

2020年度传统发酵食品类产品创新评选揭晓

云冈黄酒获殊荣

本报记者 王锦华

10月14日,在由传统发酵食品产业国际高峰论坛组委会举办的“2020年度传统发酵食品类产品创新”评选活动中,由大同云冈酒业有限责任公司生产的“云冈



黄酒”荣获“最佳新品创意奖(银奖)”。

据悉,参加此次评选的均为全国知名发酵食品企业的产品,如“五粮液”“剑南春”,以及绍兴、上海等地较大规模黄酒企业的产品。“云冈黄酒”是北方黄酒中唯一参加评比的黄酒品种。本次评选活动得到了全国传统发酵食品企业的积极响应和大力支持,共收到样品56件。根据产品的属性和特点,主要有发



酵饮品类,包括黄酒、啤酒和白酒;发酵调味品类,有醋、料酒;以及发酵茶类。评选采用申报资格审核、专家评审和大众评委评审相结合的方式进行,活动历时30天,最终经专家和大众评委认真评审后,共有18件产品分别入围“2020年度传统发酵食品类产品创新奖金奖、创意奖、人气奖”三大奖项。其中,“云冈黄酒”因具有北方黄酒的独特口味、营养成分含量高,受到专家们的一致好评,最终获得“最佳新品创意奖(银奖)”。

采访中记者了解到,大同云冈酒业有限责任公司生产的“云冈黄酒”,是由原传统古法酿制的经多年陈贮的云冈干榨黄酒,辅以新疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食材的提纯物,再经特殊条件窖藏与科学手段调配精酿而成,富含氨基酸达21种之多,可检测到的风味物质多达42种。酒液色泽橙黄清亮,香气清雅幽香、沁人心脾,口感舒爽绵甜、诱人口舌,酒性柔绵温和,是我市食品行业的著名品牌产品,走俏我省和北京、天津、内蒙古、山东、重庆、广东等地市场。

宾果说红酒

冬日渐近,喝一杯热热的红酒吧

如今,很多人都有睡前喝一杯红酒的习惯,据说有促进睡眠、美容养颜的作用。但随着天气一天比一天冷,有些人开始忌惮喝凉的红酒,总想着红酒要是能热着喝就好了。其实,红酒也是可以热着喝的。据宾果红酒汇的品酒师介绍,热喝红酒不仅是欧洲人的一种传统饮用方法,而且也被很多人认为是时尚、健康的饮用方法。

据介绍,热红酒在法语中叫vin chaud,是法国人冬季必备的饮品,也是德国人的冬季传统饮品。而在北美,还是许

多人在圣诞节必喝的热饮之一。这是因为热红酒本身有驱寒活血的效果,很适合冬季饮用。尤其是下雪的日子,一杯热乎乎的红酒让人感觉十分舒服。据一些医学杂志介绍,热饮红酒对女性有很多好处,如可以驱暖御寒、舒筋活血,对宫寒体虚的女性尤其有益。

据宾果红酒汇的品酒师介绍,欧洲人最常用的自制热红酒的方法是将红酒、肉桂、丁香、八角、柠檬、糖等一起放入锅中小火煮20分钟左右(期间切勿煮沸),过滤所有调料后饮用。如

果喜欢水果味道浓一些的,可再放入2~3片橙子或自己喜欢的水果,小火煮大概5分钟即可。喜食甜食的,可以再加一点蜂蜜搅拌均匀即可。此外,还可以用红酒炖雪梨,有润肺清燥的作用。

不过,宾果红酒汇的品酒师也提醒说,热红酒的温度需要保持在80度左右,因为酒精在78度以上就会开始挥发,从而改变红酒的味道。因此,制作热红酒时要注意不要大火烧开,更不要煮沸,保温的时候也要注意用小火。 一凡

那些隐藏在角落里的的美食(三)

振兴街羊头肉抿八股

这是一家专卖羊头肉和抿八股的小店,虽然开在振兴小区内,门面儿也不大,但却有很多顾客光顾。肥瘦均匀的羊头肉配上蒜汁,去腥又提味。抿八股也是地道的老大同风味,配上腌蒜、腌韭菜,不管是荤素臊子,都是小时候熟悉的



