

# 中秋商品特卖会即将举行 实惠购酒不容错过

走亲访友度中秋,缺了美酒怎么行?为方便市民选购中秋礼品,推动鹰城酒水市场发展,市商务局、平顶山日报传媒集团将于9月18日至20日在大众路步行街举办鹰城第三届中秋商品特卖会。届时,少康酒、宝丰酒、迎驾贡酒、洋河蓝优、赊店老酒、杜康老酒系列、河套酒等酒水品牌将参展,并为市民带来保真美酒。

为让利市民,本届活动酒水参展商将推出一系列优惠活动。“在这次活动中,我们将推出迎中秋系列活动,购买少康酒就可获得惊喜大礼。”平顶山少康酒总经销处的工作人员说。此外,由洋河酒厂推出的主打亲和力的大众消费新品洋河蓝优也将亮相此次展会,想品尝“甜甜的”洋河

蓝优,此次展会绝对是个好机会。另据了解,赊店老酒将在此次展会上推出赊店大、小红坛系列和赊店青花瓷系列,还有赊店红金、黑金系列,产品丰富、货源足、价格实惠,消费者可以放心选购。

“节日买酒是必不可少,对此,不少消费者担心买不到货真价实、物美价廉的好酒。我们举办这次活动,不仅可以为消费者选购酒水提供一个好平台,也为消费者购买质量保真的产品提供保障。”据此次活动主办方的工作人员介绍,为增加看点,聚集人气,主办方也将在活动期间举行抽奖活动,更有月饼、饮料、酒水、景区门票免费赠送等活动,将给逛展会的市民提供休闲、娱乐的空间。(武秋红 王建党)

## 白云边改制10年 经济效益指标增长超10倍

近日,笔者通过平顶山白云边办事处了解到,2005年,白云边根据湖北省委、省政府对县域经济发展“一主三化”的要求,进行了“国有股份退出、实行民有民营”的产权制度改革。10年间,白云边主要经济效益指标增长超过10倍。

据了解,2005年,白云边酒业的资产总额45455万元,2015年预计达到资产总额48亿元。10年间,白云边主要经济指标年均增幅达30%,已连续5年蝉联“湖北

企业百强”,上缴税金连续7年雄踞荆州市制造业企业首位。

此外,在中国酒协发布的全国酿酒行业重点企业排行榜上,按主营业务收入排名,2004年,白云边位居全国白酒行业第24位,2014年,白云边上升至第11位,前进了13位;按利税总额排名,2004年,白云边位居全国白酒行业第18位,2014年上升至第9位,前进了9位。

专注成就卓越,质量铸就品牌。2015年1月18日,

“白云边”品牌通过国标GB/T272925-2011评判,正式获“五星品牌”认证证书。白云边正在完成由一个区域性品牌向全国性品牌的蝶变,由一个二线品牌向一线品牌的跨越。2014年9月1日,白云边两万吨基酒扩能改造项目一期投产,年新增原酒产能8000吨。在2015酿造年度,项目一期原酒产量、质量超预期。这标志着白云边“2211”工程建设取得了阶段性成果。★

(武秋红 王建党)

## 中消协: 选购月饼需“三看” 网购确认保质期



临近中秋时节,不同品牌、不同口味的月饼纷纷上市销售。目前,消费者除了在实体店可以购买到月饼外,还可以通过互联网订购、定制月饼。为了保护消费者的安全权和健康权,昨日,中消协发布四大消费提示,提醒消费者选用月饼要适度。

### 远离“三无”月饼 反对过度包装

按照相关标准规定,月饼包装上应明示生产企业全称和详细地址、产品执行标准号、卫生许可证号、配料表和净含量以及生产日期和保质期。

在挑选月饼时,要认准正规厂商,不要购买食用“三无”月饼,对于包装过度的月饼也要自觉抵制。

此外,选购时还应做到“三看”:一看包装是否完整,不要购买包装有破损或单块月饼的内包装破损的月饼;二看外观形状,做工精良的月饼块形大小薄厚均匀,表面没有明显的裂纹也不会露出内馅;三看色泽亮度,优质的月饼大都呈金黄色,表皮有油脂光泽且色泽均匀,不会出现生霉发霉的现象。

### 谨慎网购月饼 提高风险意识

由于网购月饼无法亲身感受到实物的状况,购买时应尽量找具有正规运营资质、信用评价高的网站和商家购买。

下单时,尽量选择支持第三方担保支付或货到付款的商家,不要轻易直接转账给商家,防范交易风险。要与商家确认月饼的保质期,尤其是一些现做现卖的手工月饼,更需要确定邮寄时间,以防过期。

