

谁是市民最喜爱的婚(喜)宴酒店?
谁是市民最喜爱的特色风味名吃店?

首批上榜饭店牌匾昨日颁发 第二批正在申报推荐中

本报讯 由平顶山晚报、平顶山新闻网共同举办的“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”推荐活动目前正在火热进行中,昨日起活动主办方开始为符合条件的首批上榜饭店颁发牌匾。此外,第二批目前正在申报推荐中。

目前,已经有20多家饭店获得了市民推荐。经过公示、实地考察和评议,共有13家饭店符合条件,并被授予牌匾。这13家饭店分别为:豫达未来大酒店、金山牛庄酒店、全聚德·信阳甲鱼村、马记大酒店、御香斋曹氏带皮蒸羊肉、金牛宴卤肉馆、神农庄园烤全羊、银记羊汤烩面、兰风拉面、舞钢枣林黄妈米线、实而好揽锅菜、原味合·四不腻猪蹄和喜客来餐厅。

市民鲁先生表示,此次活动举办得十分有意义,不仅为顾客选择饭店提供了导向,也为顾客和各个饭店建立了沟通的平台;不仅让饭店了解了顾客的需求,也让顾客有机会了解饭店的特色。

“这些饭店不仅颇具特色、具有良好的服务品质,而且菜品优质、实惠。经过活动组委会审核,这些饭店不仅符合此次活动所要求的条件,而且在消费者当中具有良好的口碑。”据负责此次活动的工作人员介绍,参加此次活动的酒店和特色名吃店需具备以下条件:具有合法的经营证照;建有科学的食品生产、加工质量安全保障体系,且2014年没有食品安全等投诉案件;2014年没有发生餐饮食品质量安全事故;对顾客服务热情、周到,信誉高、口碑好;追求诚信经营,愿意接受媒体和广大消费者监督;监管部门年度抽检没有不合格的记录等;申报或推荐“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”需有20桌以上的婚(喜)宴接待能力



和良好口碑;申报或推荐“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”需有一定的知名度和良好口碑。

此次活动将在今年全年持续进行,活动采用餐饮企业自愿申报与社会推荐相结合的形式,餐饮企业可以根据自身的条件、环境申报,市民也可以推荐自己心仪的婚(喜)宴酒店和特色风味名吃店。平顶山晚报将对申报与社会推荐的酒店与餐饮店进行宣传,展示商家风采和诚信经营状况,对符合条件的“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”进行公示,并在平顶山晚报进行推介。

申报、推荐电话:13523265878、0375-2260207

QQ群:3112079071

微信公众平台:“鹰城吃喝玩”

(武秋红 王建党 文/图)

当天生产 当天配送 四铃原浆啤酒独家首发

本报讯 昨日,笔者从河南四铃实业集团有限公司了解到,由该公司生产推出的四铃原浆啤酒将正式与消费者见面。这种被称为“只有酿酒师可以品尝到的”原浆啤酒,终于在平顶山实现了量产,“飞入寻常百姓家”。

原浆啤酒就是没有经过高温或低温处理、后期修饰的啤酒发酵原液,是最新鲜、最原始的啤酒,与其他普通啤酒最大的区别是100%麦芽发酵,不加水、不经过滤、不经灭活工序,保留鲜活酵母的啤酒。

据四铃集团工作人员介绍,四铃原浆啤酒打破行业常规,推出“酿坊直送”,当天生产,当天配送,全程5-10℃冰藏保鲜,啤酒从生产线直送消费者手中只需1小时,保鲜期7天;严格监控每一桶啤酒销售情况,如第8天仍有啤酒未售完,将全部回收,保证消费者喝到的都是7天内最新鲜、最醇厚、最清香的啤酒。

“四铃原浆啤酒酒液醇厚、麦香浓郁,无菌灌装,含有啤酒酵母和完整的B族维生素和优质膳食纤维,助消化、高营养、促进新陈代谢、改善肠胃功能、提高人体免疫力,其内涵就是让消费者第一时间能够在自家门口喝到新鲜纯爽、营养丰富的好啤酒。”据该工作人员介绍,四铃原浆啤酒采用德国独特的上面发酵工艺,不过滤,营



资料图片

养不缺失,保持了啤酒中最原始的活性物质。此外,从消费者角度来看,受高品质、个性化和健康的消费理念影响,终端消费者对原汁原味新鲜啤酒的心理需求日趋明显。无论从新鲜度、营养还是口感上,原浆啤酒都远远优越于普通啤酒。

原浆啤酒在啤酒家族中被誉为“名副其实的超级液体面包”,被比喻为喝普通啤酒就像吃“苹果罐头”,而喝原浆啤酒就如在苹果园里摘新鲜的苹果吃。★

(武秋红 王建党)

这些水知识您知道吗?

