

我市酒水销售市场持续火爆

酒店平价销售模式获好评

本报讯(记者 曹威)今年春节以来,我市酒水销售市场持续火爆,其中,卖出最多的是白酒,销量上升最快的是红酒。

超市酒水市场:白酒销量稳定 红酒销量增加

记者了解到,与往年相比,今年酒水畅销产品的价格相对走低。“超市卖得最多的是酒类。”位于东方红大道一家超市的酒类负责人表示,春节期间,酒类销售额占整个超市营业额的1/3。该负责人称:“200元至300元左右的白酒最好卖。”

持相同观点的还有位于北京路的另一家超市负责人。该超市负责人称,春节期间,好多商店的白酒营业额突破20万元。该负责人还指出,高端白酒市场的顾客群虽然相对稳定,但是中端酒水礼盒对于市场而言更具有扩张性。该负责人将原因归结于:“高端名酒不断涨价,引起消费者反感,市民更讲究实惠。”该负责人介绍,300元左右的白酒礼盒的销量大概占销售总量的50%。

与白酒相比,红酒销量增长更为显著。“春节期间,仅一周时间,红酒销量大概突破上万瓶。”位于东方红大道一家超市负责人表示,最好卖的是价格实惠的干红葡萄酒。

酒店尝试酒水平价销售 几家欢喜几家忧

对消费者来说,餐饮企业销售的酒水价

格比超市里的要高,是一个司空见惯的现象。一个多月前,我市一家酒店公开宣布推出平价酒水,酒店里的酒水和普通超市一个价格。这一举动在我市引起了广泛关注。据该酒店负责人介绍,平价酒水推出后很受青睐,效果很好。

2月18日,记者在该酒店看到,大厅内挂着“酒水超市价选购”字样的宣传横幅。酒店的货架上摆满了啤酒、红酒、白酒等各类酒水,并且都贴有价格标签。雪碧、可乐2元/听、王老吉3.5元/听、红牛5.5元/听、5年四特酒75元/瓶、王朝干红葡萄酒35元/瓶……工作人员介绍说,这些酒水的价格与商场、超市里的酒水价格差不多,比一般酒店则要低40%,消费者可以自主选购。

“我们推出平价酒水,就是想让消费者明白白、实实在消费。”该酒店负责人告诉记者,平价酒水活动推出后,受到了消费者的广泛欢迎。春节前,该酒店的上座率由以前的70%增长到90%,周末的上座率更是达到了100%。春节期间,该酒店的酒水消费量大幅增长,酒水消费金额占顾客消费总金额的60%,在酒店增加了座席的情况下,上座率仍然达到了100%。

“一瓶四特酒138元,一罐听装王老吉3.5

元,一瓶张裕解百纳葡萄酒98元,和以前相比,总共便宜了62.5元。这样的举措,我们消费者当然欢迎。”当天在该酒店就餐的市民陈先生这样对记者说。“消费者自带酒水大多还是因为酒店的酒水价格贵,我以前上酒店吃饭总会想方设法自带酒水。酒店卖平价酒水,我肯定愿意在这儿买。”一位消费者说。不少消费者表示,希望该酒店的举动能够改变餐饮企业通过高价销售酒水来获取暴利的行规。

该酒店的大堂经理介绍说,前几天,有一家公司员工在该酒店聚餐,7桌总共消费了3600元。“在没推出平价酒水以前,他们至少需要付4600元,1000元的差价就是酒水的利润。”

记者了解到,尽管该酒店推出平价酒水的做法赢得了消费者的青睐,但一些酒水供货商及餐饮企业同行表示强烈反对。平价酒水活动推出十多天后,就有酒水供应商对该酒店实施了断货“惩罚”,理由是“担心破坏已有的价格体系和销售惯例”。接着,一家与该酒店合作已久的某品牌酒水供货商,也正式停止向其供货。

