

# “紫气东来”有佳人 茅台迎宾酒助兴相亲大会

□记者 张五阳 文/图

本报讯 8月5日晚,第十五届相亲大会茅台迎宾酒“紫气东来”专场活动在鹰城广场举行。协办方平顶山市新诚信商贸有限公司为鹰城市民奉献了一场精彩的歌舞表演,并以多个好礼回馈现场观众。

优美的舞蹈、美妙的歌声,演员与观众互动,送上专属小礼品,让观众兴奋不已。多个小游戏为胜出者送出茅台定制保温杯、定制车载无线充电器、雨伞、茅台手机支架等礼物,让观众喜出望外。活动负责人姚先生说,新诚信商贸有限公司积极投身公益事业,协办相亲大会,希望能为广大单身人士做好服务,带来更多福利。



活动现场热闹非凡

## 高度酒和低度酒 哪个更好?

行业人士:  
度数不是评判酒好坏的标准

□记者 张五阳

本报讯 “是不是酒度数越高酒质越好,度数越低酒质越差?”近日,市民丁先生对此产生了疑问。

在多数人的认知里,高度酒有着“纯度高、醒酒快”的特点,比如,茅台酒等一系列酱香酒,度数普遍在51至53度之间。那么,高度酒一定比低度酒好吗?

“一般来说,40度以上的白酒被称为高度酒,但酒的好坏与度数无关。”市酒业协会副会长刘岳辉告诉记者,很多人觉得低度酒不好,是因为觉得低度酒都是勾兑出来的,酒质差。然而,单从生产工艺上来说,低度酒比高度酒更难生产。酒刚蒸馏出来的度数一般在60至70度,低度酒由高度酒降度而来,而且还要顾及酒体风格、口感与主线产品一致的问题,这就需要大量反复地调整口味,比一般高度酒多好几道工序。

刘岳辉说,选择低度酒还是高度酒,纯属个人喜好,就好比有人喜欢吃辣有人不喜欢吃辣一样。高度酒的优点在于香味丰富,口感劲爆;低度酒的优点在于口感绵柔,更易入口,且后味净甜。“只要是纯粮生产的白酒,不管度数高低,只要适合消费者的口感,都是一瓶好酒。”他说。

## 喝白酒 有些菜不宜吃

□记者 张五阳

本报讯 8月7日,家住市区光明路与矿工路交叉口的张先生很郁闷,平时酒量还行的他,因为喝酒时吃了一碗凉皮,就让他吐了好几次,最后去了医院才知道,凉皮中的明矾与白酒同食,容易刺激肠胃且易醉,甚至有更多危险。那么,喝白酒时到底哪些菜不宜吃?

市酒业协会秘书处外宣秘书长顾跃峰说,白酒确实有食物相克的说法,比如喝白酒时,如果同时食用腊肠、腊肉等烟熏食物,其中的亚硝酸胺和色素会与酒精发生反应,不仅伤肝,而且损害口腔、食道与肠胃黏膜,甚至会诱发癌症。白酒与胡萝卜同食,胡萝卜素与酒精在肝脏酶的作用下,也会生成有毒物质。凉粉和凉皮在加工时都会加入明矾,而明矾有收敛作用,会减缓血流速度,延长酒精在血液中的停留时间,增加酒精对人体的危害。另外,明矾和酒精都需要肝脏分解,一起食用会加重肝脏负担。西红柿中含有一种叫鞣酸的物质,与酒精作用会影响食物的消化,有可能造成肠梗阻。辣椒和酒精都刺激胃黏膜,同吃有可能造成应激性溃疡。

那么,喝白酒适合吃什么?顾跃峰说,白酒中的酒精经肝脏分解时,需要多种酶与维生素参与,易出现蛋白质和维生素缺乏,因此喝酒时应该多吃一些富含蛋白质和维生素的菜,比如豆腐,也可吃一些含糖和醋的菜,比如,醋熘土豆丝、糖醋鱼等,凉菜可以选择黄瓜和毛豆等。