水是维持生命和身体健康必不可少的物质,看起来完全一样的水,实际上可能并不不同。

● 饮用水种类与酸碱性

溶解于水中的矿物质决定了水的酸碱性。天然水往往含有钾、钙、钠、镁、偏硅酸等,多呈弱碱性,pH>7。处理过的水往往不含有这些物质,多呈酸性,pH<7。

常见的包装饮用水主要分为自然来源饮用水和非自然来源饮用水,代表性的有天然水和纯净水。

● 人体体液的酸碱度会影响健康

在生命进化过程中,人体形成了较为稳定的、整体上呈弱碱性的内环境,血液在健康状态下的pH值为7.35-7.45,呈弱碱性。矿物质是调节体内的渗透压和酸碱平衡的重要元素。

矿物质在体内不能自行合成,且每天都有一定数量的矿物质排出体外,因此,必须通过食物和饮用水来及时补充。饮水是人体获取矿物质最直接的方式。饮用含有矿物元素的弱碱性天然水,不仅能调节体内的酸碱平衡,也有助于人体维护正常的生理活动。

世界卫生组织《饮用水水质准则》指出,人体从饮用水中摄取一定量的矿物质

和微量元素,其中钙、镁的典型摄入量约为成人总摄入量的5%至20%。

● 长期饮用酸性的纯净水对人体健康具有负面影响

世界卫生组织《饮用水中的营养》论文集指出,摄入纯净水,不仅不能帮助身体获取矿物质,反倒增加身体的钠、钾、钙、镁等矿物质排出。

德国营养学会也指出,只饮用纯净水,会导致人体缺乏电解质,从而出现营养不良现象,故不建议经常饮用纯净水(蒸馏水)。每天饮用大量纯净水,可能会出现疲劳、虚弱、头痛、肌肉痉挛和心律不齐等症状。

中国标准出版社出版的《健康饮水指南》指出,欧洲国家从20世纪80年代开始禁止儿童喝纯净水及用纯净水泡制的奶粉。

● 科学饮水

正确的饮水方法:少量多饮,不要等到口渴才喝水。中国营养学会《中国居民膳食指南》建议我国居民每日饮水量为1500毫升。★ (武秋红 王建党)

——农夫山泉·天然弱碱性水——

夏天如何快速冷却葡萄酒?

炎炎夏日,为了避暑降温,很多人会选择先将葡萄酒冷却到一定温度再喝,那怎样才能快速冷却葡萄酒呢?

最佳方法是葡萄酒放入冰桶进行冷却。在装好冰块的冰桶中加入水和盐,再放入葡萄酒。放盐是为了降低冰点,加快溶解速度。用这种方法只需15分钟就能将一瓶室温下的葡萄酒冷却到理想的温度。

没有冰桶的话,也可以选择冷冻箱。在把葡萄酒放入冷冻箱之前要把葡萄酒瓶用湿布包裹,因为在干燥的冷冻箱中,水分的蒸发会迅速降温。不过,太厚的布反而会阻碍冷却过程,应选择厚度合适的湿布包裹。

同时,留意冷却时间,如果时间太长,葡萄酒中可能会形成有碍视觉和味觉的酒石酸晶体,更可能使酒冰冻,让软木塞弹出来。

放入冷藏箱也是个不错的选择。这样可能要花两三个小时,但温度变化范围肯定比放入冷冻箱要小。

此外,还可以用一些小工具来冷却葡萄酒,比如冰套可以直接套在葡萄酒瓶外冷却。冰套也可以在户外使用,方便携带。

每种葡萄酒都有最理想的饮用温度,冷却过程中一定要注意时间长短,这样才能品尝到最美味的葡萄酒。

(武秋红 王建党 整理)

申报、推荐电话:13523265878 0375-2260207

鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店

部分“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”推介:
 豫达未来大酒店 电话:0375-2619999
 马记大酒店 电话:0375-3302222
 金山牛庄酒店 电话:0375-8889288
 全聚德·信阳甲鱼村 电话:0375-3819777

部分“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”推介:
 御香斋曹氏带皮蒸羊 电话:0375-2906868
 金牛宴卤肉馆 电话:0375-2377688
 神农庄园烤全羊 电话:0375-4994369
 银记羊汤烩面 电话:13569598298

QQ群:3112079071 微信公众平台:“鹰城吃喝玩”

白云边 感恩十年 感谢有你

凡在终端网点消费53°三星陈酿、53°四星陈酿、42°三星陈酿、42°四星陈酿、42°五星陈酿, **中奖率88%!**

奖项设置:
 一等奖 赠送十二年一瓶
 二等奖 赠送小四星一瓶
 三等奖 赠送鑫富贵一瓶
 四等奖 赠送100ml满口福一瓶

兑奖方式: 消费者凭吊牌中奖卡到各白云边零售点兑奖或总经销处兑奖
活动时间: 2015年5月1日至2015年8月1日

湖北白云边酒业股份有限公司
 HUBEI BAIYUNBIAN LIQUOR CO.,LTD.

兑奖电话:平顶山城区:0375-7031817 郟县13700758557 鲁山13603908786
 宝丰13303902963 汝州13937517778 叶县0375-8066688 舞钢18937516400