

14

2012年1月13日

Rui an

休闲

责任编辑:王志红 编辑:叶菁

青岛日报

吃喝玩乐



青島啤酒股份有限公司
特别协办

多处备份，

青岛啤酒为百年酵母寻下多处栖身之所

酵母被称为啤酒之魂，也正是这个直径不足百分之一毫米的古老微生物，赋予了每种啤酒与众不同的口感和独特的风味。

凡是国际知名的啤酒酿造商，都有一个专属于自己的酵母部队，青岛啤酒也不例外。作为中国啤酒的佼佼者，青岛啤酒传承了 1903 年的纯正德国酵母，在过去整整一个多世纪的时间里得到严谨、科学的保存与优选，我们才能在世界各地喝到麦香独特、口味统一的青岛啤酒。

从上世纪 50 年代起，在技术条件不够完善的情况下，青啤人曾委托过拥有国际技术水平的专业研究所对酵母进行保存，进一步增大其保险系数，另外，青岛啤酒每年会对酵母种群进行筛选、扩培与样品保藏。随着科学技术的不断进步，青岛啤酒还不惜重金建立了功能齐

备的酵母菌种库和科研中心，为百年酵母寻下多处栖身之所，也为它的培育、驯养、改良提供了有利的保障。

青岛啤酒的酵母菌种已经在苛刻严密的保护中度过了整整一个世纪。正是这样的保护，最大限度的保证了啤酒风味的一致性。无论身在青岛还是拉萨，地处纽约还是巴黎，抑或世界任何一个地方，都能品尝到具有青岛啤酒经典特征风味的味道，永远是具有浓郁麦香和醇正口味的独特的“青岛啤酒的味道”。



(朱程芬)

年年分岁酒,今年不相同 格纳多欧式分岁酒等您来享用

锣鼓声声鞭炮鸣，欢欢喜喜过大年。

温州素有吃“分岁酒”的习俗。合家团圆,摆酒同欢,亲朋齐聚,开怀畅饮。

随着农历新年日近，家家户户的分岁酒相继拉开了帷幕。据了解,今年格纳多餐饮连锁推出价格实惠的欧式分岁酒套餐，市民朋友们可往店内察看。

大部分市民都选择在酒店摆酒款待亲眷好友。然而,各家酒店的分岁酒菜式都大同小异,吃不到几顿,就令人有审“菜”疲劳。怎么让年年如一的分岁酒温馨又有新意呢?

据了解,格纳多隆重推出 1280 元至 3980 元的新年酒/分岁酒，菜色丰富,价格实惠。试想想,合家团聚在欧式风情的餐厅,享受着特色新颖的中餐料理,这种



中西合璧的分岁酒岂不更令人难以忘怀?

据格纳多餐厅经理介绍，该餐厅有各类鲜活海鲜,品种丰富,还有可容纳 10 至 15 人就餐的大包厢,欢迎提前预定。

想要体验别样风情的分岁酒，那就马上拨打格纳多的预定热线吧。心动不如行动喔！

(钟晨晨)

安阳店地址:瑞安安康路华昌国际公寓 A 幢(新葡萄园大酒店旁边)
预定热线:0577-65068999 65068989
外滩总店地址:瑞安外滩滨江大道 1—8 号(喷泉旁)
预定热线:0577-66608818 66609819

吃/喝			
CLUB 融会所	阳光北路 187 号	15967705508	677517(市桥邵网)
德嘉园美食	安康路华昌国际公寓 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
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



清汤海参,冬季吃出美丽来

■记者 林晓

瑞安人还是很喜欢聚聚餐的。想想,在这样的冬季里,聚餐时要注意选择些什么菜肴?美女们应该如何保护自己呢?怎样在冬季里吃出最美丽的自己呢?

