

1箱茅台酒20年涨625倍

近年来,高端白酒涨声一片,眼尖的“理财人”发现,以茅台酒为代表的高端白酒具有稳定的升值趋势和投资回报率,于是将理财项目锁定在高端白酒。因此,白酒市场上“抢酒”、“囤酒”忙得不亦乐乎。

随着陈年白酒一场接一场拍卖后,不仅新产的高端白酒受追捧,陈年白酒也日益受到囤

酒族的青睐。据调查,上世纪80年代产的茅台酒回购价均在数万元。

今年4月,李兴计划换车,要补13万多元差价,“一时之间真拿不出这么多钱,正好遇到有人来家里收酒。”李兴说,父母给了他一箱陈年茅台酒,“我不爱喝酒,就一直放着,直到有人来收酒,才知道还值不少钱。”于是,李兴将家中

一箱1985年产的(12瓶)茅台酒以15万元全部卖掉,买回一辆价值13万元的克鲁兹后,还剩1万多元。在李兴看来,1万多元一瓶的价格已经很高了,20多年的时间涨了625倍,“即使算上通胀,也翻了几十倍。”

“投资高端白酒并不适合所有人。”做酒类批发近10年的王东表示,囤酒如果要变现

需要销售渠道,但由于高端白酒价格偏高,市面上假货较多,不是相熟的渠道很难出手。“酒的储藏对环境要求颇高,最好在恒温、恒湿环境下,忽干、忽湿、忽冷、忽热的环境都会对酒质造成影响,普通购买者很难提供这样储藏条件。”王东说,只要是白酒都会挥发,而国内酒瓶制造工艺还不完善,酒瓶的密封性不佳,一瓶变成半瓶就没有收藏价值了,“而且在入手陈酒的时候,也要尽量选择品相好——商标、背识清晰、酒瓶外的棉纸完整的酒。此外,瓶盖应该完好无损,年份标签越清楚越好,连瓶带酒的重则应该超1000克。”

(据《天府早报》)

饮食文化新闻部

负责人:曹海燕

电话:6203911 13939733990

邮箱:xymsgzb@126.com



炖牛肉的诀窍

炖牛肉时,应该使用热水,不可使用冷水,因为热水可以使牛肉表面蛋白质迅速凝固,防止肉中氨基酸流失,保持肉味鲜美。

旺火烧开后,揭开盖子炖20分钟以去除异味,然后加盖,改用微火,使汤面上浮油保持一定温度,以起到焖的作用。

在烧煮过程,盐要放入迟,水要一次加足,如果发现水太少,应加开水。

炖肉前一天,先用芥末在肉面上抹一下,炖肉前用冷水洗掉,这样不仅熟得快,而且肉质鲜嫩。

将少量茶叶用纱布包好,放入炉中与牛肉同炖煮,肉不仅熟得快,而且味道清香。

加些酒或醋(按1公斤牛肉放2汤匙酒或3汤匙醋或1汤匙醋至2汤匙醋的比例)炖牛肉,可使肉更软嫩。

在肉中放几个山楂或几片萝卜,即令牛肉熟得快,而且可以驱除异味。(肖牛)

教你如何熬出香喷喷的粥

曹威

秋天到了,天气渐渐转凉,此时更是保护胃肠的关键时刻,秋季饮食,切勿贪食各种油腻辛辣食品,因为肠胃一下子还无法从夏日清淡中适应过来,而粥能和胃补脾,润肺防燥,绝对是秋季养生的绝佳选择。

点油 煮粥为什么还要加油,这是因为,粥改文火后约10分钟时点入少许色拉油,不光成品粥色泽鲜亮,而且入口别样鲜美。

底料烹煮 大多数人煮粥时习惯把所有的东西一股脑全倒进锅里,百年老粥店可不一样,熬粥时点入少许色拉油,分头煮的煮,熬的熬,最后再搁一块熬煮片刻,且绝不超过10分钟。这样熬出的粥品清爽浑油,每样东西的味道都熬出来了又不串味。特别是辅料为肉及海鲜时,更应粥底和辅料分开。

