

“有我 中国强” 伊利广告诠释时代最强音

11月15日,伊利在数十家奥运品牌中率先公布了升级版奥运计划,它包括了伊利的奥运口号、奥运概念产品、大型奥运公益行动等一系列内容。其中,最新推出的一则广告因完美诠释了“有我 中国强”的时代精神成为业界关注的对象。

“有我 中国强”。这是一则由书写中国乳业奇迹的伊利集团董事长潘刚先生和刷新奥运历史的运动员刘翔共同诠释的特别广告。没有任何产品特征的强调、没有丝毫品牌理念的宣传,甚至没有完整的产品在画面里直接出现。素净的色调和极尽简单的对话,使它褪去了商业广告的所有繁华,以一种公益广告的形式展现在国人面前。所有内容共同指向了一个朴素但永恒的期待:希望每个中国人的内心都无比强大,希望在每个人的共同努力下,我们的祖国永远繁荣富强!

身处转型期的特殊时代,需要我们拥有超越的勇气和直面困难的精神;而身为和谐社会的建设者,则需要我们拥有连接起亿万中国人共同奉献的魄力和决心!这是时代赋予每一个当代中国人的历史使命,更是历史留给每一个有责任心的爱国企业特别的考验和馈赠。

2005年的11月16日,伊利集团成功成为唯一一家符合奥运标准,为奥运会提供乳制品的企业,创造了中国食品企业牵手奥运的历史,也开创了世界乳品企业联姻奥运的先河。整整两年后,伊利集团又在这样一个特殊时刻代表所有的中国人爆发出了构建和谐社会的最强音!

“是这个美好的时代给予了企业成长的机会,更是这个和谐的社会为企业营造了良好的发展空间。”伊利集团董事长潘刚介绍说,从“嫦娥探月”开始,在每一个国家发展的重要时刻,伊利都将不遗余力的传播“有我 中国强”的理念。 凡文

上海菜现象讨论系列之四

把上海菜“打包”带回家

快报美食周刊发起的“南京餐饮圈的‘上海菜现象’”讨论已经进行到第三周,热心读者们通过快报96060热线各抒己见。上海菜好吃是食客们的共识,这不,有人还琢磨起学做上海菜。“吃着上海



菜馆里美味的菜肴,总想着回家自己做,但是怕做不出那个味来,有谁能给指点指点呢?”记者采访了海派菜馆芳满庭的厨师长范新好,来听听他的上海菜秘笈。

范大厨介绍说,上海菜之所以与众不同,是因为以烧、生煸、滑炒、蒸的烹饪方法为主,其中以生煸、滑炒为最多。在口味方面,呈现为卤汁适中,清淡素雅,鲜嫩可口,鲜咸适口。他告诉记者,上海菜虽然好吃但不是很好学,“上海人烧菜可是真讲究,他们在原料和配料方面特别细致,相比之下,我们南京人烧菜就比较随意。”

范大厨教你做上海菜

范大厨热心地介绍起适合在家里烹饪的上海菜肴,头一道就是南京人爱吃的红烧肉。很多人都好奇为什么

上海菜里的红烧肉格外香甜美味,这里面可大有讲究。“把肉在油锅里煸透,加葱、姜、黄酒,然后加入酱油、糖,焖上40分钟,最后再开大火收汁。”他特别强调,要注意糖和酱油的比例保持在一比一,另外在第一步煸炒的时候,一定要把油煸出来,油出来以后,肉才会透,这样吃在嘴里不会油腻,口感特别好。而南京人烧红烧肉就往往忽略这些环节。

另外,芳满庭的特色菜肴之一香酥牛肉也可以在家里自己做。他介绍道,把牛肉切片,然后放入鸡蛋、酱油、生粉,腌制两三个小时之后,把面包或者面包糠拍在牛肉上,而且要拍得紧一些,再下油锅炸,这样香酥牛肉就完成了。用这样打

破常规的方法做牛肉可是好处多多,“可以使牛肉吃起来外脆里嫩,同时牛肉的营养也不会消失。”而蔬菜方面,范大厨则推荐了把山药、南瓜、百合混炒的新鲜吃法,不仅适宜清炒,他还推荐了一种另类吃饭,“加入果珍汁,口味更是别具一格。”