瑞安的秋冬时节虽然不能与北方的干燥相比，但这样的季节里，有很多人也会因为忽略饮食而导致面色苍白发黄、皮肤干燥。特别是 MM 们,为了改变肌肤在冬季出现的不良现象，首先应该从饮食调理入手。

小记特别推荐冬季养颜护肤的十大食物,现在罗列一下吧。1 番茄: 护肺;2 菠菜: 护脑;3 红薯: 护眼;4 海带: 护发;5 香蕉: 护腿;6 深海鱼: 护心;7 黑豆: 护肾;8 甘蓝: 护胃;9 鸡蛋: 护甲;10 西兰花: 护肤。

MM 们,你看,有了这 10 大养颜护肤的食物，冬季过得踏实了吧?下面小记给大家介绍一下冬季如何吃海参，你们也可以动动手,“照着方子抓一下药”哟。

海参因含胆固醇极低，为一种典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇的食物。又因肉质细嫩,易于消化,所以非常适合老年人与儿童,以及体质虚弱者食用,当然,也一样合适喜欢漂亮美丽的女性朋友。现代研究表明,海参具有提高记忆力、延缓性腺衰老,防止动脉硬化、糖尿病以及抗肿瘤,养颜护肤等作用。

以前，海参是我们瑞安“酒桌”上的菜,现在,随着我们瑞安人生活水平的提高，海参已不再是奢侈的消费品，逐渐走上寻常百姓的餐桌，它的食疗保健功效也被越来越多的人所体验。

海参水发具体做法：

- 1、干海参用冷水浸泡一天一夜,让海参回软,中间换冷水几次;
- 2、把回软的海参和冷水同时下锅,用大火煮开,转慢火煮 10 分钟左右离火;(为了避免炒菜的锅具沾油，我一直用的两个不锈钢小盆)
- 3、取下锅后,盖盖焖泡,自然凉透后剖开海参,去其沙嘴;
- 4、然后在流水下冲洗海参腹内的细沙和杂质。海参的肠子很干净,并且也很有营养,可以保留,无需去除;
- 5、重新添加冷水,把海参用大火再次煮开,改慢火沸煮 10 分钟,离火泡焖 8 小时;
- 6、冷却后把海参重新换冷水浸泡,8 小时左右换水一次;随时检查海参,取出已经发好的海参,置于带盖的容器中,容器中的水要没过海参,密闭置于冰箱冷藏间,每天换水,随用随取;
- 7、经检查,如果海参掐起来还有些硬,可以再次煮开,离火泡焖 8 小时后换水，然后坚持继续间隔 8 小时换水一次直至水发充分。一般 2 至 3 天,就可使海参得到充分泡发。

水发要点：

- 1、水发海参最好选用不锈钢锅具或陶瓷用品;
- 2、所有和海参接触的器皿，不要粘带一丝油污,包括锅具、筷子、剪刀,特别提醒注意锅盖内壁不要沾油,还有每次洗捞海参之前，一定要洗净手,否则海参会化掉;另外海参在水中浸泡过程中所用的锅具或器皿一定要盖上盖子,避免油污;
- 3、浸泡海参的水用冷水即可,并且水尽量宽些;
- 4、海参回软、煮以及浸泡时间长短视海参的具体质量情况而定,不能一概而论。随时检查海参水发是否应经充分。可以采用手掐海参的方法,如果感到一掐就透或烂,证明水发过分;如果稍微用力点即可掐透,证明已经发好,可以食用;如果手掐后感到海参还较韧,可以采取再次煮开泡焖后,继续换水泡发。

说了这么多海参的水发办法，其实我们瑞安海参专卖店,也有已经发好的海参,就是价格高些。小记看到有袋装的海参可以直接做菜肴,怕麻烦的朋友就选这样的吧。

清汤海参

原料:水发海参 250 克,鲜嫩的冬笋 25 克,鲜嫩的冬菇 25 克,香菜(用叶)25 克,熟猪油 25 克,老酒 15 克,味精 3 克,盐 4 克,香油 10 克,胡椒粉 2 克,鲜汤适量。

做法:

- 1、将发好的海参洗净,顺长向切成抹刀片,大的片成 3 片,小的片成 2 片;冬笋洗净,切成片;冬菇洗净,去蒂,破开;香菜洗净,清毒;
- 2、锅内加水,烧沸后下入海参片、冬笋片和冬菇片焯烫一下捞出,控净水,盛在汤碗内;
- 3、将锅架在火上,放入熟猪油烧至六七成热,加鲜汤、老酒、味精、盐,汤烧开后调好口味,撇去浮沫;
- 4、将少许沸汤冲在大汤碗内,烫一下海参片,然后把汤滗回锅内,烧开后再将锅内汤盛于汤碗内,撒上胡椒粉,淋入香油,放上洗净的香菜叶即成。

最后,尝一尝,是不是很柔软鲜嫩,汤清味醇,滑润爽口呢?