此外,务必要商家出具相关有效票据,并妥善保存。

### 反对奢侈浪费 厉行勤俭节约

目前,以往的“天价月饼”现象得到了一定程度的遏制,市场上月饼的价格日趋大众化,种类繁多,为消费者提供了丰富的选择。

月饼易变质,应合理安排采购,避免产生浪费。反对月饼消费中的奢侈浪费和不良风气,厉行勤俭节约。

### 科学食用月饼 健康安全为先

月饼属于高糖高脂食品,一般消费者一次不宜食用过多,尤其是对于一些老年人和糖尿病患者来说,更应该控制食用量。

市场上月饼种类很多,消费者应结合自身身体条件和健康状况有选择性地食用,比如年轻人比较喜欢的冰淇淋月饼和冰皮月饼,就不太适合肠胃不好的人食用。

此外,吃月饼佐以清茶,对解油腻、助消化有一定作用。(新华)

## 三招揪出变质葡萄酒

不少人愿意在家储藏葡萄酒,不过由于葡萄酒本身缺陷或保存不当等原因,很容易导致葡萄酒变质。那么,如何判断家里储藏的葡萄酒是否变质呢?知名葡萄酒侍酒师高梓清介绍,判断葡萄酒是否变质,可以从色、香、味三方面进行判断。

**色:**红葡萄酒的颜色比较黯淡,没有光泽,呈不正常的棕色,可能已经过度氧化或者受到了其他污染;白葡萄酒呈很深的黄色,也可能发生了过度氧化。此外,如果葡萄酒的颜色混浊,漂着雪花状,基本就可以认定已经变质了。需要注意的是,一些年份比较长的红酒会有一些沉淀物,这是经过一段时间,酒的色素和单宁等物质结合,属于正常现象。

当然,判断葡萄酒是否变质,还可以观察葡萄酒的橡木塞。正常的葡萄酒的橡木塞颜色木色或带有白色晶体,如果拔出来有绿色的霉,酒体就很有可能变质。

**香:**如果葡萄酒闻起来有发霉、陈腐、鸡屎、湿纸板的味道,就可能过度氧化了。

葡萄酒因为氧化硫导致变质时,气味特别强烈,非常刺鼻。深吸一口气后,鼻子前端可感觉到明显的异味。假如对葡萄酒的品质有所疑虑,可采用以手掌盖住杯口的方式,然后用力上下晃动酒杯,当掀开手掌后,马上深吸从酒杯里散发出来的气味。

**味:**辨识葡萄酒是否变质,最直接的方法就是闻了之后再喝一口。变质的葡萄

酒一般有潮湿气味、腐臭味。此外,还要仔细分辨舌头、两颊内侧、上下腭和喉咙是否感受到不正常的刺痛及苦味。

高梓清还提醒,高温是葡萄酒的克星,储存葡萄酒的理想温度是13至15摄氏度,高于这个温度可使葡萄酒的成熟加快,使酒迅速走向老化。此外,葡萄酒对光也很敏感,因为日光中的紫外线可以分解葡萄酒中的很多有机分子,这些有机分子对葡萄酒的香气、味道和口感都起着关键的作用。被光线过度照射的葡萄酒有湿纸板或湿羊毛的气味,使葡萄酒的果味和果香丧失。平日里葡萄酒应该放在避光处。

(京华)

# 感恩十年 感谢有你

# 奖

中奖概率  
**96%**

**即日起凡购买印有此“奖”说明的42度三星、四星、五星,53度三星、四星陈酿白云边酒产品,打开盒盖,即有机会得到奖品**

本次活动分别设奖,奖品为: 42度十五年陈酿酒、42度十二年陈酿酒、42度250ml四星陈酿酒、价值三元绿茶饮料

兑奖方式: 消费者凭刮刮卡和盒盖到各白云边零售点或总经销处兑奖  
兑奖时间: 2015年8月1日至10月1日  
服务热线: 0375-7031817 (平顶山市区) 0375-2271110 (鲁山)  
0375-6865688 (汝州) 0375-6595558 (宝丰)  
15938939281 13592177882 (叶县) 18903759997(郟县)

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

申报、推荐电话: 13523265878 0375-2260207

## 鹰城市民喜爱的 婚(喜)宴酒店 特色风味名吃店

**部分“鹰城市民喜爱的婚(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  
名家明宴 电话:0375-3882277  
秦淮人家 电话:0375-2922277

**部分“鹰城市民喜爱的特色风味名吃店”推介:**

原味合·四不腻猪蹄 电话:0375-3413983  
兰风拉面 电话:0375-2919898  
实而好捞锅菜 电话:15037528126  
舞钢枣林黄妈米线 电话:0375-8388851  
喜客来餐厅 电话:0375-7088111  
靓靓虾馆 电话:0375-8909090

QQ群: 3112079071 微信公众平台: “鹰城吃喝玩”