开水下锅 大家的普遍共识都是冷水煮粥,而真正的行家手却是用开水煮粥。这是因为开水下锅煮粥不会糊底,而且比冷水熬粥还更省时间。

火候 先用大火煮开,再转文火即小火熬煮约30分钟。

搅拌 为了出稠,也就是让米粒颗颗饱满,粒粒酥稠。搅拌的技巧是:开水下锅时搅几下,盖上锅盖至文火熬至20分钟时,开始不停地搅动,一直持续约10分钟,至呈酥稠状出锅为止。

浸泡 煮粥前先将米用冷水浸泡半小时,让米粒膨胀开。这样做的好处是:熬起粥来节省时间;搅动时会顺着同一个方向转;熬出的粥酥、口感好。

开水下锅 大家的普遍共识都是冷水煮粥,而真正的行家手却是用开水煮粥。这是因为开水下锅煮粥不会糊底,而且比冷水熬粥还更省时间。

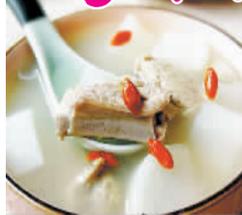
火候 先用大火煮开,再转文火即小火熬煮约30分钟。

搅拌 为了出稠,也就是让米粒颗颗饱满,粒粒酥稠。搅拌的技巧是:开水下锅时搅几下,盖上锅盖至文火熬至20分钟时,开始不停地搅动,一直持续约10分钟,至呈酥稠状出锅为止。

点油 煮粥为什么还要加油,这是因为,粥改文火后约10分钟时点入少许色拉油,不光成品粥色泽鲜亮,而且入口别样鲜美。

底料烹煮 大多数人煮粥时习惯把所有的东西一股脑全倒进锅里,百年老粥店可不一样,熬粥时点入少许色拉油,分头煮的煮,熬的熬,最后再搁一块熬煮片刻,且绝不超过10分钟。这样熬出的粥品清爽浑油,每样东西的味道都熬出来了又不串味。特别是辅料为肉及海鲜时,更应粥底和辅料分开。

萝卜排骨汤



沸水中略煮,而后用冷水冲干净,以便去油去血水;3.汤锅装水,将排骨冷水下锅,加姜片,八角,葱,料酒少许,用高压锅煮20分钟;4.20分后,倒入汤锅,把浮沫除去,放萝卜;5.再20分后,放盐即可。

材料:白萝卜、小排骨

做法:1.萝卜横切,每片约三厘米厚,不必太薄。再对切,成月亮形;2.排骨飞水,即放入



乌龙茶名字的由来

乌龙茶,亦称青茶、半发酵茶,以本茶的创始人而得名。其最负盛名的要数福建和广东二地产的。其中福建的“武夷岩茶”屈指可数。乌龙茶是我国几大茶类中,独具鲜明特色的茶叶品类。乌龙茶的产生,还有些传奇的色彩,据《福建茶之茶》、《福建茶叶民间传说》载清朝雍正年间,在福建省安溪县西坪乡南岩村里有一个茶农,也是打猎能手,姓苏名龙,因他长得黝黑健壮,乡亲们都叫他“乌龙”。一年春天,乌龙腰挂茶篓,身背猎枪上山采茶,采到中午,一头山獐突然从身边溜过,乌龙举枪射击,但负伤的山獐拼命逃向山林中,乌龙也随后紧追不舍,终于捕获了猎物,当把山獐背到家时已是掌灯时分,乌龙和全家人忙于宰杀、品尝野味,已将制茶的事全然忘记了。翌日清晨,全家人才忙着炒制昨天采回的“茶青”,没有想到放置了一夜的鲜叶,已镶上了红边了,并散发出阵阵清香。当茶叶制好时,滋味格外清香浓厚,全无往日的苦涩之味。经过萎凋、摇青、半发酵、烘焙等工序,终于制出了品质优异的茶叶新品——乌龙茶。安溪也遂之成了乌龙茶的著名茶乡了。