味道。再把羊头肉往面里一拌,筋道和软糯相伴,让你一吃便欲罢不能。

矿务局小马海鲜

位于矿务局纬六路的“小马海鲜”之所以出名,是因为该店推出的各种挑战,如挑战爆辣的炒饭和肉丝,只要在在规定时间内吃完就有现金奖励,这也使得该店人气很高。对于挑战,记者就不建议大家去尝试了。但他家的菜品还是不错



的,有各种小炒海鲜,龙虾、螃蟹一类的都比较新鲜,而且味道可口,价格也公道。尤其是“臭盒子”令人印象深刻,可以尝试一下。

老豆腐粉牛杂

在大同,除了羊杂、豆腐粉、刀削面外,还有一味牛杂粉也会让你一吃就上瘾。虽然“老豆腐粉牛杂”曾三次搬家,但味道却始终如一。细粉条余好入碗,舀上纯牛杂,再放一些牛肉炒制的辣椒、葱花、陈醋,香辣味美,爽脆混着韧劲的口感“巴适”得很。 孟维鹏



达人厨艺

孜然土豆火腿肠

对于爱吃土豆的人来说,土豆不管怎么做都好吃,蒸的、炒的、凉拌的都是一样的美味。今天,笔者和大家分享一个土豆的新做法——“孜然土豆火腿肠”。这道菜所需食材都很普通,而且简单易做,有荤有素,还有孜然烧烤的味道,吃起来香辣过瘾。

烹饪方法:

材料:火腿肠3根,土豆一个,蒜、孜然粉、辣椒粉、白芝麻、盐、小葱。

步骤:1.将土豆、火腿肠分别切小块;2.小葱切成葱花,蒜切末;3.把土豆放在开水中煮2分钟左右捞出,沥干水分;4.油锅烧热,把煮过的土豆块放入,煎至金黄色盛出;5.把火腿肠也放入锅中煎炒一下,盛出;6.锅里留底油,放入蒜末爆香,再把土豆、火腿肠及各种调味料放入,翻炒均匀;7.出锅前撒上小葱,装盘即可。

做这道菜的时候,切记土豆不要煮时间太长,水开后两三分钟即可,否则太软了会影响口感。 一凡



云中茶事

秋意浓 饮红茶

随着秋意日渐浓重,是时候为自己泡上一杯红茶了。

红茶,属于全发酵茶,是以适宜的茶树新芽叶为原料,经萎凋、揉捻、发酵、干燥等一系列工艺精制而成,因其干茶冲泡后的茶汤和叶底呈红色而得名。按照其加工的方法与出品的茶形,一般可分为三大类:小种红茶(正山小种、金骏眉)、工夫红茶(白琳工夫、坦洋工夫)和红碎茶。在六大茶类中,红茶的产地较多,产区也很广,有安徽的“祁红”、云南的“滇红”、福建的“闽红”、湖北的“宜红”、江西的“宁红”、湖南的“湖红”、四川的“川红”、广东的“粤红”、浙江的“越红”、江苏的“苏红”……基本所有的产茶省份,皆有红茶的身影。

中国的小种红茶是中国红茶的始祖,也是世界红茶的始祖,始创于17世纪初期,发祥于福建崇安桐木关。而工夫红茶作为我国传统产品,19世纪80年代,也曾世界茶叶市场上占统治地位。红茶不仅中国人爱喝,外国人更是钟爱有加,于是中国红茶的制法于19世纪传到印度、斯里兰卡等国,发展为分级红茶制。红茶是中国生产和出口的主要茶类,产量占茶叶总产量的1/4,出口量约占全国茶叶总出口量的60%。

喝红茶,不仅能闻到它独特的松烟香气,还能品尝到它入口后浓郁的甜。再现其汤色,金黄、橙黄、橙红、红艳,温暖的色调或浓稠,或清澈明亮。丰富的汤色,饱满的口感,秋日里,没有什么是一杯红茶满足不了的。 谦益泰