来自同行的指责也让该酒店承受了不小的压力。位于民权大道的某酒店负责人在接受记者采访时认为,“他们的做法

违反了行业惯例,属于不正当竞争”。而另一位酒店老板则表示,在餐饮业,菜品销售的利润相对较低,酒水销售利润一般要占到餐馆经营总利润的50%。“酒店要发展,当然需要保证能获得一定的利润,按照目前的行规惯例,如果放弃酒水利润,酒店要么亏本,要么将利润暗自转嫁到菜价上。”他说。

针对一些同行的质疑,该酒店负责人表示,随着物价上涨,菜品的利润空间越来越小,这对酒店是个压力,但是酒店希望通过增加上座率来提高营业额,做到薄利多销,不会考虑通过提高菜价来获取更多利润。“只要人气旺,利润是可以弥补上来的。”该酒店负责人表示,从目前的经营情况来看,酒店有信心把这一经营模式长期坚持下去。

市民:希望餐饮企业都能实行酒水平价销售

针对酒店推出平价酒水的做法,业内人士陈先生在接受记者采访时表示,酒店推出平价酒水是一种自主经营的行为,是酒店根据自身的情况进行的经营方式调整,属正常市场行为。至于这种经营方式给我市餐饮行业带来影响,还有待市场检验。

“我们希望更多的餐饮企业都能实行酒水平价销售。”市民杨先生对酒店推行平价酒水的行为给予了肯定。杨先生说,酒店推行平价销售模式,摒弃了以前“谢绝自带酒水”的霸王做法,让消费者充分享有自主选择酒水的权利,做到了明白白消费。这一做法,将对改变餐饮行业酒水价格虚高现象起到一定的作用,有利于营造和谐餐饮消费环境,推动餐饮行业的健康发展。

饮食文化工作部

主任:曹海燕
电话:6203911 13939733990
邮箱:xymsgzb@126.com

信阳市德茗茶叶有限公司

诚信合作 务实发展

- ◆ 500亩有机茶园
- ◆ 精制茶叶加工工厂
- ◆ 茶文化休闲,接待

好品味,当然来自于德茗...

休闲中心: 浉河港乡黑龙潭风景区德茗茶文化 电话: 0376-3573588
驻市销售: 市八一路南段德茗茶叶 电话: 0376-6255126

豫越秀都捞无界大酒店

用餐免费送: 汤底、蔬菜、调料、饮料、水果

联系电话: 6283666 6283812
地址: 信阳市人民路张李湾商住楼(英士大酒店后面)

中国民间名菜名食典故与传说

- 热干面的诞生**
热干面的问世纯属一个偶然的机会。约在70年前,汉口长堤街关帝庙一带有个姓李的熟食小贩,因脖子上长了一个肉瘤,别人称他“李包”。他原来卖的是凉粉和汤面。有年夏天,他沿街叫卖一天后回到家中,还剩下不少面条。他怕馊了,便把面条煮了一下,捞起来凉在案板上,谁知不小心碰翻了麻油壶,油全都泼在面上。李包懊悔之余,便索性将面条与麻油拌匀,然后扇凉,第二天一早就拿去上市。他将面在水里烫了几下,捞起来放在碗里加上佐料卖给顾客。有人问:“这是么事面?”李包脱口而出:“热干面。”这一天的面条比哪天都卖得好,一个新的小吃便在偶然的失手中诞生了。
- 武汉小吃十二绝**
汉皇风光最繁华,甘里嚣尘百万家。不是文才笔大,焉能写尽各生涯。芝麻撒子叫凄凉,黄口鸣锣卖小糖。水饺汤圆猪血担,夜深还有满街梆。小家妇女学豪门,睡到晨时醒梦魂。且慢梳头先过早,糍粑油饺一齐吞。吃新食品较常添,荤素相参价亦廉。麻蛋头酥鸭颈软,豆腐饼肥藕鱼圆。
- 武汉小吃名店**
老通城的小鲜豆皮、四季美的汤包,小桃园的煨汤,老谦记的豆丝,蔡林记的热干面,谈炎记水饺,顺香居的烧梅,福和庆的米粉,鲁源兴的米酒,五芳斋汤圆,田启恒的糊汤粉,谢荣德的面窝。
- 湖北名菜——鱼圆传奇**
鱼圆是湖北民间的传统菜品,逢年节喜庆,餐桌上都少不了鱼圆。鱼圆制作起源于楚文王时代。据说文王熊资一次食鱼时被刺卡住了喉,当即怒斩厨师,此后,文王食鱼,厨师必先斩鱼头,剥鱼皮,剔鱼刺,刺制细成鱼丸。
- 湖北名菜“龙凤配”**
“龙凤配”是古荆州的传统名菜,有千余年历史,后传入武汉。相传三国时刘备往东吴招亲后,偕孙夫人回荆州,当地人民为庆祝这一段“龙凤呈祥”的佳话,便用了以鳝鱼为龙,以鸡喻凤的形象手法,烹饪出这道千百年来一直流传的名菜。在喜庆特别是婚嫁上,必不可少,以象征吉祥如意。
- 湖北名菜——东坡肉的来历**
东坡肉是古黄州一带的名菜,已有900余年历史,后传入武汉。北宋元丰二年,苏东坡被贬黄州。在此期间,他常亲自烹制各式菜肴与诗友、棋友对酌。一次他同客人下棋,直至局终才想起锅里的肉,急忙跑进厨房,觉香气扑鼻,揭开锅盖一看,但见肉色红艳,他尝了一块,满口醇香,糯而不腻,客人们更是交口称赞。后人为怀念苏东坡,便把他创造的这道菜取名为“东坡肉”。(待续)

