

美食头条

# 鸡公山酒业助力“12331”投诉举报宣传活动

本报讯(记者 查理达)3月30日上午,平桥区食安办、平桥区食药监局以“12331——助力健康中国 食药安全伴你行”这一主题,在平桥世纪广场开展了“12331”食品药品安全投诉举报宣传活动。平桥区食安办成员单位及60余家食品药品生产经营单位参加了此次活动。鸡公山酒业作为平桥区食品生产的龙头企业和承办单位之一,也参加了这次大型食品药品宣传活动。

活动现场举行了食品药品监督执法人员宣誓,以及作为食品药品安全主体责任的企业代表宣誓和签名活动,郑重承诺严格履行食品药品安全主体责任,保障人民群众食品药品安全。

现场设立投诉举报咨询台,接受市民有关食品药品投诉举报的咨询;设立不合格食品药品和投诉举报案件伪劣食品药品;设立快检展示台,现场

接受消费者拿来的食品进行快速检测;设立“互联网+明厨亮灶”展示台,现场向市民展示对各餐饮单位网络监管情况;设立法律咨询台,解答群众相关咨询,同时现场接受投诉举报登记;举行食品药品安全知识有奖抢答,既活跃了现场气氛,又是对食品药品安全知识的普及教育。

鸡公山酒业展台设立了关于企业如何保障食品安全的展板内容和现场介绍,别具一格的信阳名片酒堆头展

示,吸引了众多市民驻足观看,前来咨询。

平桥区有关领导对鸡公山酒业人不忘初心,诚实做人、用心酿酒,高度重视食品安全工作的坚守给予了充分肯定,称赞信阳名片酒瓶型设计独特、酒质优良,期望鸡公山酒业作为信阳食品生产的龙头企业,充分发挥引领作用,带领全区食品生产企业,共同为平桥人民舌尖上的安全作出更大的贡献。

## [食单]

### 四月时令菜谱怎能没有春笋

四月竹笋雨后生,腊月开始腌制的腊肉经过两三个月的腌渍、风干吃起来口感也是刚刚好的,不用说,腊肉炒春笋绝对是绝配。

主料:腊肉200g,春笋1个。

配料:鸡精少许,葱蒜适量,干辣椒适量,蒜苗一根。

做法:1.腊肉切小片,大概半厘米厚。

2.将春笋剥好洗净切成小片,然后烧开水焯一下,这样笋吃着就不会发麻。

3.将葱、蒜切末,蒜苗切小短,把干辣椒掰两半,或用剪刀剪也行,配料备用。

4.坐锅点火,不用放油,把肥的腊肉或带肥的比较大的腊肉放入锅中翻炒,炒出油后放葱、干辣椒,炒出配料的香味后放入剩下的腊肉,炒均后放一点点水再炒一会儿,然后放入焯好的春笋,再放一

点点酱油。

5.炒大概三分钟后倒入一小碗清水,盖上锅盖中火焖大概七八分钟,不要焖干了锅,等汁收得差不多了,加入蒜苗、大蒜末、鸡精,起锅享用。

温馨小贴士:如果腊肉比较咸的话就不用放盐了,如果不咸可以加适量的盐。

健康饮食:竹笋含有一种白色的含氮物质,构成了竹笋独有的清香,具有开胃、促进消化、增强食欲的作用,可用于治疗消化不良,痔疮纳呆之病症。



## 如何品酒

品酒也是一种生活态度,更是对人生的更高要求,品味人生,追求极致生活的群体奉上天赐之物,品是一种极致的生活。

### 品酒氛围:

无论是阳光还是灯光都不可以太强,幽静。空气清新,墙壁不宜太过花哨,以清新简单浅色为妙,品酒应在腹中较空、感官灵敏、精神及心情均良好的状态下饮酒。

### 品酒环境:

最佳的品酒环境,就是安静,灯光柔和,亦可保留一盏射灯,用于观察酒体的颜色,可以适当的放一些舒缓放松的轻音乐,如古筝,古琴之类的,不宜过吵,才能够静心,才能分辨出其中复杂的有似若无的香味。

### 品酒温度:

酒必须在最能让其身价得以体现的温度中,过低的温度会压抑着它的香味散发出来,但也不能太高,通常人舌头的灵敏温度为15度至30度,而味觉最为灵敏的温度为21度至31度。低温能使舌麻痹,

高温又会给舌以痛感,这也是古人喝酒时为什么会说“煮酒论英雄”,其实是“温酒论英雄”才对,那时候天气比现代冷得多,特别是北方的冬天,温酒是有必要的。

### 品酒时间:

一天最佳的品酒时间是在午饭前,也就是11时左右,此时人的味觉嗅觉是最敏感的,到了下午敏感度酒会回落,这是最纯正意义上的品酒,会友时的品酒,以友好的环境也是好的环境进行,因为人的心情有时感受到酒的另一种类,那是感情的融入,与人文的融入,睡前品酒,这时更容易放松心情,更能很好地与身体融入,放松人体筋骨,气血畅通。

酒应该慢慢品尝才能体会到佳酿的美妙,如此品酒的方式与品酒的健康主张不谋而合,就是“慢饮细品”。这样喝法可以让其中一部分的酒精会从呼吸系统散发出去,从而减少直接进入身体的酒精量,更有益于身体健康。

(据新华网)

## 致读者

人勤春早,本报“美食酒水”专刊与广大读者一道开启品鉴信阳美食饮品的新征程。“美食酒水”专刊的服务对象涵盖:美食饮品、宾馆饭店、农家菜馆、名优土特产、食品保健品、食品饮品生产加工企业等。为提供优质的媒体服务,满足服务对象的宣传推荐需求,特推出以下专栏,与读者分享信阳味道。

### 美食头条:

主要报道市委、市政府及相关主管部门关于大力推广信阳美食的指导精神和加强食品安全领域监管的具体做法等。

### 食单:

主要介绍我市各县区特色菜的制作方法,挖掘特色美食传承人背后的故事和文化渊源等(栏目征集冠名单位)。

### 品酒时间:

以振兴信阳白酒为重点,兼顾我市酒水市场,通过消费者的味蕾,品鉴适合大众消费的优质饮品(栏目征集冠名单位)。

### 名优特产:

主要推荐我市各县区具有地方特色、绿色、健康的土特产品(栏目征集冠名单位)。

### 慢生活:

一杯咖啡一本书,一壶老酒一杯茶。身处绿水青山中,享受信阳的美食文化,您一定有所感怀。敬请您一吐心声,直抒胸臆,与我们分享。本栏目将推出“我心中的信阳美食”“信阳酒文化”等征文活动(栏目征集冠名单位)。

### 男人厨房:

家庭和谐、社会和谐。新时代

倡导人们多陪陪家人,常回家吃饭。而热爱生活,眷顾家庭也是男人的美德。如今,大多男人包括成功人士都能为家人烹制出一桌好菜。从食材挑选到烹饪,都做到精致,力求色香味俱全,赏心悦目。当您做菜时,请拍下照片、小视频发给小编,我们将在栏目和微信公众号上分享您的幸福。

### 焦点关注:

生活是一幅美丽的图画,也难免有疾风骤雨。当您遇到饮食安全等损害消费者权益时,请及时联系我们,我们将公平、公正、客观报道事件真相,维护我市饮食安全环境。

联系电话:13937662321  
13837666109  
18790061253

电子邮箱:  
xyrbms@163.com

《信阳日报》美食酒水事业部



敬请关注《美食信阳》微信公众号

## 健康生命源于自然

The protection of the natural environment, and create a better future.  
Healthy life from nature.