

“牵手”喜力啤酒

“华润雪花”打造品牌组合群

本报记者 王锦华

2020年5月1日,享誉全球的高端啤酒品牌喜力Heineken,在中国推出了全新口味的HeinekenSilver喜力星银——一款面向年轻群体、口味顺滑爽口的高端啤酒。这款啤酒也是华润雪花啤酒与喜力啤酒强强联合以来在中国推出的首款佳作,是双方整合一周年的纪念,标志着华润雪花啤酒向高端化进程又迈出了重要一步。

华润雪花啤酒(中国)有限公司是生产、经营啤酒的全国性专业公司,占有全国啤酒市场约29.6%的份额,连续6年销量突破双千万千升。喜力啤酒于1863年创立于荷兰,是全球顶级的国际化啤酒品牌,热

销于全球70多个国家。自2019年4月30日起,华润雪花啤酒与喜力啤酒正式达成战略合作,原喜力啤酒中国区业务正式并入华润雪花啤酒。而与喜力啤酒整合后,华润雪花啤酒的高端品牌也形成了中国品牌+国际品牌的组合,将更具竞争力。

采访中记者了解到,喜力啤酒作为全球范围内广受消费者欢迎的高端啤酒品牌之一,100多年来一直坚持以全麦酿造,标志性口感被啤酒爱好者奉为经典。新推出的喜力星银啤酒也秉承了喜力啤酒的高端品质和全麦风味,采用独特的喜力A-酵母和纯天然原料,卧罐慢酿,原麦汁浓度9.5度,酒精度4%,口味



顺滑爽口。而在外包装上,绿底、银光、红星的喜力啤酒经典标志依旧,但是“银”色调和红“星”Logo更醒目,经典元素与时尚配搭的碰撞,让喜力星银啤酒极具动感和现代感。可以说,从内在到颜值,从品质到品味,喜力星银啤酒都能满足时尚年轻人的需求,也让追求时尚和品质生活的年轻消费者在蹦迪、聚会、佐餐时有了更多选择。

记者在采访中还了解到,华润雪花啤酒山西招商活动目前已启动,将面向山西全省招募高端品种产品经销商,产品包括喜力/Heineken铁金刚5L桶装产品、喜力/Heineken BLADE胶囊式生啤机及8L啤酒胶囊产品、喜力/Heineken SUB胶囊式生啤机及2L THE TORP原味胶囊产品、喜力/Heineken铝瓶330ml产品、苏尔/Sol系列产品、红爵/Amstel系列产品、虎牌/Tiger系列产品、Edelweiss系列产品、亡命之徒/Desperados系列产品、拉维邦/Lovibond系列产品、黑狮白啤系列产品、雪花啤酒经典/老雪系列产品等。

宾果说红酒

雷司令贵腐葡萄酒:阿尔萨斯的琼浆玉液

阿尔萨斯产区位于法国东北部地区,坐落在美丽的莱茵河与延绵的孚日山脉之间。因其地理位置特殊,且同时受到德、法两国文化的共同影响,所产的葡萄酒也因此具有了独特的风味与魅力。本期,记者将为你带来关于阿尔萨斯产区出产的雷司令贵腐葡萄酒的介绍。

据宾果红酒汇的品酒师介绍,“雷司令”是莱茵河畔的精品葡萄品种,其酿酒

历史可以追溯到古罗马战争时期。据说,德国路易二世获得莱茵河地区的部分统治权后,开始在河畔大量种植一种芳香的葡萄,并将这种葡萄品种命名为“雷司令”。在这之前,阿尔萨斯并没有引进这个葡萄品种。

用“雷司令”酿造的葡萄酒源于德国,在法国的其他地区出产不多,只有阿尔萨斯才大量生产。这种葡萄所酿的白葡萄酒,具有浓郁、独特的果香和花卉香

气。其酿造贵腐酒的程序也相当繁复,可以说是甜白葡萄酒中最为高贵的一种。在法国国王路易十四口中,贵腐葡萄酒是“王者之酒,酒中之王”。

阿尔萨斯的“雷司令”所酿的贵腐酒不仅甜度极高、果香浓郁,而且口感丰富而稠密。即使在喝下两小时后,仍会让你感觉嘴里还有淡淡的余香……这么神奇的琼浆玉液,在宾果红酒汇就能品尝到。你如果感兴趣,可以去试一试。 一凡

大同市餐饮业公筷公勺使用规范

为全面推广使用公筷公勺,进一步规范我市餐饮行业经营行为,引导广大市民提升文明用餐意识、养成健康用餐习惯,推动社会形成安全用餐、健康用餐、文明用餐的良好氛围,特制定大同市餐饮业公筷公勺使用规范。

适用范围

本规范适用于我市各种经济类型的餐饮服务单位,包括饭庄、酒楼、宾馆、度假村、火锅店、企事业单位食堂,以及家庭聚餐等一切两人以上共同就餐的群体膳食活动。

公筷公勺的配置

公筷公勺应以一双筷子、一个筷架、一只勺子、一个勺托组成完整的一套,在规格、色彩、材质、包装、标注等方面应与私筷私勺有明显区分。摆放数量可根据同桌共餐人数而定,至少每两人摆放一套公筷公勺;也可根据菜品的份数而定,至少每两份菜品摆放一双公筷,每份汤品摆放一只公勺。