相关链接:

乌龙茶的制法

乌龙茶综合了绿茶和红茶的制法,其品质介于绿茶和红茶之间,既有红茶浓鲜味,又有绿茶清芬香并有“绿



柿子饼

曹威 易续霞

时值金秋,我市大部分地区柿子已经成熟,而且今年的柿子产量同比去年相对较高。羊山新区一果农告诉笔者:“今年的柿子产量非常高,除了卖到市场上,以及给城里的亲戚朋友送些,家里还剩下很多。”那么面对如此多的柿子,是否在想该如何处理。其实很简单,把柿子做成柿子饼就行了。柿子饼不仅美味,而且易于保存。

柿子饼有三种制作方法。一种是较为传统的方法,将牛油切成二分大的方丁。把青红丝、核桃仁切碎,取适量面粉与黄桂酱、玫瑰酱搅拌均匀,再加入板油丁、白糖,用力揉搓,当各种物料掺和出现粘性时,即成



板新生,可治疗血小板减少和防治出血性疾病;花生壳有降低血压、调整胆固醇的作用。

最好搭配:红枣。搭配红枣,能补脾益血、止血。对脾虚血少、贫血有一定疗效,对女性尤为有益。

第一补:山药

山药不仅有“神仙之食”的美誉,还有“食物药”的功效。山药含有淀粉酶、多酚氧化酶等物质,有利于脾胃消化吸收;山药含有大量的黏液蛋白、维生素和微量元素,能有效阻止血脂在血管壁的沉淀,预防心血管疾病,有延年益寿的功效。

最佳吃法:蒸着吃、做汤喝、炒菜均可。蒸着吃,营养损失最小。

最好搭配:枸杞。如果不单独吃山药,可以和枸杞搭配来熬枸杞山药粥,能更好地发挥滋补效果。

第一饮:黄酒

黄酒是世界上古老的酒类之一,含有18种氨基酸,这在世界营养类酒中是少见的。黄酒还含较高的功能性低聚糖,能提高免疫力和抗病力,是葡萄酒、啤酒无法比拟的。中

秋季食补“状元食品”

第一菜:莲藕

秋令时节,正是鲜藕上市之时。此时天气干燥,吃些藕,能起到养阴清热、润燥止渴、清心安神的作用。

鲜藕除了含有大量的碳水化合物外,蛋白质和各种维生素及矿物质的含量也很丰富,还含有丰富的膳食纤维,对治疗便秘,促使有害物质排出,十分有益。

最佳吃法:七孔藕淀粉含量较高,水分少,糯而不脆,适宜做汤;九孔藕水分含量高,脆嫩、汁多,凉拌或清炒最为合适。

最好搭配:黑白木耳。搭配银耳可以滋补肺阴,搭配黑木耳则可以滋补肾阴。

第一坚果:花生

中医认为,花生性平,味甘,入脾、肺经。可以醒脾和胃、润肺化痰、滋养调气、清咽止咳。主治营养不良、食少体弱、燥咳少痰、咯血、皮肤紫斑、产妇乳少及大便燥结等病症。

最佳吃法:新鲜花生最好连壳煮着吃,煮熟后的花生壳和内层红衣的医疗保健作用。花生红衣能抑制纤维蛋白的溶解,促进血红

板新生,可治疗血小板减少和防治出血性疾病;花生壳有降低血压、调整胆固醇的作用。

最好搭配:红枣。搭配红枣,能补脾益血、止血。对脾虚血少、贫血有一定疗效,对女性尤为有益。

第一补:山药

山药不仅有“神仙之食”的美誉,还有“食物药”的功效。山药含有淀粉酶、多酚氧化酶等物质,有利于脾胃消化吸收;山药含有大量的黏液蛋白、维生素和微量元素,能有效阻止血脂在血管壁的沉淀,预防心血管疾病,有延年益寿的功效。