逸谱互动

欢迎您拨打快报热线96060发表看法,我们将对有真知灼见的读者进行餐券奖励,并邀请有识之士参与此后举办的“上海菜南京菜论坛”,和餐饮界专家一同探讨。 实习生 王凡

私房菜大赛报名火热

白领男士欲在大赛上颠覆美食

“酒香不怕巷子深”的私房菜越来越让都市人中意,为了让更多正在享受烹饪乐趣的读者一展深藏不露的炒菜绝活,快报逸谱美食周刊发起了百姓私房菜大赛的报名征集活动。在活动征集期间,记者发现,前来报名的参赛者中,男士不在少数,吃惯了酒楼的他们开始寻求着原汁原味的灵感。

“私房菜并不是追求精雕细做,而是能将大白菜、胡萝卜这些普通菜品做出独特的味道。”在外企公司做管理的唐先生表示说,在

他看来,哪怕是三两桌椅的小饭馆,或是沿街售卖的大排档,只要有一种别人无法抄袭的味道,就是值得食客用心品尝的私房菜。“平时应酬客户吃腻了饭店的菜,现在最值得回味的还是做工精细的私房家常菜。”经常下厨烧菜给家里人吃的唐先生笑着说,自己此次来参加比赛,就是为了颠覆一下传统美食。“私房菜讲究的就是一个精妙,它的绝活就在于清淡之中出奇味,考验厨师的良苦用心哦!”唐先生此次亮出的私房菜是

香浓软糯的“红烧肉”,他告诉记者,红烧肉的做法有很多,全国每个地区都有自己的不同做法,尝试过很多版本的他最终得出了自己的独家秘招。

“五花肉翻炒变色后,要继续煸炒2分钟直到出油,然后倒入老抽、糖和盐,把所有调料搅拌均匀后,继续翻炒5分钟,以便上色和入味。”唐先生透露说,要想把红烧肉做得好吃,最后大火收汤的步骤很重要,这样才会有那一层黏稠浓郁的汤汁包裹在每块红烧肉上,香

浓诱人。此外,在做红烧的菜时,可以选用一些老抽,口味好,而且烧出来的颜色也鲜亮。

征集令

本周您可以继续报名参加DIY民间美食大赛,逸谱美食周刊将对参赛选手给予500元的餐券奖励,同时还设立了大奖以奖励最终的优胜者。

报名方式:拨打96060热线,留下您的联系方式和擅长的民间菜肴名称。 快报记者 闫弋

首家顶级鲍翅馆 8000万元“堆”出来

在金色世纪缘,记者现场看到可以说是南京目前最大的一个包间,建筑面积800多平方米,使用面积也达到了600多平方米的圆形餐厅内,大红色和金色相间的地毯,超大的临水窗户,奢华而大气。据金色世纪缘的有关负责人介绍,酒店墙面、地面全部采用1000多元一平方米的进口大理石铺贴,单此一项就花费800多万元。

除了豪华的装修,金色世纪缘的最大特色就是鲍鱼和鱼翅,该店以130万元年薪聘请与香港某著名鲍鱼师祖的嫡传弟子朱志才签下三年的合约,并在挑选服务员上一丝不苟,酒店从旅游学校招收经过正规专业训练的服务员,还从高校招收在读的大学生做兼职服务员,通过专业培训后上岗。 快报记者 闫弋

享受瑜伽 享“瘦”冬季

在金吉鸟专业瑜伽馆,记者了解到瑜伽是集体式、呼吸、冥想于一体的修炼方式,是最好的有氧运动。有如下主要功效:纤体瘦身、美容养颜、调节睡眠、舒心减压、提高免疫力、改善循环系统、调节消化系统、康复治疗。记者探访南京瑜伽馆,第一次在金吉鸟看到了这样更专业、全面的设施。

据了解,金吉鸟专业瑜伽馆目前在南京拥有五家直营店,每家拥有高温馆的店面都在500平方米以上,是南京市场上规模最大的瑜伽馆。记者看到,金吉鸟的高温瑜伽馆和常温瑜伽馆全都分开授课,所有场地都使用了水循环地热系统,避免了传统电采暖带来的辐射,更加舒适、安全、不干燥。师资方面,这里的教练都经过权威机构的系统培训,自身的形体及素质都十分的优秀,且高薪聘请有印度瑜伽大师驻馆授课及教练培训。

