

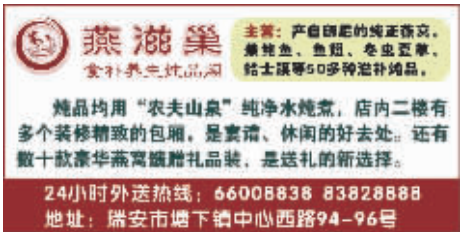


品质与文化的结合 青岛啤酒成功秘诀

青岛啤酒诞生于 1903 年,是中国历史最悠久的啤酒生产企业。一个成功的品牌,应该是品质与文化的结合,青岛啤酒在其百年的发展历程中积淀了深厚的文化底蕴,很多外国朋友都是先畅饮青岛啤酒,而后才了解青岛这座城市的。青岛啤酒也因此成为了青岛的象征和一张生动的城市名片。

品牌一半是产品,一半是文化。青岛啤酒品牌不断增值的原因来自于青岛啤酒诚信、和谐、开放、创新的企业文化,是这种文化让青岛啤酒关注品质、关注消费者的激情体验,关注责任。有关人士点评说:“提起青岛啤酒,人们在称赞它的口味、质量的同时,也会注意到它在商业上的诸多‘第一’,比如它是中国历史最悠久的啤酒制造厂商之一,是中国内地第一家在海外上市的企业,也是中国首家在香港、上海两地同时上市的公司。青岛啤酒也是第一批完成全国生产、销售布局的企业之一。”

作为具有百年历史的啤酒制造厂商,青岛啤酒近年来产销量持续上涨,是中国啤酒行业盈利能力最强的公司。以其精酿的高品质征服世界,赢得了众多消费者对于中国品牌的认可与尊重。目前产品远销 70 多个国家和地区,是世界第六大啤酒厂商。



吃/喝			
CLUB 融会所	阳光北路 187 号	15967705508	677517(市网)
德嘉园美食	安徽路华昌国际公寓 A 幢 2 楼	65068999	65068989
五粮液瑞安专卖店	商城大道 121-123 号		65627978
格纳多餐饮连锁	外滩总店:66608818	安阳店:	65068999
新味坊	外滩滨江大道(钻石钱柜 KTV 对面)		66611678
海利酒楼	瑞安水产城一区 65-80 号	65603187	65605187
葡萄园大酒店	罗阳大道宏瑞大厦 5 幢	66886677	66887777
花园大酒店	万松路 7 号	66600666	66600555
新都大酒店	塘下广场西路 255 号	65379779	65377888
君欧大酒店	塘下镇环城大道汽摩配城旁	65966666	66000001
国贸大酒店	罗阳大道翔云大厦	66801888	66805555
瑞立商务酒店	万松东路 188 号		65855555
新江南假日酒店	虹桥北路 25 幢	65617888	65629288
东山祥丰海鲜城	东山西路 18 号	65601158	65607158
华侨状元楼	万松路 6 号	65622878	65622868
豪廷商务会所	罗阳大道万顺锦园 A 幢	65918886、	65918887
拉芳舍·外滩 1 号会所	外滩喷泉西首		65637666
玛高会所	滨江大道 3246-3250 号		66606077
瑞安市波特曼茶餐厅	塘下镇塘西中心西路 2 号楼	66008999	66008666
安阳香格里拉商务会所	安阳路 288 号(国际大酒店南侧)	66888688	66888699
小田野农家菜馆	拱瑞山南路 88 号(东山上埠)		66606868
瑞安市新东海大酒店	商城大道 152 号	65659555	65659888

2011 年 11 月 11 日光棍节,你到底要不要“脱光” 来,先和“好吃懒做”的美食 一起私奔吧!

