

西湖龙井“绿变红”引争议 起名傍“龙井”成焦点

燕子

昨天,笔者从杭州一家茶叶公司获悉,今年计划以西湖龙井的夏茶、秋茶为原料,推出名“龙井红”的红茶,目前已申请到“龙井红”商标。

“在技术上完全可行”

“推出红茶是经过市场考察、技术论证的”,位于西湖龙井茶一级产区杭州梅家坞村的一家公司负责人表示,红茶是目前世界上生产、消费量最多的茶类,在他们店里,常有客人问起杭州有没有红茶。“杭州乃至浙江有不少

名优茶,但多为绿茶,品种单一,而‘信阳红’的成功给了我们很多信心。”他说。

“信阳红”是全国十大名茶之一的绿茶“信阳毛尖”产地河南信阳2010年推出的红茶。两年前,当地利用“信阳毛尖”的夏秋茶加工的信阳红茶问世。如今,信阳毛尖夏茶、秋茶的收购价比以前涨了10倍。

与“信阳毛尖”一样,西湖龙井茶基地有2万亩左右茶园,但加工、销售的基本是春茶,夏秋茶几乎无人采摘、加工。虽然西湖龙井茶可产春、夏、秋三季,但夏秋茶几乎是荒废掉的。有人算了笔账,若开发夏秋茶,每年可为茶农

增加上千万收入。

“将夏秋茶加工成红茶,在技术上完全可行。”中国农科院茶叶研究所副研究员曾建明介绍,红茶和绿茶依据发酵度、制法不同而区别——绿茶不发酵,以茶树新叶为原料,经杀青、揉捻、干燥等工艺制成;红茶是全发酵茶,加工工艺主要是萎凋、揉捻、发酵、干燥。他表示,红茶品质的一个重要指标是氧化程度,“茶多酚”是促进氧化的关键,而夏秋茶的“茶多酚”含量比春茶多,更适合加工成红茶。

起名傍“龙井”成焦点

“这几年,政府、协会、茶农一直在考虑为

西湖龙井的夏秋茶找出路,加工成红茶不失为一个途径,但技术、品质是否成熟是关键。”西湖龙井茶商会长戚国伟介绍,杭州很多茶叶公司都有过这种想法,但因为时机不成熟,一直没有成功。他告诉笔者,目前西湖龙井的产区只有一个红茶品牌“九曲红梅”,原料大部分是龙井春茶,品质上较好把控,另一方面,名字跟西湖龙井也没有关联,不会混淆。

作为西湖区龙井茶产业协会会长的商建农担忧更多,“‘龙井红’,一听就和‘西湖龙井’有联系,容易与‘西湖龙井’品牌混淆。它的品质、形象都可能影响‘西湖龙井’。”

对“龙井红”的争议,欲推出该产品的公司负责人表示,“龙井红”采用的是狮峰山、梅家坞、云栖、虎跑等西湖龙井原产地的鲜叶,通过手工、机器炒制加工,原料来源、加工工艺都保持了龙井的特点,“就如同‘信阳毛尖’与‘信阳红’,‘龙井红’是最能体现这种红茶特色的名字。”

(摘自《东方早报》)

饮料产品“隐形”涨价

本报记者 曹威

小瓶装饮料越来越“瘦”了。不少细心的市民最近在购买小瓶装饮料时却发现,以往最常见的500ml装的饮料,现在已基本上从市场“隐退”,取而代之的是400ml、420ml、450ml等“瘦身”装产品。

果粒橙“瘦”了30ml

“本来以为美之源果粒橙就是瓶盖的颜色变了,可仔细一掂量才发现,瓶子也比以前‘瘦’了一圈,就是价钱没变。”小黄从上高中开始,就会时不时地购买美之源果粒橙,拿着“瘦了身”的果粒橙,小黄说:“不知什么时候果粒橙就换新包装了,至于容量的减少,我还是这两天才发现的,这等于饮料又涨价了。”

统一鲜橙多产品450ml 售价仍为2.60元

去年3月份,该产品净含量由500ml变成450ml,售价为2.60元。

2.60元,没有发生变化。原500ml装产品,每毫升单价为0.0052元,换装为450ml包装后,按此标准计算,售价应为2.34元。变相涨价0.26元,涨幅约为11%。

