

展望未来 共话发展

市酒业协会举办2020年年会



本报讯(记者 王 培) 12月29日下午,市酒业协会举办了2020年年会,回顾总结一年来的丰硕成果,共商发展大计。

会上,市酒业协会执行会长马建民指出,2019年,市酒业协会在“豫酒振兴”工作中再度发力。“2019年1月4日,豫酒振兴发展战略委员会走进市酒协,与我市各职能部门和相关酒企就‘豫酒振兴’进行座谈交流。3月20日上午,在成都举行的全国糖酒商品交易会上,由河南省白酒业转型发展专项工作领导小组主办、省商务厅承办、省酒业协会执行的‘豫酒振兴,出彩河南——河南

名酒推介会’上,市酒协受邀助力推介。4月15日,作为访问团成员,市酒协随同河南省酒业协会与北京酒类流通行业协会签订战略合作协议。11月13日,豫酒中原行第五场——漯河站推广活动,在市迎宾馆举行……”马建民表示,经过一系列活动,豫酒品牌的影响力不断扩大,消费者对豫酒崛起更加充满了信心,豫酒厂商互利合作的格局也越来越好。

2019年,市酒协在发挥行业引领优势上更有作为。市酒协精心谋划,多方沟通,在2019年的食博会上首次增设酒类展示专区,邀请国内知名酒

企参展,促进了行业内产销对接、品牌宣传与传播、投资贸易与合作的信息交流。此外,在今年10月,市酒协与漯河日报社携手,邀请来自四川、贵州、广西和河南的知名酒企参与,首次举办“2019漯河酒水文化节活动”。此次活动为期三天,开展了包括酒业市场创新发展座谈会、优秀酒水品牌现场展销、酒水团购、名酒品鉴比赛等活动,深度挖掘酒文化精髓,提升酒水品牌的核心竞争力,倡导健康、营养、绿色的消费时尚,满足老百姓消费需求,促进行业良性发展。

面对即将到来的2020年,马建民指出,市酒协将继续加强组织领导和队伍建设、提升服务空间,拓展服务领域,加大维权力度,帮助会员单位开展个性化市场营销。

会上,还对会员单位酒类诚信经营放心企业(店)进行授牌,并对2019年先进单位、先进个人,及优秀共产党员进行了表彰。

之后,与会者参加了新春联谊会,歌舞表演,欢声笑语……会场气氛热烈,其乐融融,大家满怀收获喜悦共话未来发展。

酥脆的芝麻饼干条

□文/图 本报记者 姚晓晓

在家闲来无事,总是容易给自己找些吃起来就停不下的小零食。12月29日,记者采访了家住泰山路的魏女士,她制作的咸味饼干条,非常酥脆,很受朋友喜欢。

魏女士告诉记者,制作芝麻饼干条之前,首先要处理一下黑芝麻,将黑芝麻炒熟后,用破壁机干磨功能打10秒,使它成为粗粉末状。如果没有破壁机,可以将黑芝麻放入碗中,用擀面杖捣碎。

然后将干酵母和温牛奶混合,搅拌均匀并静置5分钟,使酵母溶解。将高筋面粉、细砂糖、盐、黑芝麻粉倒入搅拌盆搅拌均匀,然后加入软化的黄油,倒入混合好的酵母和牛奶。“将整个搅拌均匀的材料倒入厨师机中搅拌,如果没厨师机,就用手用力揉透,大概要揉10分钟左右,直到面团变得比较光滑。”魏女士说。

魏女士接着将揉好的面团放入大碗,盖上保鲜膜,在温暖的地方发酵一个半小时左右,直到变成2倍大(发酵的时间根据环境不同)。

发酵好的面团分成2份。用擀面杖擀扁,表面撒一些干面粉,然后用厨师机的压面器配件,压成薄片。也可将面团松弛15分钟后,用擀面杖直

接擀成薄片。

之后再将面片切成长条,粗细均匀即可。

然后将长条放入铺好烤盘纸的烤盘里,表面盖上湿布或者保鲜膜,在温暖的环境下发酵30分钟。“发酵后的面条会明显变厚,将烤箱预热至上下火180度,放入中层烤箱烘烤15分钟,直到表面金黄即可。”魏女士说,由于每个烤箱不同,如果上色过快,可以尝试调低烤箱温度,如果烤出的饼干偏软,则是烘烤程度不够,可以放回烤箱继续烘烤。