金吉鸟的负责人说,金吉鸟一流的师资和一流的环境却只有大众的价格,这也是得到广大消费者肯定的一个主要原因。 快报记者 闫弋

渔人庄炭烤全鱼

唇与肉的热辣之吻

在南京,有这样一家吃店,可以吃得随意简约,可贵在菜式还精美口味也地道,好朋友慢慢坐下来边聊边吃,大嘴蛙,香辣蟹,干锅明炉什么的都有,热热闹闹就这样开吃了。近日,渔人庄的刘红旗厨师长独自研发的一道独特的炭烤鱼吃法,吸引了众多南京市民朋友们前去品尝。

据介绍,传统的烤制方法加工鱼,对鱼的营养价值都有不同程度的损害。红烧或者是水煮,其猛火,热油,高温很容易造成氨基酸的流失,而清蒸又难以入味。渔人庄的炭烤鱼融合腌、烤、炖三种烹饪工艺之精华,充分借鉴传统川菜及川味火锅用料特点,精选几十种香料和调味料经过数百次试验调整,造就这种外脆里嫩、营养丰富的神奇美食。麻、辣、鲜、香、爽、嫩是炭烤鱼口味的特点。



干红大嘴蛙,火辣劲爆

刘厨介绍说,烤的全是大青鱼,98元一例,用特制的烤架、烤盘,悬挂着吊烤12小时,九成熟的时候一边备用,每天15只,卖完了当天就断货了;上桌的时候,放入另外器具,小炭火加热盘中料和营养慢慢渗入鱼肉中。既有鱼鲜,还有独特焦香。占尽现烤的浓香、川菜的醇美,造型大气,色彩诱人的诸多优势,鱼皮香酥,鱼肉鲜嫩。

当你不知从何吃起的时候,告诉你,鱼肚上的肉是最鲜嫩所在。鱼皮酥脆带炭香,鱼肉细嫩裹料味,透骨辣微微焦香。越吃到最后,鱼味越足。鱼吃完,你可以再涮涮火锅不要浪费了好汤底,放进各种蔬菜及豆制品。在热油的作用下,鱼和调料的味很快侵入菜中,口感绝佳。特别值得一提的是,在渔人庄吃炭烤鱼,你可以在吃鱼的时候还可以像涮火锅一样,在汤锅中下各种小菜、豆制品,口味有功夫麻辣味、锦囊鱼香味、极品香辣味、秘制酸菜味、山皇泡椒味等十多种。

渔人庄的馋嘴田鸡也不甘示弱,香辣口感的蛙肉下肚,让人留恋难舍。细腻的肉丝,伴着人骨的麻辣,已经让人吃得吹嘘不止了。“田鸡含有丰富的蛋白质,肉低脂,低热量,能清热解暑、消肿止痛,夏天吃清淡去火,肉质鲜美浓郁,是餐桌上的一道极品佳肴,在民间,就有田鸡能够大补元气的说法。”渔人庄每天都会从海南空运一次生态蛙,就是保证田鸡的新鲜现杀现烹,精心加工。相信您在品尝后,不但会口齿留香,更会有百吃不厌之感!



炭烤全鱼

渔人庄 活鱼锅贴

活鱼锅贴是渔人庄的常特色菜肴之一,源于洪泽湖渔民日常的船头之作。

渔人庄活鱼锅贴经不断地揣摩和改进,自有独到之处。在原有的“朱坝锅贴”基础上,独创了“鲫鱼锅贴”、“昂刺鱼锅贴”和“原味锅贴”,在制作时先用水将适量特级面粉搅

匀,发酵十分钟,然后大火上锅匀贴,厚度在0.5—1.5毫米之间,贴好后改小火续热,约二分钟即熟,用铲刀将锅贴压平,在缝隙中浇洒少许香油,在表面浇上鱼汤,再撒上芝麻,最后用文火收热,使锅贴色泽黄亮,香脆可口。如烹鱼和锅贴一同上桌,让您胃口大

开,尽享渔人庄一绝!



活鱼锅贴

渔人庄华侨路店:华侨路31-3号 订餐:84717168
渔人庄山西路店:乐业村7号 订餐:83220180