# 现调鸡尾酒现身鹰城街头

□记者 张五阳 文/图

本报讯 近段时间,夜市经济火了。在市区和平路步行街、中骏世界城门前,年轻人支起桌子、拉上彩灯、摆出各种商品,将氛围拉满。在各色商品中,现场调制的鸡尾酒吸引了年轻人的注意。

8月6日晚,市区和平路步行街东段人头攒动,热闹非凡,一处现场调制鸡尾酒的摊位前挤满了年轻人。调酒师熟练地将基酒、冰块、糖浆装入摇壶中,帅气地摇起来,经过几轮摇晃后,将鸡尾酒倒进一次性杯子中,递给顾客。这个摊位布置得比较简单,但又不失时尚。彩灯围绕着摊位,桌子上摆放着洋酒和水果等。顾客可通过IPAD直接选酒,二维码下单。

摊主小张只有21岁,是一名大学生。街头调制鸡尾酒在大城市已不鲜见,是夜市中不可或缺的存在。今年暑假,小张和几位好友看中了这个商机,学习了鸡尾酒调制方法,购买了洋酒,摆摊创业。

“一晚上能卖10多杯,不算多,没

大城市多。我在和平路上见过3个鸡尾酒摊位,每家所售的品类差不多,前来购买的基本都是年轻人。”小张说。

在和平路步行街另一处鸡尾酒摊位,调酒的都是女孩子,摊位也很简单,鸡尾酒有自由古巴、莫吉托等10余个单品。摊主说,一晚上能卖10多杯,营业额在300元左右。

刘先生点了一杯“XYZ”鸡尾酒,属于鸡尾酒经典配方。“没想到街头调制的鸡尾酒口感还不错,适合夏季晚上微醺。”他说,“价钱比酒吧还少了一半。”

在市区中骏世界城门前,也有几个调制鸡尾酒的摊位,其模式、酒的品类与和平路步行街上的差不多。

市酒业协会副会长刘岳辉说,饮用鸡尾酒是一种轻松、时尚、休闲的消费方式,年轻人追求潮流,敢于尝试新鲜事物,值得肯定。街头调制的鸡尾酒,价格比较低,品质不输于酒吧,随着时代发展,或许会成为新时尚,走出年轻人群体,被不同年龄段的消费者所青睐。



在市区和平路步行街,调酒师正在调制鸡尾酒。

## 1299元的酒仅卖128元

# 扫码价与成交价为啥相差那么大?

□记者 张五阳

本报讯 “我在直播间看到一瓶威士忌,扫码价1299元,最终成交价128元,为啥扫码价与成交价相差那么大?”8月8日下午,家住市区凌云路南段的张先生很是疑惑。他一直认为,扫码价格就是交易价格,但这次经历让他的想法产生了动摇。那么,酒类扫码价与成交价有何关联?差额背后有何秘密?

“扫码价就是给外人看的。”8月9日上午,记者走访市区光明路北段的几家烟酒店,有经营者如是解释,“手

机一扫,价格很高,消费者就认为一定是好酒,其实不一定。”

烟酒店老板李先生说,不光洋酒的扫码价虚高,白酒也一样,在糖酒交易会上经常看到扫码价588元的白酒,实际售价仅20多元。“这类白酒多为酒精勾兑。”他说。

扫码价和成交价相差那么大,背后有何秘密呢?市酒业协会秘书处外宣秘书长顾跃峰认为,扫码价的本意是,白酒品牌多,扫码可以让消费者直观地了解这款酒值多少钱,但很多投机分子钻了这个空子,对扫码价任意调整,制造虚高现象。

“知名品牌的白酒价格比较透明,市场价格相差无几。”顾跃峰说,“需要消费者警惕的是一些产自某镇,或标识为特供、内供却在市场中不常见的酒。”

他说,扫码价高、成交价低的酒,要么产自小厂,要么是贴牌,酒质一般都不会太好,只能通过价格虚高的方式博眼球,让消费者产生捡漏心理,从而促成交易。

那么,消费者如何买到货真价实的酒呢?顾跃峰说,买任何品类的酒,都要认准渠道或专卖店,不要贪小便宜,是好东西,商家肯定不会赔钱卖。