冰雪游旺季来临

四大区域上演缤纷体验

行南走北

隆冬已至,冰雪游也迎来旺季。今年的冰雪玩法更加多样化,市场上出现了一些新兴目的地,而热门目的地也不再拘泥于以往的东北、西北等地,开始向西部及南方各地扩散。

热门区域1:东北 花式玩雪、特色民俗

千里冰封的壮美景色、黑土地浓郁的民俗风情、国际范儿的豪华冰雕展,都是东北地区冰雪旅游的独特魅力。还有很多诸如马拉爬犁、打雪仗、逛冰灯游园会、住火炕、冬捕、冬钓、吃冻果等特色冬季体验项目可以选择,游客在滑雪、玩雪之余能体验到丰富多彩的冬季民俗、欣赏到独一无二的北国风光。沈阳、哈尔滨、吉林市以及亚布力、长白山等地都是重点体验地。

热门区域2:南方地区 亲子滑雪乐园、新兴滑雪场

南方地区近年来陆续建成的新雪场,成为中国冰雪游的又一新趋势。根据途牛旅游网的反馈,近年南方各地的冰雪旅游基础设施建设发展越来越迅猛,湖北、浙江、安徽、贵州、湖南等省纷纷建起各类标准的冰雪类旅游景点,预订较



为火热的包括安吉江南天池滑雪、大明山万松岭滑雪场、连云港夹谷山滑雪场、神农架国际滑雪场等。

热门区域 3:西北 独特民俗、大漠雪山

新疆、宁夏、内蒙古、青海等西北地区不仅一样有天然的冰雪景观和众多滑雪场,同时又有沙漠、雪山、湖泊、草原等特殊的地形地貌和丰富多彩的人文景观、民族风情。其中,新疆有着西北地区最优质的冰雪旅游资源,当地雪期从每年11月持续到来年4月前后,期间各地合计将举办上百项冰雪体育、300多项民众性文化旅游活动,可以深入感受新疆地区独特的民俗风情。其中,以阿拉泰地区雪的质量最高,且气候也相对温润,到当地滑雪或是前往喀纳斯、禾木村欣赏乡间雪景,都是热门之选。

而在内蒙古呼伦贝尔,隆重热闹的冰雪那达慕盛会是当地一大看点。此外,冬季到西

北还可到宁夏银川的贺兰山赏雪、沙湖玩雪。

热门区域 4:西部地区 观冰瀑、赏蓝冰

今冬是九寨沟重开后的首个冬季,观诺日朗瀑布的蓝冰、树正群海的雪林、芦苇海的海子,开启一场神奇九寨的冰雪童话之旅,是不少游客盼望已久的“圆梦”之举。

此外,西部地区还拥有独特的蓝冰冰湖资源。如西藏普莫雍措湖,从12月到来年2月可邂逅雪山环抱中的晶莹蓝冰、赏纵横交错的冰裂。除观赏蓝冰、探秘“中国的贝加尔湖”,还可循着山谷峭壁间的雾气到有1400多年历史的德仲温泉,体验当地藏民世代相传的原生态裸泡习俗。



食材推荐

白菜怎么吃最营养



营养却要白菜叶差,因为有益的多酚类物质、植物色素等主要存在于叶片中,所以烹调时不要丢掉外层的叶子。

白菜这样吃,营养又美味

白菜有很多种做法,让白菜美味可口。

凉拌:菜心脆嫩又爽口。白菜心脆嫩清爽,含有丰富的水分,纤维较少,生吃能最大限度保留菜心的营养。菜心拌海蜇、菜心拌肉丝、菜心拌豆腐丝等都是很经典的吃法。

爆炒:手撕入味护营养。醋溜白菜、辣炒白菜、木耳炒白菜……光是爆炒,白菜就能呈现多种美味。建议大家处理白菜时不要用刀切,而是用手撕,这样更易入味,口感较脆,还可减少营养成分的流失。

炖煮:首选老菜叶。白菜最外层的老菜叶适合做炖菜和干锅菜,老菜叶含有丰富的膳食纤维、类胡萝卜素、维生素C以及钙、铁等矿物质。

烹调时,加一点油来炒,或放在肉菜里短时间炖一下,在油脂的帮助下,类胡萝卜素等脂溶性维生素能更好地被吸收利用。

据《生命时报》

对很多人来说,大白菜是冬季当家菜。清淡可口,滋味鲜美,烹调方法多样,并且可以与多种食材混搭,让人百吃不厌。

白菜营养价值不可轻视

白菜的营养价值不可轻视。白菜蕴含的维生素C含量高于苹果和梨,与柑橘类居于同一水平,且热量还要低得多;白菜中的纤维素可促进肠道蠕动,帮助消化;常吃白菜补充钾元素的效果不逊于香蕉,对维持食物中酸性和成碱性元素平衡也很有好处;白菜中含的锌高于肉类和蛋类,有促进幼儿生长发育。

理论上白菜叶营养好于菜帮,但菜帮的含水量和粗纤维较高,有助补水和预防便秘。

尽管菜心口感较好,但其