

品品香漯河体验中心盛大开业

邀您品鉴正宗福鼎白茶



11月3日,品品香福鼎白茶漯河体验中心开业。

本报记者 刘亚杰 摄

本报讯(记者 刘亚杰) 11月3日,品品香漯河体验中心盛大开业,正式入驻漯河,开业当天吸引了众多爱茶人士前来品鉴。

记者看到,该体验中心店内采用原木素雅的设计风格,在这种素雅的空间里,品味自然天成的白茶,空气中茶香四溢,让人如痴如醉。

市民赵女士是一位茶文化爱好者,在现场她细细品味了一杯白茶,点头称赞。她告诉记者:“对于消费者来说,福鼎白茶是这两年市场上比较‘红’的一款茶,它既可以泡也可以煮。以前咱们这的人大多喝的都是毛尖、金骏眉,如今随着市场越来越广泛,我们也可以喝到更多品种的茶叶,

福建福鼎的白茶市场认可度很高,漯河能有一家这样的体验中心真是不错。”

据了解,白茶白毛满披,如银似雪,六茶品类中极致珍品,被誉为“茶中皇后”,历经多年存放的老白茶不仅口感更加醇厚绵柔,茶中茶多酚、黄酮类等营养物质也不断增加,有着独特、显著的增强免疫力、美容养颜等保健功能,因此备受消费者喜爱。

福建品品香白茶在继承传统茶工艺的基础上,不断推陈出新,建立标准加工厂,创新白茶公益,发明花香白茶,研发全国首条日光节能型白茶连续化生产线,推出晒白金梯形小砖新品,为老白茶上了一张年份、等级、产地的身份证。

据悉,此次品品香漯河体验中心正式开业,也为消费者准备了优惠活动:开业期间储值5000元送1000元,再加500元大礼包;储值10000元送2500元,再加1000元大礼包等等,充值越多越优惠。

告别手脚冰凉 御寒食物要多吃

天气越来越冷,很多人都会出现畏冷、手脚冰凉的情况,大家要及时做好御寒工作,这时应多吃些可以御寒的食物。本期教大家做几道能给你带来温暖的菜品,回家赶快做起来。

补气养血

红枣山药炖排骨

主料:精排2斤,山药1根,红枣。

辅料:姜,盐,胡椒粉,葱。

做法:

- 1.红枣洗净,山药切块。
- 2.精排凉水入锅,开锅焯3分钟,捞出用温水洗净浮沫。
- 3.砂锅加水烧热,放入排骨、姜、葱,大火煮开后转中火炖30分钟。



- 4.山药、红枣放入砂锅中小火炖20分钟。
- 5.炖好后,可以加入适量盐、胡椒粉调味。

补虚温中

羊肉泡馍

主料:羊里脊1块,红薯粉丝,白吉馍,葱,青蒜,香菜,姜。

辅料:白胡椒粒,料酒,盐,香叶,肉蔻,花椒,大料,小茴香。

做法:

- 1.准备好所需食材。
- 2.羊肉切片,与干调料一起浸泡8小时。
- 3.粉丝泡软,白吉馍加热。
- 4.汤锅加水烧沸,将羊肉片焯熟。
- 5.另煮一锅水,放入焯好的羊肉,姜片和大葱以及之前



- 浸泡过的干调料,煮20分钟。
- 6.将白吉馍撕成小粒。
- 7.捞出煮好的羊肉一起放在碗里。
- 8.将泡好的粉丝放入汤锅煮熟后捞出。
- 9.撒上香菜和青蒜碎,加少许盐,浇上滚热的羊肉汤,再加一点白胡椒粉即可。

产热食物

杂粮鸡蛋饼

主料:黄豆粉50克,全麦粉150克,水250克,葱花,鸡蛋2个。

辅料:盐。

做法:

- 1.所有的原料加一起。
- 2.倒入清水搅拌均匀,放冰箱冷藏10分钟。
- 3.电饼档加热,煎盘表面刷上一层油,再加入醒好的蛋



- 饼糊。
- 4.摊薄煎2分钟左右。
- 5.再翻面煎1分钟左右。
- 6.卷起来切块即可。晚综

自制山楂糕 无添加更酸爽



自制的山楂糕没有添加剂,安全又美味。

□文/图 本报记者 姚晓晓

秋季是山楂成熟的季节,当街头传来阵阵“冰糖葫芦”的叫卖声时,总让人食欲大动,忍不住去买上一支,一饱口福。家住市区嵩山路的吴女士,每年都会在山楂收获的季节制作一些山楂糕,酸酸甜甜的山楂糕不仅美味可口,还有很好的食补作用。11月4日上午,记者采访了吴女士,看她如何制作山楂糕。

“外面买来的山楂糕很多都是加了凝胶的,其实自己做的时候,不需要任何的添

加剂就能做出美味的山楂糕。”说着,吴女士就着手做了起来。

首先,挑选出完整没有破损的山楂,而且还要选偏生的山楂,因为生山楂果胶含量高,容易成冻。接着将挑好的山楂用盐水泡半小时,搓洗干净后,再从中间切开,去核去蒂,加水煮10分钟左右,再挤入鲜柠檬汁。

将煮好的山楂捞出,放入破壁机内打成果泥,“锅里的山楂水可以单独留出来,放些冰糖饮用能帮助消化,但山楂在破壁机内打泥的时候不可以

加水。”吴女士提醒道。

山楂打成泥后倒入玻璃锅中,吴女士一再提醒不可以用铁锅,最好用玻璃锅或者涂层的金属锅,否则山楂会被氧化,容易发黑。“在果泥内加入冰糖小火慢熬,需要不停地搅拌防止糊锅,待山楂泥变黏稠以后,可以品尝一下,如果觉得酸可以加入适量白砂糖。”吴女士说。

熬果酱的过程是很需要耐心的,全程小火慢熬,不能着急,如果糊了味道就会变苦,一直熬到用铲子铲起来倒挂不掉为止。

熬好果酱后,吴女士又准备了一个玻璃容器,先在里面刷一层食用油,倒入熬好的山楂酱,用铲子压实,“不要有气泡,冷藏几个小时,倒扣直接脱模后,切成小块即可。”吴女士说。

“自己制作的山楂糕口感爽滑细腻,冰凉可口,不但能开胃消食,特别对消肉食积滞的作用更好,最重要的是没有添加剂,吃起来也更放心。”吴女士说。

■食谱推荐

山楂梨丝

食材:山楂200克,梨500克,白糖适量。

做法:

- 1.山楂洗净去核,梨去皮、核,切成丝。
- 2.锅内放糖,加适量清水熬至糖起丝,放入山楂炒至糖

汁浸透时起锅,与梨丝共用。

功效:

适用于那热伤阴,胸中积热,食积不化,高血压等。梨具有清润、生津、止咳的作用,与山楂共用,能润肤养颜,延年益寿。 晚综



品品香 | 晒白金

PINPIN TEA | AGED WHITE TEA GOLD

老白茶 煮着喝

广告

地址:黄河路与崂山路交叉口往北100米路西
福鼎白茶·漯河体验馆 电话:0395-3386888