

市餐饮与饭店行业协会、市酒业协会成员参观贾湖酒业

开展深度合作 助力“豫酒振兴”

本报讯(记者 杨光) 4月11日上午,漯河市餐饮与饭店行业协会、市酒业协会一行到贾湖酒业集团参观考察,详细了解了贾湖酒的酿造过程和酿酒工艺。闻着醇厚浓郁的酒香,回望着厚重的贾湖酒文化,品味着酒窖的岁月悠长,大家对贾湖传承九千年的酒文化更多了几许感慨,几许赞美。

通过此次座谈,市餐饮与饭店行业协会、市酒业协会与贾湖酒业集团就新一轮合作事宜达成了初步意向,加强合作,做贾湖酒文化的传承者和践行者,为“豫酒振兴”贡献一分力量。

当天上午,市餐饮与饭店行业协会、市酒业协会一行先后参观了贾湖酒业科技研发中心、传统酿造车间、地下恒温酒窖、机械化酿造车间、自动化灌装车间、百年木海群、贾湖文化园等企业重要环节和文化设施,对企业高标准的运作效率,优美的厂区环境留下深刻印象。

参观结束后,市餐饮与饭店行业协会、市酒业协会与贾湖酒业集团就合作事宜进行交流座谈。集团总工程师王永亮、集团副总经理宋子玉先后为大家介绍九千年贾湖文化及集团发展历程。



市餐饮与饭店行业协会、市酒业协会成员参观贾湖酒业生产线。 本报记者 杨光 摄

近年来,贾湖酒业集团充分发挥文化优势、品质优势、科技优势,建成省级科技研发中心,培养和引进了一大批专业人才,将传统工艺和科学技术相结合,品质得到脱胎换骨的飞跃,并获得了省级科技成果奖,赢得了广大消费者的好评口碑。集团先后荣获“河南省十大名酒”“河南文化名酒”、河南酒业“金爵奖”、中国酒类新品最高奖“青酌奖”等奖项,2018年贾湖品牌被认定为“中国驰名商标”,贾湖酒在2018比利时布鲁塞尔国际烈性酒大赛上斩获两金一银,贾湖酒业集团被评为“AAA级国家工业旅游景区”。

座谈会上,市餐饮与饭店行业协会会长刘连章,市酒业协会执行会长马建民分别对贾湖酒业的发展建言献策。市餐饮与饭店行业协会、市酒业协会与贾湖酒业集团就新一轮合作事宜达成了初步意向。

“贾湖酒业集团占九千年贾湖文化之天时,享‘豫酒振兴’之红利,从‘稳步提升’到‘快步推进’,逐步走上了高速发展的快车道,为我省白酒行业注入了新的活力。”市餐饮与饭店行业协会会长刘连章说,此次参观留下了深刻的印象,下一步我市餐饮与饭店行业将和贾湖酒业开展深度合作,实现共赢发展。



菠萝入菜 香甜美味

穿过大街小巷,总能见到商贩推着小车卖菠萝,清甜的果香让人垂涎欲滴。菠萝营养丰富,含有大量的果糖、葡萄糖、维生素B、C等物质。此外菠萝还可以入菜,而且菠萝做出来的菜很是爽口。本期,就给你带来几道菠萝做的美食。

菠萝咕嚕肉

主料:猪里脊,菠萝。
辅料:彩椒,洋葱,蛋清,淀粉,面粉,姜,盐,胡椒粉,番茄酱,冰糖,白糖,鸡精。

做法:

- 1.菠萝加冰糖煮成糖水菠萝,姜磨姜汁备用。
- 2.猪里脊两面斜切花刀,然后切成一口大小的肉块。
- 3.淀粉和面粉混合,彩椒切块,洋葱切块。肉用盐、胡椒粉、姜汁和蛋清腌半小时。
- 4.肉均匀地沾一层面粉,并用手拍打掉多余的面粉,全部沾好后备用。
- 5.油烧至八成热,下肉块炸制微黄。肉块捞出后,继续烧油,再下入炸一次。