最佳吃法:蒸着吃、做汤喝、炒菜均可。蒸着吃,营养损失最小。

最好搭配:枸杞。如果不单独吃山药,可以和枸杞搭配来熬枸杞山药粥,能更好地发挥滋补效果。

第一饮:黄酒

黄酒是世界上古老的酒类之一,含有18种氨基酸,这在世界营养类酒中是少见的。黄酒还含较高的功能性低聚糖,能提高免疫力和抗病力,是葡萄酒、啤酒无法比拟的。中

医认为,黄酒性热味甘苦,有通经络、行血脉、温脾胃、润皮肤、散湿气等治疗作用。

最佳饮用方法:黄酒温饮,暖胃驱寒。温度以35℃至45℃为佳。

最好搭配:乌梅。秋季讲究饮食以“收”为主,搭配乌梅恰恰符合“收”的理念,有养阴生津、润肺护肝的作用。

第一肉:墨鱼

关于吃肉,民间一直有“四条腿的不如两条腿,两条腿的不如没腿”的说法。墨鱼营养丰富,每百克肉含蛋白质13克,脂肪仅0.7克,还含有碳水化合物和维生素A、B族维生素及钙、磷、铁等人体所必需的物质,是一种高蛋白低脂肪滋补食品。

最佳吃法:红烧、爆炒、熘、炖、凉拌,做汤均可,但为防秋燥,墨鱼做汤是比较合适的。

最好搭配:豆腐。也属于养阴生津的食物,一起吃还能起到蛋白质互补的作用。

第一水果:梨

梨因鲜嫩多汁,含有85%的水分,酸甜适口,含有丰富的维生素和钙、磷、铁、碘等微量元素,被称为“天然矿泉水”,自古就被尊为“百

果之宗”。秋季空气干燥,水分较少,若能每天坚持食用一定量的梨,能缓解秋燥,生津润肺。

最佳吃法:梨生梨能明显解除上呼吸道感染患者出现的咽喉干、痒、痛、声音哑以及便秘、尿赤等症状;将梨煮熟或蒸熟吃,如冰糖雪梨可以起到滋阴润肺、止咳祛痰的作用,对痛风湿、风湿病及关节炎有防治功效,同时对治疗肺热咳嗽和喉痛等效果更佳。

最好搭配:蜂蜜。闻名中外的梨膏糖,就是用梨加蜂蜜熬制的,对患肺热久咳的病人有明显疗效。

第一粥:百合粥

百合味甘微苦,性平。其营养成分丰富,有蛋白质、维生素、胡萝卜素及一些特殊的有效成分,如淀粉、多糖、果胶以及多种生物碱,对抑制癌细胞增生有一定的疗效。百合有润肺止咳、清心安神等功效,成为秋季食用之上品。

最佳吃法:煮粥。百合可当菜肴吃,如西芹炒百合、百合炒牛肉;也可煮粥吃,如百合与糯米制成百合粥,放上一点冰糖,不仅可口,而且安神,有助于睡眠。

最好搭配:杏仁。杏仁有润肺止咳、清心安神的功效,搭配百合熬粥适用于病后虚弱、干咳患者。(海晏)



食品专家称吃猪蹄可以代替鱼翅

前段时间,浙江工商部门对3万盏血燕进行抽样检测,发现亚硝酸盐含量全部超标,严重危害消费者身体健康。“血燕事件”的曝光,使公众的目光聚焦到燕窝、鱼翅等高档保健品、滋补品上来。

燕窝营养和鸡蛋差不多

燕窝,是由雨燕科动物金丝燕及多种同属燕类衔食海中的小鱼、海藻等生物后,经胃消化腺分泌出的黏液与绒羽筑成而成的窝巢。燕窝被认为可以“化痰止咳、调理虚损劳疾”,那么,它的营养和成分到底是什么?