果缤纷柠檬口味产品450ml 售价仍为2.70元

去年3月份,该产品净含量由500ml变成450ml,售价为2.70元,没有发生变化。原500ml装产品,每毫升单价为0.0054元,缩水为450ml包装后,按此标准计算,售价应为2.43元。相当于变相涨价0.27元,涨幅为11%。

百事可乐产品500ml 售价仍为2.40元

去年7月份,该产品净含量由600ml变成500ml,售价为2.40元,没有发生变化。原600ml装产品,每毫升单价为0.004元,包装变为500ml后,按此标准计算,应为2元。相当于变相涨价0.4元,涨幅为20%。

高端白酒将进入一段短暂低迷期

春节过后,高端白酒市场就呈现出疲软态势,而这种疲软的态势并没有结束,53度飞天茅台在节后价格大幅跳水,引发了不少人对白酒发展前景的质疑。有业内人士分析,高端白酒将进入一段短暂的低迷期,可能在六七月份,价格将逐步回升。

据了解,目前为止,许多白酒超市和专卖店,还未收到任何高端白酒涨价的通知,53度飞天茅台的价格维持在2000元左右。并且从销售情况来看,高端白酒在节后进入淡季,销量明显减少,许多商铺仍在做促销,整个高端白酒的销售都没有往年火爆。

虽然白酒进入淡季,但整个白酒行业的发展前景仍然

很好,许多投资者仍然看好白酒企业,但仍需要注意,要预防各类假冒伪劣产品的出现。在卖茅台酒的时候,要看防伪水,引发了不少人对白酒发展前景的质疑。有业内人士分析,高端白酒将进入一段短暂的低迷期,可能在六七月份,价格将逐步回升。

因此,无论是消费者还是投资者,在购买高端白酒时,都要格外注意。此外,对于企业来说,应该以诚信为本,注重白酒的质量,让消费者能够买到满意的白酒。

(摘自《中国企业新闻网》)

传统的中国菜如何搭配葡萄酒

菜肴与葡萄酒的搭配基本上可以遵循的传统方法是:清淡的葡萄酒配清淡的素菜;白葡萄酒配海鲜;红葡萄酒配深色菜和肉类菜。咸的菜要搭配甜的白葡萄酒或有重果味的红葡萄酒。微辣的菜要搭配芳香、重果味和带香味的葡萄酒。对于各种味道之间的协调关系,根据经验,这里有四条不成文的定律:咸味加强苦味;酸味令甜味更甜;甜味减低咸、苦和酸的味道;苦味亦可以中和酸味。

菜肴的主料及调料则决定了它的香味。菜肴香味需要搭配香型浓郁的葡萄酒。清蒸鱼是比较清淡的菜,

适宜搭配白葡萄酒中的“密斯卡得”,而菊花鱼则是酸甜口味的,像“琼瑶浆”这种甜味桃红葡萄酒最宜与之搭配。粗纤维结构的菜需要粘性肥厚的葡萄酒与之抗衡,甜桃红酒配粗纤维肉;最清淡的白葡萄酒配鱼肉。又比如,同样的肉类菜,红烧狮子头因为肉质细嫩软滑,不适合搭配酒性太烈的红酒,可以选择“西拉”这样气味的淡酒。牛羊肉是红肉中膻味比较重的,它们需要特殊对待,比如手抓羊肉,这道菜最突出的味道就是羊肉本身的香味,但其肉质又比较细嫩,

根据烹调方式选用食用油



- 1. 烹炒和油煎**
一般可选择热稳定性较好的油脂,如橄榄油、茶油、花生油、米糠油等
- 2. 炖煮和不冒油烟的炒菜**
可用大豆油、玉米油、葵花子油等耐热性略低的油脂
- 3. 不宜用来炒菜的油脂**
亚麻子油、核桃油、小麦胚芽油等,只能做凉拌菜和煮菜
- 4. 油炸时**
最好用动物油和棕榈油

郑悦 编制 新华社发

菜肴加醋有利于营养吸收

平时炒菜时,好多蔬菜本身富含的维生素经过高温加工后,造成流失,如果在炒菜过程中加醋,可以起到保护维生素的作用。比如维生素C,本身就属于弱酸性,在酸性的醋里会增加稳定性,不易被高温破坏。大家平时可以做点糖醋豆芽、醋拌心里美、醋熘土豆丝,以及各种加醋烹制的绿叶蔬菜。炒锅快达到最高温时,适当放点醋,然后快速翻动,让材料充分与醋接触。最后再大火烹调,这样就可以让做完的菜里还保留大量的维生素。