- 6.炸到比自己想要的颜色浅一点的时候,捞出备用。
- 7.锅里放三分之一汤匙食用油,均匀地炒一下彩椒和洋葱片。
- 8.放入一汤匙番茄酱、一茶匙白糖炒匀。放半碗煮菠萝的糖水、一茶匙盐,调成合口的酸甜汁,至汤汁黏稠。
- 9.肉块放进去翻均匀,沾匀汤汁。
- 10.出锅放点鸡精提味即可。

菠萝炖排骨

主料:排骨,菠萝。
辅料:彩椒,蒜,姜,料酒,酱油,盐,油。

做法:

- 1.先准备好食材。
- 2.排骨洗净后加盐、料酒、酱油适量,拌匀腌半个小时。
- 3.菠萝切块,放入淡盐水中浸泡一会儿。
- 4.彩椒切小块,姜蒜切片。
- 5.热油锅,炒香姜蒜,倒



- 入排骨炒至变色后加少量酱油和盐炒匀。
- 6.加小半碗水,把菠萝块倒在上面,加盖转小火焖至收汁。
 - 7.最后放入彩椒炒几下至断生即可。

菠萝炒鸡

主料:土鸡,菠萝。
辅料:姜,蒜,盐。

做法:

- 1.土鸡半只切块备用。
- 2.菠萝斜刀去皮后切块。
- 3.锅里加水烧开,将鸡块焯水备用。
- 4.起油锅,爆香姜蒜,下入鸡块煸炒至表面有点变黄。
- 5.加入菠萝煸炒均匀。



- 6.沿锅边炆入一点清水,入盐调味,也可以放味精或鸡精。
- 7.出锅点缀些许香菜即可。

晚粽

腊肉糯米烧卖 皮薄馅多又好吃

□文/图 本报记者 姚晓晓

糯米香糯黏滑深受大家喜爱,如果将糯米加入烧卖中,再放点腊肉,制作出的腊肉糯米烧卖则更是让人垂涎欲滴。4月15日上午,记者来到家住市区太行山路的唐女士家,看她如何制作这道小吃。

首先将糯米淘洗干净后,用清水浸泡一晚,使糯米充分吸水膨胀,然后把浸泡好的糯米沥干水,平铺在蒸盘里,“薄薄地铺上一层,大火蒸25分钟,将糯米蒸熟至半透明状态即可。”唐女士提醒道。

蚝油、糖、生抽、老抽、料酒提前混合好,做成调味汁备用。然后将洋葱、腊肉和香菇切成丁,猪肉剁成馅,锅用大火烧热后倒入植物油,油热后加入切碎的洋葱丁。“要不断翻炒,炒到洋葱呈现透明质感,接着加入猪肉馅继续翻炒,直到猪肉馅变色。”唐女士说,猪肉馅变色后加入切成丁的腊肉和香菇,继续翻炒2分钟左右,最后将提前调好的调味汁加入锅中,翻炒均匀。

“腊肉可以给烧卖增加一份香味,如果不喜欢腊肉,只用猪肉馅也可以。”唐女士



包好的烧卖上火蒸。



蒸好的烧卖香而不腻。

成的饺子皮擀薄后代替。”

皮和馅都做好后,就可以包烧卖了,“将糯米馅团成团,放在面皮中间,将面皮边捏边提边拉面皮,使面皮能够包住糯米馅,一圈捏下来,大概捏9个或10个褶就够了”。

最后将捏好的褶往一个方向推,使烧卖的褶贴在糯米馅上,保证面皮和糯米馅的高度差不多齐平,捏紧,并将烧卖捏出一个细细的脖子,把所有烧卖都捏好,放在涂了油的屉布上,然后大火蒸8分钟左右即可。

蒸好的腊肉糯米烧卖闻起来香,吃起来糯,好吃到停不下来。

说,待锅中的调味汁煮沸后,转小火,加入之前蒸好的糯米,不断翻炒,使糯米和锅中的其他材料充分炒匀后关火,“一份美味的糯米烧卖就制作好了”。

接着制作烧卖皮,“和面时面团要偏硬,这样才能把面皮擀薄。”唐女士说,“如果不想自己制作面皮,也可以买现



晚粽 晚粽 晚粽

品品香

PINPIN TEA

福鼎白茶
品品香白茶体验中心

茶 · 健康 品 · 送礼 质 · 收藏

广告

免费品鉴地址: 崂山路王忠圈胡辣汤对面 电话: 2926999