品品香·老白茶漯河体验中心

让市民喝上优质白茶

□文/图 本报记者 王 培

4月18日,在市区崂山路品品香·老白茶漯河体验中心,几位市民正在品茶。对于不少喜欢白茶的市民来说,品品香漯河体验中心是个好去处,来这里品品茶,听工作人员讲解白茶的知识,以茶会友,乐在其中。

严把品质关

白茶,属微发酵茶,是中国六大茶类之一。出产于福建省福鼎市的福鼎白茶,以其滋味清淡、清甜爽口的特点深受广大茶客喜爱。福鼎山川秀美、人杰地灵,福鼎白茶作为中国国家地理标志产品,已成为福鼎一张亮眼的名片。白茶制作工艺天然,只经自然萎凋、干燥而成,因此大量保留了茶叶中的营养元素。

品品香是福鼎一家集茶叶种植、加工、销售、科研及茶文化传播为一体的现代茶业经营企业。据品品香·老白茶漯河体验中心负责人介绍,品品香从制茶的第一道工序——种植开始,便严把品质关。品品香茶园基地海拔在600米以上,水土纯净、云雾浸泽,茶树生长得天独厚。同时,品品香在传承传统制茶工艺的基础上,不断推陈出新,建立标准加工厂,研发出日光节能型白茶连续化生产线,确保白茶品质安全稳定。同时,企业还成立品品香白茶研究所、福建省白茶企业工程技术研究中心和白茶标准化实验室,开展福鼎白茶的品质跟踪和新产品开发研究。研究紧压白茶工艺,并制定标准,为老白茶上了一张拥有年份、等级、产地的身份证。

用心做好茶

“不管做什么都要讲究诚信,品品香是大品牌,产品质量有保证,另外,我们的产品都是明码标价,顾客可以放心购买。”品品香·老白茶漯河体验中心负责人表示,为了选择好的福鼎白茶品牌,他们到福建省福鼎市寻找好的茶园,最终选定品品香这个品牌。目前店内经营着品品香、晒白金、香朵朵等产品,吸引了不少茶友。另外,为了让顾客对福鼎白茶更加了解,每年,他们还会组织老顾客到福鼎品品香的茶园,让他们在弥漫的茶香里,了解福鼎白茶和白茶文化,享受白茶韵味之旅。

品品香依靠着科技支撑、创新产品,精益求精制好茶,赢得了良好口碑,更赢得了广阔市场。而品品香·老白茶漯河体验中心也凭借着诚信经营、用心服务,赢得了广大消费者的好评。“用心做好茶,我们把品品香品牌白茶带给漯河的消费者,希望让更多的消费者去了解白茶,了解中国的茶文化,让大家都能喝到好茶,买到放心茶。”该负责人表示。

金黄酥脆炸牛奶

金灿灿的炸牛奶。

□文/图 本报记者 姚晓晓

香香甜甜的牛奶有很多吃法,可如果用来炸着吃也别有一番风味。不少人会纳闷牛奶怎么能炸着吃呢?让我们看看家住市区长江路的冯女士,是如何制作炸牛奶这道小点心的。4月28日下午,记者采访了她。

“炸牛奶并不是真的将牛奶下锅炸,而是有窍门的,用的食材简单,制作过程也很简单。”说着,冯女士就开始制作起来。

先准备纯牛奶250克、玉米淀粉30克、鸡蛋1个、白糖30克、生粉,以及面包糠。先把牛奶和淀粉放入锅中混合搅拌均匀,再加入白糖拌匀,用小火加热,在加热过程中,要不停地搅动,“这是为了防止牛奶糊锅。”冯女士说,搅拌至牛奶浓稠凝固后关火。

接着准备一个小盒子,用厨房纸抹上一层油或在容器内套一个保鲜袋,倒入牛奶糊,“装好后震一下,震出气泡。”冯女士说。

放入冰箱冷藏1.5到2个小时。待其凝固后取出,倒在案板上,用刀切成长条状。

然后准备三个碗,一个碗放生粉、一个碗放鸡蛋液、一个碗放面包糠,把切好的小奶块先裹上一层生粉,再放入鸡蛋液里挂上一层鸡蛋液,最后再均匀地裹上一层面包糠。

最后就可以炸制了。锅中倒入菜籽油,油温七成热时放入奶块,炸至金黄色捞出即可。“这样外表金黄酥脆,内层鲜嫩可口的炸牛奶就做好了。”冯女士说,“如果喜欢吃甜的也可以沾着糖吃。”

侃出你的菜:15139550001

百搭肉末 下饭菜的“灵魂”

在家常菜中,必不可少的就是肉,除了肉块、肉片,肉末也深受大家喜爱,别看它们小小一粒,却十分百搭。今天给大家分享一道美味的肉末炖蛋吧!

主料: 鸡蛋5个,里脊肉200克。

辅料: 豆豉酱,葱,盐,鸡精,白糖少许。

做法:

1.鸡蛋打入碗里,加入适量盐,搅打成蛋液。

2.加入600毫升温水,搅打至蛋液和水完全融合。

3.用漏勺把泡沫过掉。

4.包上保鲜膜放入蒸锅中,中火蒸15分钟,焖5分钟后再开盖取出。

5.里脊肉洗净,剁成肉末。

6.葱洗净切葱花。

7.锅里放入适量油,放入肉末煸炒。

8.加入豆豉酱翻炒2分钟。

9.加入适量盐炒至入味,再加入适量鸡精、少许白糖翻炒均匀后出锅。

10.把炒好的肉末倒在炖蛋上,再撒上葱花即可。

晚综

图片新闻

4月26日至27日,“河南豫泰国旅·河南地市报媒体旅游联盟深度融合研讨会”在郑州新亚国际大酒店举行,河南豫泰国旅和全省十余家地市报媒体旅游部相关负责人参加了这次研讨会。 本报记者 范子恒 摄

“五一”跟团游 这些事项需注意

□本报记者 李林润

明天就是“五一”假期了,有些市民选择自驾和家人一同出游;也有人为了省心,选择跟团出行。近日,记者从我市几家旅行社了解到,市民如果选择跟团出行,需要注意几个方面。

“省内出行,比较热门的地方主要集中在南阳、洛阳。”位于市区泰山路上一家旅行社的工作人员告诉记者,除此之外就是一日游、两日游等旅行项目。

“如果市民选择跟团出游,我建议找正规旅行社。”该工作人员介绍,目前我市有不少低价,以个人名义组织的旅行,“这种旅行虽然价位较低,但是一般不会给顾客签订合同,有的连收据都没有。”她说,一旦发生不愉快,顾客无法到相关部门进行投诉,“没有证据,投诉都没办法”。

“即使是在旅行社报名,也需要和旅行社确认出行细节,并签订相应的合同。”该工作人员说。此外,市民在出行之前一定要查好目的地天气,出行之前,带一些应急药物,以备不时之需。

“还有就是要调整好心态。”该工作人员说,“假期出去旅游的人肯定多,特别是热门景区,市民出行一定要保持好心态,这样看风景也会觉得更美丽。”