蹄、肘子、五花肉等优质蛋白质被人体吸收得更充分。加醋还有助于骨细胞中的胶质分解出磷和钙,使营养价值增加。比如,炖大棒骨的时候可以加些醋。但是要注意,最好在锅里水还没煮开时就放醋,用小火煮沸,这样就可以把肉中蛋白质和骨中的胶原蛋白分解得更充分。用醋使菜肴营养保留更好,吸收得更好,还可以试试“蘸食法”。比如大家可以把鸡翅、排骨等先白煮(在炖煮时也要放醋)。吃的时候,把食物放在装着醋汁的小盘里泡一会儿再吃。又比如吃面食、馅食时,也可以多蘸点醋吃。因为面食中的维生素B可以在醋的弱酸环境中存在更稳定,更易于人体吸收。

炒菜花多切几个十字保营养

许多人在炒菜花的时候总是存在一些疑虑。菜花、西兰花等椰菜类烹饪时间过长会导致维生素等抗氧化物过分流失。但是,由于这类蔬菜的茎比较粗,烹饪时间短不易熟,而且吃起来口感不佳。那菜花如何炒呢?做菜前,可以用刀在菜茎上切几个“十”字,增加菜茎受热面积,既可确保菜花烹制均匀,又能充分保留菜花的营养成分。

伊大学最新研究发现,吃西兰花的时候如果加些芥末,其抗癌效果会更强,并且越辣效果越明显。发挥作用是芥末中的一种叫“芥子酶”的成分,它是形成西兰花中防癌成分萝卜硫素所必需的酶。营养学教授伊丽莎白·杰弗里表示,虽然微生物能在结肠释放萝卜硫素,但结肠吸收较慢,添加了芥末的西兰花,更多地在上消化道吸收,因此会增强抗癌作用。

烹饪技巧

砂锅豆腐



捞出控净水;2. 油菜心择洗干净,根部用刀割十字口,洗净;3.鲜蘑菇去蒂,洗净,撕成长条片;4.干辣椒切成小段;5.炒锅放油,烧热后加入葱段、花椒粒、干辣椒段,炸出香辣味,将油倒入碗内待用;6. 将鸡汤倒入炒锅,放入豆腐、鲜蘑菇、黄酒、精盐,用武火烧开,文火烧炖10分钟;7.再加入油菜心、虾仁,烧开撇净沫,最后加醋、味精和炸好的葱椒油即可。



茶道的基本礼仪

我国历来就有“客来敬茶”的传统习俗。古代的齐世祖、陆纳等人曾提倡以茶代酒。唐朝刘贞亮赞茶“茶有十德”,认为饮茶除了可健身外,还能“以茶表敬意”、“以茶可雅心”、“以茶可行道”。唐宋时期,众多的文人雅士如白居易、李白、柳宗元、陆游、欧阳修、苏东坡等,他们不仅酷爱饮茶,而且还在自己的佳作中歌颂和描写过茶叶。

最基本的奉茶之道,就是客户来访上奉茶。奉茶前应先请教客人的喜好,如有点心招待,应先请点心端出,再奉茶。俗话说:酒满茶半。奉茶时应注意:茶不要太满,以八分满为宜。水温不宜太烫,以免客人不小心被烫伤。同时有两位以上的访客时,端出的茶色要均匀,并要配合茶盘端出,左手捧着

蜂蜜酒

蜂蜜酒,作为较古老的酿造酒类,约5000年前印度人就已经饮用,在三千年前希腊和罗马的许多学者的著作中,都提及蜂蜜酒精料,赞美蜂蜜酒的甘甜醇香。我国蜂蜜酒始见于公元前780年周幽王的宫宴中,相传宋代文学家苏东坡,在被贬期间得西蜀道士杨士昌酿造蜂蜜酒的秘方,

并作《蜜酒歌》记述蜂蜜酒的发酵过程;元代《酒小史》中也有蜂蜜酒的记载;明代李时珍《本草纲目》中论述了蜂蜜酒可以强身健体、养身及治疗风湿和风湿等症,并提供了蜂蜜酒的酿造方法。随着社会的发展,人们对酒类的需求逐渐增加。蜂蜜发酵酒在保留了