中国疾病预防控制中心营养与食品安全所副所长马冠生介绍,据测定,燕窝含有约50%的蛋白质,20%的碳水化合物,5%的铁,3%的其他矿物质,维生素含量微少。从这些数据来看,燕窝和鸡蛋的营养成分没有太大的区别,只是个别营养素的含量有所差别,但价格差别就大了。被国人誉为高级滋补佳品的燕窝,营养价值其实非常有限。所以,并不是越贵的食物提供的营养物质越多。除了滋补养生的原因外,吃燕窝也成了人们显示身份、摆阔的一种方式。虚荣心、炫富心理为燕窝提供了一部分市场需求。

鱼翅并无特别的营养

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红说,从营养学的角度讲,鱼翅的主要成分是胶原蛋白,还有少量的矿物质。大分子蛋白质在人体中不会被直接吸收,胶原蛋白在人体内会转化为氨基酸。从供应营养的角度来说,鱼翅没有什么特别之处。如果说要获得胶原蛋白,不用吃鱼翅,吃猪蹄就可以,类似能够提供胶原蛋白的食物太多了。

范志红说,鱼翅不是药材,也没有特别的营养价值。能吃得起鱼翅的人,一般也不缺蛋白

质;吃不起鱼翅的人,吃鸡蛋、喝牛奶就能保证蛋白质的供给。从环保的角度来讲,鲨鱼已经是濒危的物种。为获取鱼翅,割断鳍的鲨鱼会死亡,从而影响整个海洋的生物链。此外,在海洋环境中,鲨鱼处于食物链的顶端,像金属汞之类的污染物,经小鱼、大鱼一级一级食物链积累、沉淀,会在鲨鱼体内成百上千倍地积累,汞的半衰期有200多天,不易排出。

并非营养越多对身体越有益

小小的燕窝、鱼翅背后,折射出人们营养知识的误区:越贵的食物越有营养,食之更有益处。

营养是健康的物质基础。维持人类生命和健康所必需的营养素有40多种,它们在体内各司其职,缺一不可,任何一种营养素缺乏或不足都会影响到身体的机能和健康,甚至导致疾病。

马冠生建议,在购买食物时,首先要有食物多样化的意识,“从营养学角度来讲,一般将食物分为五类。第一类是谷类及薯类;第二类是动物性食品;第三类是豆类和坚果;第四类是蔬菜、水果和菌藻类;第五类为纯能量食物,包括动植物油、淀粉、食用糖和酒类。在选择购买时,要注意兼顾这五类食物,同类食物也要多样,不断变换。要特别注意摄入深色蔬菜,使其占到蔬菜总摄入量的一半,还要注意增加十字花科蔬菜、菌藻类食物的摄入。”

营养不能缺乏,但绝不是越多越好。马冠生表示:“蛋白质对健康很重要,但并不意味着越多越好,太多同样会影响健康。摄入过多的蛋白质,体内蛋白质的分解增多,由尿排出的含氮物质也增多,会增加肾脏的负担,加速骨骼中钙的流失,增加骨质疏松症的风险。”

(据《人民日报》)

质;吃不起鱼翅的人,吃鸡蛋、喝牛奶就能保证蛋白质的供给。从环保的角度来讲,鲨鱼已经是濒危的物种。为获取鱼翅,割断鳍的鲨鱼会死亡,从而影响整个海洋的生物链。此外,在海洋环境中,鲨鱼处于食物链的顶端,像金属汞之类的污染物,经小鱼、大鱼一级一级食物链积累、沉淀,会在鲨鱼体内成百上千倍地积累,汞的半衰期有200多天,不易排出。

并非营养越多对身体越有益

小小的燕窝、鱼翅背后,折射出人们营养知识的误区:越贵的食物越有营养,食之更有益处。

营养是健康的物质基础。维持人类生命和健康所必需的营养素有40多种,它们在体内各司其职,缺一不可,任何一种营养素缺乏或不足都会影响到身体的机能和健康,甚至导致疾病。