干煸四季豆

待炒拌入味后,起锅盛入盘中即可。

注意事项:

1. 用油炸四季豆时要注意火候,不要将其炸糊。
2. 没有熟透的四季豆会引起食物中毒,所以在炸的时候一定要将其炸透了。
3. 炸透后的四季豆再次入锅和调料一起炒匀即可,不要炒至时间过长,避免色泽发黑。
4. 四季豆的营养:富含蛋白质和多种氨基酸,常食可健脾胃,增进食欲。夏天多吃一些四季豆有消暑、清口的作用。四季豆种子可激活肿瘤病人淋巴细胞,产生免疫抗体,对癌细胞有非常特异的伤害与抑制作用,即有抗肿瘤作用。易腹胀者不宜多吃。(边际)

材料: 四季豆500克,猪肉末100克,碎米芽菜50克、干辣椒4只、葱末3大匙、姜末1大匙、蒜3瓣(1剁成茸)

调料: 料酒1茶匙、香油1茶匙、糖1/4茶匙、味精少许、盐适量

做法: 1. 四季豆摘去老筋,用手掰成长约6cm长的段,洗净,沥干水分。

2. 锅中烧熟3杯油,倒入四季豆,用大火炸四季豆,炸至外皮微皱即捞出控油待用。
3. 锅中留底油1大匙,放入猪肉末炒散
4. 再加入料酒、碎米芽菜、蒜末、姜末,炒至肉末干酥。
5. 加入四季豆与其他调味料,



7国女性最推崇的饮食减肥法

减肥是女性美丽的终身事业,世界各国都不例外。在长期与肥胖的斗争中,每个国家的人都摸索出最简单易行的减肥方法,都有自己推崇的饮食减肥方案。

1.美国:餐前喝一口苹果醋

苹果醋中富含钾元素,每天只需要几滴到几十滴就能使你的胃口得到满足,消除饥饿感。苹果醋具有保持人体钠平衡的功能,可以燃烧脂肪。

2.新加坡:顿顿都要吃粗粮

新加坡因为当地成人肥胖问题日益严重,所以新加坡保健促进局提倡考虑以全谷物食品也就是粗粮,来代替粳米和自面。

3.意大利:番茄让减肥食物不再寡淡

番茄在意大利菜里不可或缺,据说意大利的番茄肉不太厚,但是酸汁丰富,而且番茄中的番茄红素可以降低热量摄取,减少脂肪积累,并补充多种维生素,保持身体营养均衡,而柠檬酸能促进糖分的代谢,燃烧脂肪。所以番茄一直是意大利最IN的减肥食品。

