

央视《每周财经资讯》栏目组来漯

走进王忠圈 品浓浓胡辣香



王忠圈在接受央视记者采访。

本报记者 张玲玲 摄

本报讯(记者 张玲玲) 4月20日,来自央视 CCTV 证券资讯频道《每周财经资讯》栏目组一行来到了王忠圈餐饮管理有限公司,对王忠圈胡辣汤的制作过程和店内环境进行了拍摄,并对王忠圈胡辣汤的发展壮大予以了肯定。

自1994年创办以来,王忠圈餐饮管理有限公司负责人王忠圈一直潜心致力于为市民带来特别的味蕾享受,在逍遥胡辣汤的基础上进行升级改造,并结合漯河人的饮食习惯独创的开辟了漯河胡辣汤这一概念,受到了一大批食客的追捧。

多年来,王忠圈坚持做良心餐饮,诚信经营,严格执行2017年颁布实施的《食品安

全法》,公司发展愈来愈壮大。如今,王忠圈餐饮管理有限公司旗下有四家胡辣汤店,拥有60多家加盟店。

加之《舌尖上的中国》第三季对胡辣汤的报道播出,王忠圈胡辣汤也吸引着越来越多的食客,前来品尝这道具有中原特色、漯河风味的美食。基于这些,在此次央视举办的《共筑中国梦—民族企业(新闻)扶持计划》活动中,经过评委会慎重筛选,王忠圈荣膺了扶持企业!

4月20日上午7时,来自央视 CCTV 证券资讯频道《每周财经资讯》栏目组一行就来到了位于市区崂山路与辽河路交叉口的王忠圈胡辣汤店进行拍摄。

“我们准备利用一天的时间,从食材的选取、制作过程、店内环境等方面进行取景,全方位地对胡辣汤进行拍摄、采访,同时采访王忠圈先生的发展和经营理念。”《每周财经资讯》栏目组编导陈旭说,“加上后期剪辑、配音,估计播出时间在5月份。”

当天的拍摄现场,吸引了众多食客的围观。大多数食客看到摄像机上的“央视”标志后,无不对王忠圈竖起了大拇指。“作为漯河的特色美食,王忠圈能够走上央视,真是我们的骄傲呀。”食客张先生说。

“王忠圈,真中!”食客李女士说道。

“作为一家小微企业,能被央视选中真的很荣幸。今后,我将会更加努力钻研胡辣汤的技艺,用工匠精神将漯河胡辣汤这个品牌发扬光大。”王忠圈自信满满地说。

据了解,《共筑中国梦—民族企业(新闻)扶持计划》是积极贯彻落实党中央、国务院和国家有关部门关于加强中国品牌建设文件精神,响应广大品牌企业关于组建权威、专业、深度、持续的品牌宣传的平台强烈要求,由中国新闻文化促进会联合 CCTV 证券资讯频道《每周财经资讯》节目组共同发起的。



图片新闻



4月22日,漯河新玛特首届红酒时尚达人选拔赛成功举行,来自我市各行业的10余名红酒爱好者参加了比赛。

本报记者 凌仕东 摄



甜菜根草莓风味饮

红紫色泽的甜菜根,富含植化素、维生素B12以及铁、磷、钾等矿物质,是很棒的抗氧化食材。除了入菜料理,也可以烧汤。还可以加入草莓,简单制作“甜菜根草莓风味饮”,充满花果蜜香的滋味,茜红的色泽,香甜可口,亮丽好气色!



材料:甜菜根1颗,草莓6颗,蜂蜜适量(甜度可依喜好调整),冷开水200ml。

做法:

- 1.甜菜根洗净去皮切丁,可以直接打汁,或是切丁蒸熟放凉,再调理。
- 2.草莓洗净,剥除蒂头的叶子,以冷开水冲过,沥干水分。用食物剪刀将蒂头剪掉再剪小块。
- 3.将甜菜根、草莓和冷开水以果汁机搅打均匀,再加蜂蜜拌匀。充满花果蜜香的甜菜根草莓风味饮就做好啦!



晚综

福馨面包屋 陪伴漯河人30载

本报讯(记者 姚晓晓) 随着经济的发展和人民生活水平的提高,热闹的街道上总会有一家好吃的面包店,它仿佛是街道的灵魂所在。同时,消费者对蛋糕的质量也有了更高的需求。

在漯河,有这样一个面包屋,历时30年,从一间小作坊到现在的18家直营连锁店,一个中央工厂,集研发、生产、销售为一体的当地专业化龙头企业,它就是福馨面包屋。

福馨面包屋涵盖中西点、装饰蛋糕、面包、月饼、香粽等六大系列,数百个品种。不少“90后”都是吃着福馨面包长

大的,可谓成了一代人的记忆。其中招牌产品“老婆饼”作为漯河特产,声誉日盛。

据记者了解,福馨面包屋的老婆饼是台湾烘焙大师专为福馨研制的,2005年获得“中原名优小吃——老婆饼”的称号。“几年前,有个顾客去店里买老婆饼,说是为瘫痪在床的父亲买的,父亲吃惯了我们店的老婆饼,其他面包房的都不吃。”福馨面包屋营销经理张继春对记者说道。

福馨面包屋之所以能够30年依然立于不败之地,得益于始终视“顾客100%满意”为最高服务宗旨,秉承着

“为人们提供浪漫温馨的生活方式”这一品牌理念,不断创新,自我超越。

张继春介绍道,30年来,福馨面包屋都非常注重品质,不使用添加剂,不惜加大成本选用国内外著名品牌A级原料,研究和运用当今烘焙业先进的A级技术与设备。

“近几年面包房市场的竞争也很激烈,我们坚持用好原料,做好蛋糕,力争将细致、细致、细节服务做到极致,进而达到A级服务水准。让福馨面包屋成为领先中原,享誉中国烘焙业的百年企业。”张继春说。

生活窍门

用这几招 杀死米虫

经常煮饭的人应该都会知道“米虫”这种东西,米虫又称米象,是米谷中的小黑甲虫,因为繁殖速度快,为谷物中主要的害虫。当温度愈低,它们生长发育时间就愈长,在30℃时,约20几天就可繁衍一代。那么平时,我们应该如

何有效的预防米虫呢?

一、不要一次买太多米回家存放,采购约20天可食用完毕的数量即可。

二、将米置于冰箱冷藏储存,或常温保存时,应储存于密封的米桶。也可在米桶中放几粒干辣椒、月桂叶、蒜头防虫。

三、把米放进冷冻库里冰2天到3天,什么虫也没了。放进零下20℃至零下10℃的冷冻库,则可杀死躲藏在米粒中的虫卵,不再有虫害发生,是一种快速有效,且对米质无害的物理性防治米虫之最好方法。

据生活妙招网

绿雪芽®

中国白茶标志性品牌

漯河旗舰店

白茶始祖 传世经典

— Lv Xue Ya —

一年茶 三年药 七年宝

地址:海河路39号 电话:0395-3386888