芝麻酱

说起芝麻酱,大多数人表示都吃过,因为它是信阳热干面中的重要调味料,而信阳热干面又是市民们最爱吃的早餐,所以说起芝麻酱,大家都很熟悉。但由于信阳人饮食方面口味的原因,芝麻酱在信阳美食行业中运用

的并不普遍,不过,随着我市近年来火锅行业的发展,芝麻酱才开始在我市热销起来。特别是用火锅底料做成的火锅,在涮锅时,沾点芝麻酱还是比较美味的。此外,据业内人士表示,芝麻酱不

茶盘底部右手扶着茶盘的边缘,如是点心放在客人的右前方,茶杯应摆在点心右边。上茶时应向在座的人说声“对不起”,再以右手端茶,从客人的右方奉上,面带微笑,眼睛注视对方并说:“这是您的茶,请慢用。”奉茶时应依职位的高低顺序先端给职位高的客人,再依职位高低端给其他客人。



天然蜂蜜营养成分和保健功能的基础上,氨基酸、B族维生素、矿物质等重要生理活性物质得到了进一步提高。蜂蜜酒的发展也从高度酒转向低度酒,从配制酒转向发酵酒,从风味酒转向保健酒。特别是近年来,以蜂蜜为原料生产的蜂蜜酒其保健功能集蜂产品和发酵产品于一身,以保健酒为基础的蜂蜜酒开发更具特色。当今饮酒低度化、健康化的趋势与蜂蜜酒天然、绿色、健康的特点融为一体,为此种酒赢得众多消费人群释放了更大的空间。

健康饮食

“龙抬头”饮食多以“龙”为名

农历二月初二,民间有剃头、祭祀、敬文昌神、吃面条、炸油糕、爆玉米花、吃猪头等等习俗。这一天在饮食上也有一定的讲究,因为人们相信“龙威大发”,所以这一天的饮食多以“龙”为名。吃春饼名曰“吃龙鳞”,吃面条名曰“扶龙须”,吃米饭是

“吃龙子”,吃馄饨为“吃龙眼”,而吃饺子则叫“吃龙耳”。这些习俗寄托了人们祈求龙赐福、保佑风调雨顺、五谷丰登的愿望。

春天吃豆腐可提高身体免疫力

初春时节,气候多变,是许多老人与小孩子易发病的季节,通过饮食来增强身体抵抗力十分重要。鲜嫩可口的豆腐是食药兼备的食品,具有益气、补虚等多方面的功能,常吃豆腐可以保护肝脏,增强免疫力,并且它还有解毒作用。豆腐及豆腐制品的蛋白质含量比大豆高,而且豆腐蛋白属完全蛋白,不仅含有人体必需的八种氨基酸,且其比例也接近人体需要,营

养价值较高。春天的饮食宜清淡,豆腐营养丰富又不油腻,正是春季食用的佳品。传统中医认为,豆腐味甘性凉,具有益气和生、生津解毒的功效,可用于赤眼、消渴等症。豆腐的不足之处是它所含的大豆蛋白缺少一种必需氨基酸——蛋氨酸,而蛋类、肉类蛋白质中的蛋氨酸含量较高,因此,豆腐应与这一类食物一起食用。

春季吃韭菜能壮阳健脾胃

春季多吃韭菜,可以提高自身免疫力,此外韭菜还有散瘀、活血、解毒的功效,有益于降低血脂,防治冠心病、贫血、动脉硬化。韭菜内含有较多的营养物质,尤其是纤维素、胡萝卜素、维生素C等含量都较高。春季多吃韭菜,可以提高自身免疫力,韭菜是一种可药食两用的壮阳佳品,具有温中下气、补肾益阳等功效。民间自古称韭菜为壮阳草,传统中医习惯于用韭菜来治疗男性性功能低下症。男性需要“壮

阳”,女性也要多吃具有“壮阳、助阳”的食物,使血脉通畅,能让肌肤变得更白皙。韭菜具有保暖、健脾胃的功效,其所含的粗纤维可以促进肠蠕动,帮助人体消化。韭菜不但可预防习惯性便秘和肠癌,还可将消化道中的某些杂物包裹起来,随大便排出体外,所以在民间还被称为“洗肠草”。