4.巴西:OL最爱黑咖啡

巴西是最大的咖啡生产地,各种等级、种类的咖啡占全球三分之一消费量。咖啡中的咖啡因,具有促进脂肪分解的作用,所以喝咖啡绝对能够减肥。

5.新西兰:花粉减肥

新西兰科学家们发现,肥胖的原因是VB族供应不足所致。因为B族维生素是机体脂肪转化为能量的媒介。花粉除了具有高度平衡营养、生物效应以及增强人体抵抗力,使疲劳的身体恢复精力和精力外,还含有黄酮类物质和特种抗生素,这些物质对人体有益。

据说的番茄肉不太厚,但是酸汁丰富,而且番茄中的番茄红素可以降低热量摄取,减少脂肪积累,并补充多种维生素,保持身体营养均衡,而柠檬酸能促进糖分的代谢,燃烧脂肪。所以番茄一直是意大利最IN的减肥食品。

6.日本:吃昆布告别内脏脂肪

号称减肥大国,没有胖子的日本,几乎每年都会出现因媒体宣传而爆红的热门减肥食品《泡醋昆布丝减肥圣经》横空出世,让它成为近来最夯的减肥话题。

7.阿根廷:辣椒让脂肪燃烧

辣椒能燃烧脂肪?没错,关键在于——辣椒碱,只需要吃上一两勺,它的刺激口味即可会向大脑传达一个信号,那就是你饱了,从而使你的食欲大大降低。阿根廷人喜欢用辣椒揉搓、按摩身体,以便使辣椒素进入身体来达到减肥的目的。(肖可)

简单实用的生活小窍门

1.土豆皮给水龙头一个闪光的SPA

用土豆做菜,大多数时间,都需要去皮,对吧?那么土豆皮削下来之后,还能干些什么呢?

2.清除下水道怪味的好方法

厨房和洗手间的下水道用的时间久了,如果不经常清洁,总会有一种恼人的味道。将柚子皮剥下来,切成小块,宜的“清洁剂”吧。

3.香蕉香菜的保存方法

用两片白菜叶(不要清洗)将香蕉,或香菜包裹起来,放入保鲜袋,再存入冰箱,香蕉和香菜的保存时间比不放白菜叶长了好几倍,而且叶子不会变干,或腐烂。(待续)

白酒

白酒又名烧酒,是中国的传统饮料酒。据《本草纲目》记载:“烧酒非古法也,自元时始创,其法用浓酒和糟入甞(指蒸馏),蒸令气上,用器承滴露。”由此可以得出,我国白酒的生产已有悠久的历史。我国的白酒以其丰富多彩的香型风格闻名于世,而其独特的生产工艺在世界酿造业中更独树一帜。

白酒的主要成分是乙醇和水(占总量的98%至99%),而溶于其中的酸、酯、醇、醛等种类众多的微量有机化合物(占总量的1%至2%)作为白酒的呈香味物质,却决定着白酒的风格(又称典型性,指酒的香气与口味协调平衡,具有独特的香味)和质量。乙醇化学能70%可被人体利用,1克乙醇供热能5千卡。酸、酯、醇、醛等这些并没有多少有营养的,只是香味而已。

白酒香味成分种类有:醇类、酯类、酸类、醛酮类化合物、缩醛类、芳香族化合物、含氮化合物和呋喃化合物等。

中国白酒产品种类繁多。1979年全国第三次评酒会上首次提出:按酒的香型可将白酒划分为9种香型,又称9种风格。

- 1.酱香型:以贵州茅台酒为代表,又称茅型。口感风味具有酱香、细腻、醇厚、回味长久等特点。
- 2.特香型:以大米为原料,富含奇数复合香气,香味谐调,余味悠长。
- 3.浓香型(大曲香型):以四川泸州老窖大曲酒为代表,又称泸型。口感风味具有芳香、绵甜、香味谐调等特点。
- 4.米香型:以广西桂林三花酒、冰峪庄园大米原浆酒、绿竹庄园大米原浆酒为代表。口感风味具有蜜香、清雅、绵柔等特点。
- 5.凤香型:代表产品是西凤酒。以乙酸乙酯为主,一定的乙