制作要求

公筷材质应符合GB4806的规定,宜采用塑料、竹、木、陶瓷、金属等,颜色宜

为白色、类白色或不锈钢色,长度应比自用筷长3—5cm,筷头略尖细。可在显著位置印烫明显的“公筷”“公用”等字样。

公勺材质应符合GB4806规定,应明显不同于自用勺,宜采用陶瓷、食品级不锈钢,长度应大于20cm,勺头窄处不小于4.5cm。勺柄长度应比自用勺柄长且明显不同于自用勺,勺柄处宜印(烫)“公勺”字样。

使用要求

餐饮经营场所在客人落座或菜品上桌后,再摆放公筷公勺,以避免公筷公勺因长时间摆放落上灰尘或被污染。宾客用餐时,应先使用公筷公勺取菜(汤),放置在自用餐具内,再以私筷私勺进行食用。用餐过程中公筷公勺不足或被污染,应及时通知服务人员补足或更换。

消毒卫生

用餐结束后,公筷公勺要与自用筷、勺分开清洗、消毒、存放,并在显著位置标注消毒日期。

宣传推广

餐饮服务单位应在大堂、餐厅醒目处张贴使用公筷公勺的宣传海报,或在



宣传屏播放宣传片,并在餐桌上放置提示牌,引导、提醒用餐者使用公筷公勺。用餐前,服务员应主动宣传和引导宾客使用公筷公勺,并介绍公筷公勺的摆放位置和使用方法。另外,勤俭节约是中华民族传统美德,各餐饮单位还应通过各种方式宣传厉行勤俭节约,摒弃讲排场、比阔气的消费陋习,按需点菜,拒绝“舌尖上的浪费”,提倡“光盘行动”等,做到“节约用餐、以俭养德”。 一凡

冬饮黄酒不要过量

寒风吹拂的冬季,饮一盅温热的黄酒不仅可活血驱寒、通经活络,还能抵御寒冷刺激。而且,黄酒含有大量糖分、氨基酸和多种维生素,适量饮用,对身体健康也有益。

据有关资料介绍,冬季是饮用黄酒的最佳季节。在饮用方法上,冬季喝黄酒最宜热饮,即放在热水中烫热或隔火加热后饮用。这是因为在烫热的过程中,黄酒中含有的极微量的甲醇、醛、醚类等有机化合物会随着温度的升高而挥发掉,能减轻对人体的伤害。同时,黄酒中所含的脂类芳香物随温度升高而蒸腾,可使酒味更加甘爽醇厚、芬芳浓郁,驱寒暖身的效果也更佳。尤其黄酒中加点姜片煮后饮用,可活血驱寒、开胃健脾。

采访中记者了解到,由大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒,富含21种氨基酸,并有多种药食同源的保健食材的提纯物,酒液色泽橙黄清亮,香气清雅幽香,口感舒爽绵甜。而且,云冈黄酒酒精含量较低,口味大众化,是名副其实的美味低度酒,很适合经常饮用。尤其这几天,雪过天晴,天气寒冷,不妨喝点云冈黄酒驱寒保暖。

不过,虽然云冈黄酒具有多种功效,且度数较低,但饮用时也不能过量。尤其在喝黄酒时不宜空腹,因为人在空腹时对酒精吸收快,易醉。另外,也不要混饮,因为各种不同的酒混合起来饮用易醉,且容易引发胃不适和头痛等症状。 一凡



云中茶事

初雪降 煮壶茶

茶叶怎么喝才有味道?其实,喝茶也要看心情。比如,雪后的日子里,不妨选上一把好壶,煮上一壶好茶,尽享冬日的美好。

什么茶叶适合煮着喝?当然是经过一定发酵的茶叶,例如熟普洱、茯砖等。然而,这几年老白茶和小青柑的火热,使得其在一些女性和年轻茶友中备受青睐。不一样的茶叶有着不一样的煮法。比如熟普洱、柑普、老茶头、有年份的寿眉等滋味较浓的茶叶,先泡后煮,不仅可充分尽享茶叶的精华,也避免了煮出来的茶汤过于浓的问题。年份稍短的白茶、茯砖、陈年铁观音等滋味较轻的茶叶,适宜直接煮。煮时投茶量要少一些,煮前先倒入少量水,水沸后洗茶,倒出茶汤,再加水煮。切记,这里再加的水最好是85℃左右,这样煮出来的茶汤味道比较好。如果用冷水煮,茶汤会很浓厚。除了热水煮,也可以选择冷水投茶慢煮。即先加凉水,浸泡20—30分钟,再加水没过茶叶,用中火慢慢煎煮。待茶汤沸腾后,小火续煮几分钟就可以了。

相较于泡茶而言,煮茶可以说是一种享受慵懒时光的选择。一茶一壶,慢慢煮着,茶香随着温度升高而飘于屋子的每个角落。若懒得细细品味,即便一盏喝尽也是满口香;若是想斟酌一下,也会在这香腻的茶汤中寻出丝丝由苦转甘的意味。

慢下来,喝一杯暖茶,毕竟这个冬天才刚刚开始。 谦益泰