马冠生建议,在购买食物时,首先要有食物多样化的意识,“从营养学角度来讲,一般将食物分为五类。第一类是谷类及薯类;第二类是动物性食品;第三类是豆类和坚果;第四类是蔬菜、水果和菌藻类;第五类为纯能量食物,包括动植物油、淀粉、食用糖和酒类。在选择购买时,要注意兼顾这五类食物,同类食物也要多样,不断变换。要特别注意摄入深色蔬菜,使其占到蔬菜总摄入量的一半,还要注意增加十字花科蔬菜、菌藻类食物的摄入。”

营养不能缺乏,但绝不是越多越好。马冠生表示:“蛋白质对健康很重要,但并不意味着越多越好,太多同样会影响健康。摄入过多的蛋白质,体内蛋白质的分解增多,由尿排出的含氮物质也增多,会增加肾脏的负担,加速骨骼中钙的流失,增加骨质疏松症的风险。”

(据《人民日报》)

糯米酒

糯米酒很多人都爱喝,它浓郁香甜,酒精度数低,而且含有丰富的糖类和维生素等营养物质,滋补性较强,是中老年人、孕产妇和身体虚弱者补气养血之佳品,另外还有提神解乏、解渴消暑,促进血液循环、润肤的功效。

糯米酒很多地方都有,不过客家人就尤其擅长。旧时在客家山村,进入冬季家家户户就要准备“做酒”:洗净酒缸,量出上好糯米,挑好柴禾,去市场买回酒曲,郑重其事地择定好日子,将糯米放在水桶浸泡两三个小时,然后倒进饭甑,架上火,将糯米煮熟,倒在篾筛待其凉却,拌上酒曲倒入酒缸,让其加温发酵,直至呈露酒酿,在等待酒缸里的酒发酵的日子里,能听见酒缸里扑扑作响,鼻端

仿佛已能闻到那股清甜的酒香。现在做糯米酒似乎更为普及了,因为它滋养补血的功效,是很多女士养身的佳品,因此不少人会在家自制,一次也无需做多,常常做,非常方便。将适量的糯米浸泡过夜,上锅蒸熟,倒入大盆子里摊平晾凉,加入捏碎的酒曲,完全搅拌均匀,倒入瓦煲后用保鲜膜封口,冷天用大毛巾包住。

糯米酒可以直接饮用,也可变换不少花样:倒入酒壶加热到稍烫手,温饮活血,适合冬天喝;加姜丝和白糖,微微热一下,吃螃蟹时喝,解腥驱寒;加冰,爽口清新,适合夏天喝;桂花用水洗净一周即可取出饮用,香气馥郁……

若想煮食,糯米酒煮红糖鸡蛋、糯米酒炖鸡、糯米酒炖猪手都是很常用的补身食膳。用糯米酒来调味也很不错,在烹调荤菜时,加入少许,不仅可以去腥,增加鲜美的风味,而且能使肉质更加细嫩,易于消化。

(晓晚)



山寨阳澄湖大闸蟹冒牌手段升级

能通过查伪电话认证

山寨阳澄湖大闸蟹冒牌手段升级,能通过查伪电话认证。昨天,苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会宣布,如单只螃蟹的认证标牌被连续5次短信查询,将启动倒查机制,逆向追踪“问题蟹”的发放企业。

据了解,目前“低位段”的冒牌大闸蟹已逐渐减少,但使用升级手段包装的“克隆蟹”却频繁出现。消费者购买后,通过

95105581查伪电话查询,结果显示为“正规品牌”。

根据苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会调查,某些商家将行业协会9月17日之后颁发的螃蟹认证标志私自复制、克隆,采取一号多用的方法造假。对此,行业协会表示,如果单只螃蟹被连续5次进行短信查询,就会启动倒查机制,追踪发放企业。

(据《京华时报》)