■记者 林晓

前几天,单位里一位 MM 提醒小记说,2011 年 11 月 11 日,百年一遇的 6 个“1”,被大家戏称为“21 世纪最巨大的光棍节”,可以拿油条做个美食了。

是啊!一个单身一族的另类节日,因为这一天的日期里面有连续 6 个“1”的缘故,被定为“光棍节”,而且还是百年一遇的。想想,穿着松松垮垮的睡衣,脸上贴着各种颜色面膜的宅女们,以及臭袜子乱扔的宅男们,在今天是不是也应该打点一下,弄点好吃的照顾一下自己呢?

大小是个节,当然不能让它白白度过,如今单身也是一种时尚!不管是不是光棍都得支持一下!小记今天介绍的两道菜难度不是特别高,“夫妻肺片”是不是特别和这个节日有关啊?难度稍微高些,动手能力强的光棍可以一试。另外,再推荐一个“懒人做里脊”,是一道很容易入手的菜式,特别介绍给“好吃懒做”的光棍们,希望光棍早日找到心爱的伴侣哈。



夫妻肺片

夫妻肺片实为牛头皮、牛心、牛舌、牛肚、牛肉,并不用肺。话说几年前,小记去成都吃过一次夫妻肺片,就马上被这道菜给吸引住了。夫妻肺片的肉片大而薄,耙糯入味,麻辣鲜香,细嫩化渣。今天小记特别把这道菜介绍给光棍们,尝尝冠名有“夫妻”二字的这道菜。

材料:
牛肉 100 克、牛舌 100 克、牛头皮 100 克、牛心 150 克、牛肚 200 克、卤料 1 包、食盐 3 克、红油辣椒:适量、花椒面 3 克、熟芝麻 3 克、熟花生米 5 克、豆油 3 克、味精 3 克、香芹或青葱 1 棵。

做法:
1.将牛肉切成块,与牛杂(牛舌、牛心、牛头皮、牛肚)一起漂洗干净,用卤料包卤制,先用猛火烧开后转用小火,卤制到肉料软而不烂,然后捞起自然冷却,再切成大薄片,备用。
2.将香芹洗净,切成 2 厘米长

的段。芝麻和花生一起压成碎末备用。

3. 拌盆中倒入切好的牛肉、牛杂,再加入卤汁、豆油、味精、花椒面、红油辣椒、芝麻、花生米末和香芹菜,拌匀装盘即成。

现在很多人一提到动物内脏就把它们与胆固醇、垃圾食品等字样联系在一起,因而使夫妻肺片这类的名菜,失去了不少拥护者。其实,动物内脏含有丰富的铁、锌等微量元素和维生素 A、B2、D 等,食用后,能有效补充人体对这些物质的需求。

尤其是辣的夫妻肺片,入冬后食用更是一道暖胃暖身的好菜品。动物内脏还可补钙和改善视力。当然,牛杂之类的动物内脏不是不能吃,而是要少吃,每次每人的食用量不能超过 50g。还有,由于动物内脏的胆固醇含量高,血脂高的人最好别吃。

懒人做里脊

这道菜外焦里嫩,适合下酒,并意味着:好吃的、好喝的、好看的,睡足、懒足、知足。

材料:
猪里脊 300 克、淀粉 60 克、鸡蛋 1 枚、油 150 克、盐和鸡精少许。
做法:
1. 里脊切成 1cm 宽、2cm 长的薄片或者条。
2. 将蛋清中加进淀粉、盐和鸡精搅匀成糊。
3. 把里脊放进糊里挂上薄薄的一层糊,注意别蘸太多,否则成炸油条了,而且里头的肉也不容易熟。
4. 油锅烧至 9 成热的时候,将里脊片(或者条)逐一放到油里炸,炸成金黄色,装盘即可。
如果你不擅长厨艺,但不得已还得请客,那么这道菜最适合你



了。因为原料不但少而且好采购,做法又简单,而且几乎男女老少都爱吃。喜欢的话还可以撒点现成的花椒盐(超市有卖的)或蘸番茄沙司吃,味道更佳。

最后,你想在光棍节里“脱光”的话,就可以把今天的《瑞安日报》拿给对方了,考验 TA 一下,看看 TA 到底能不能做这两道菜。