信阳毛尖茶的制作和鉴别方法

信阳毛尖茶传统的手工炒制工艺分生锅、熟锅、烘焙三大工序。生锅、熟锅均为专用的光洁铁锅,成30°~35°倾斜并列安装。

信阳毛尖属于绿茶,产于河南省信阳市云台山。中国十大名茶之一。信阳毛尖茶是传统名茶之一,也是河南省著名的特产。

信阳毛尖茶对鲜叶要求细嫩、匀整,特级采1芽1叶初展,炒制1公斤信阳毛尖茶需10万个芽头;一级1芽2叶初展;二级、三级1芽2叶~3叶为主,兼采2叶嫩对夹叶;四级、五级1芽3叶及2叶~3叶对夹叶。

上个20世纪80年代后期开发的珍品特优茶要求更为细嫩严格,只采芽头。

信阳毛尖茶条素细、圆直有峰尖、白满披而得名“毛尖”,又因产地在信阳故名“信阳毛尖”。信阳毛尖外形细、圆、光、直、峰苗挺秀,色泽翠绿光润、白毫显露;内质汤色嫩绿明亮,香气鲜浓持久,有熟板栗香,滋味鲜浓、爽口、回甘生津,叶底嫩绿明亮、匀整。

采茶期分三季:谷雨前后采春茶,芒种前后采夏茶,立秋前后采秋茶。谷雨前后只采少量的“跑山尖”,“雨前毛尖”被视为珍品。

每逢采茶季节,满山遍野身着红、绿衣的采茶姑娘,似仙女下凡,似玉蝶翩翩起舞,用她们纤细的嫩芽,一朵朵、一芽芽的采摘细嫩茶叶。

信阳毛尖初制后,经人工拣剔,把成条不紧的粗老茶叶和黄片、茶梗及碎末拣剔出来。拣出来的青绿色成条不紧的片状茶,叫“茴青”,春茶茴青又叫“梅片”。“茴青”属五级茶,拣出来的大黄片和碎片未列为级外茶。经拣剔后的茶叶就是市场上销售的“精制毛尖”。

动物身上这几个部位千万不能吃!

肉类是我们生活中必不可少的一部分,而动物身上大部分的部位都能够用于食用,不过有些部位是你如何也不能吃的,否则容易生出健康问题,猪、牛、羊等动物身上的巨噬细胞可吞食病菌和病毒,即使是致癌物质也能吞食,但不能分解,故禽“尖翅”是个藏污纳垢的“仓库”。

禽“尖翅”不能吃

鸡、鸭、鹅等禽类屁股上端长尾羽的部位,学名“腔上囊”,是淋巴腺体集中的地方,因淋巴腺中的巨噬细胞可吞食病菌和病毒,即使是致癌物质也能吞食,但不能分解,故禽“尖翅”是个藏污纳垢的“仓库”。

兔“臭腺”不能吃

位于外生殖器背面两侧皮下的白鼠腺,紧挨着白鼠腺的褐色鼠腺腺的褐色和位于直肠两侧壁上的直肠腺,味极腥臭,食用时若不除去,则会使兔肉难以下咽。

猪“黑衣”不能吃

鱼体腹腔两侧有一层黑色膜衣,是最腥臭、泥土味最浓的部位,含有大量的类脂质、溶菌酶等物质。

鸡头不能吃

我国有句民谚:十年鸡头胜砒霜。为何鸡越老,鸡头毒性就越大呢?医学专家分析,其原因是鸡在啄食中会吃进有害的重金属物。

猪脖子的肉疙瘩不能吃

食用时应剔除猪脖子等处灰色、黄色或暗红色的肉疙瘩,即称为肉枣的东西,因为这些地方含有很多病菌和病毒,若食用则易感染疾病。

畜“三腺”不能吃

猪、牛、羊等动物身上的甲状腺、肾上腺、病变淋巴结是三种“生理性有害器官”。

羊“悬筋”不能吃

羊“悬筋”(又称“蹄白珠”,一般为圆珠形、串粒状,是羊蹄内发生病变的一种组织)。(据《凤凰网》)

