

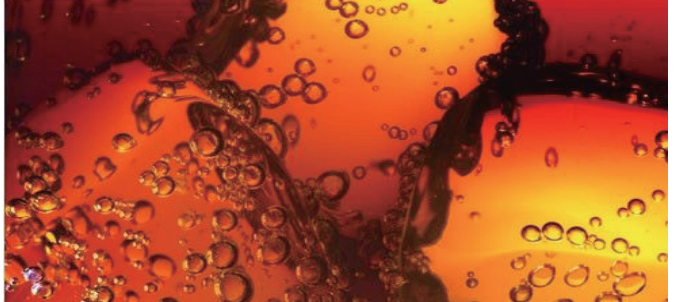
因为在绝经期的女性由于卵巢功能的衰退,雌激素分泌不足,易导致骨质疏松,所以此时期的女性不宜喝碳酸饮料,避免对骨骼造成进一步的伤害。

4、患有糖尿病的女性

因为碳酸饮料中含有大量的糖分,患有糖尿病的女性要禁喝,避免加重病情。

5、患有高血压和心脏病的女性

患有高血压和心脏病等疾病的女性要禁喝碳酸饮料,以免给身体带来更大的负担。



新闻热线：13706323828

广告专线：0632 — 3310553

社址:枣庄市文化中路61号 邮政编码:277102 电话:(0632)3319804 印刷:本报印刷厂 广告经营许可证:枣工商广字第05001号 广告部电话:3316016 本报自办发行 订阅者请到当地发行站 发行部电话:3310562

