

“云尚萱”半成品 贴心省心放心

本报记者 牛瑞芳

春节日渐临近，年菜半成品作为餐饮市场上的“老面孔”，更是早早亮相——大饭店、小餐馆、食堂、熟肉店，甚至一些小作坊，纷纷“出马”“抢食”年菜半成品市场。在竞争日趋激烈的年菜半成品市场上，“云尚萱”以过硬的质量、规模化生产的优势，为人们提供贴心、省心、放心的年菜半成品。

“云尚萱”是山西宜发同诚农业发展有限公司创立的本土品牌。近日，记者来到“宜发同诚”中央厨房，看到各条生产线都在有条不紊地生产。该公司的一位负责人告诉记者，他们推出的年菜半成品本着“现加工、精加工”的原则，突出传统菜肴的味道。其中，菜品有酱牛肉、小烧肉、

酱猪蹄、黄焖丸子、黄焖鸡块、黄焖排骨、卤鸭、鳊鱼、大虾、黄花鱼、黑椒牛肋骨等，主食有红糖八宝饭、南瓜豆沙包、全麦馒头等。此外，还有黄花酱等黄花周边产品。而且，他们还推出了四大系列礼盒，包括了近百种半成品，消费者可按需购买。

记者在采访中了解到，“云尚萱”年菜半成品还特别推出“大同八大件”。“大同八大件”以大同传统年菜为根本要素，将老大同的年俗以半成品形式出现，满足了许多70后、80后的怀旧情怀，也因此颇受消费者的青睐。采访中记者还了解到，“云尚萱”的“大同八大件”在制作加工时采用了油炸线设备，此设备可自动控制温度，使产品在制作过程中不会因为油温变化导致食品口感下降，并能自动清除炸制食物残渣，从而更好地保证菜品品质。记者打开一盒“云尚萱”半成品看到，每一个菜品都用铝箔碗密封包装，简单大气。据了解，铝箔碗密封包



装虽然成本高，但保鲜性能优于普通真空包装。正在选购半成品的刘女士对记者说，之所以来这里买半成品，一则菜品搭配比较好，有主食、鱼类、肉类，拿回家稍加工一下就可以吃，贴心又省心；二则规模化生产品质有保障，就连包装盒也不凑合，让人放心。

食材决定菜品。记者在采访中了解到，“云尚萱”在食材上严格管理，从源头上确保菜品质量，就连半成品也不例外。该公司的许多食材都是多个部门进行广泛的市场考察后选取的，一些粗粮的原材料都实行专供，海鲜食材则是当天空运来的。采访中该公司一位负责人告诉记者，丸子、小烧肉等半成品的原材料猪肉，就是阳高县一个农户特供的。此外，“云尚萱”半成品大多以成本价销售。记者看到，传统酱卤肉礼包有8种熟肉制品，仅售306元，其中包括酱牛腱、酱猪手等。



普洱茶 四季特征各不同

近年来，普洱茶因其独特的营养功效和收藏价值，日益受到人们的喜爱。虽然人们常说“夏喝绿茶，冬喝普洱”，但实际上普洱茶一年四季都适合饮用。那么，普洱茶在不同季节的特征又是什么呢？

据我市一家茶庄的茶艺师介绍，春季，由于天气比较干燥，空气湿度较低，这时的普洱茶含水率是偏低的。在这个季节品茶，它的香气虽是一年之中最为浓郁的，但茶汤会稍有一点燥感，喝起来柔顺度不是特别好。夏季，茶叶因吸收了较多水分，含水率偏高，香气较弱，并且苦、涩味比较明显，茶味的饱满度也有所下降。秋季，秋高气爽，空气湿度降到了一个比较理想的状态，茶叶中的水分也降到了一个比较适合的状态。这个时候的普洱茶，香气不浓不淡，味道也变得饱满厚重，汤的质感也变得柔滑细腻，之前的苦和涩也变淡了一些。可以说，10月份左右是普洱茶一年中最佳的表现期。冬季，气温低，昼短夜长，日照时间短，使得茶树内多酚类物质含量偏少，糖类物质增加，形成冬茶口感滋味偏甜的特点。

现在正是品饮普洱茶的季节，尤其在寒冷的天气里，泡上一壶普洱茶慢慢品尝，不仅暖心护胃，还会让你感觉心情舒畅。（一凡）



倾力打造放心奶

近年来，除了常见的牛奶、羊奶外，骆驼奶因营养价值较高而日益受到人们青睐，成为许多人补充营养的首选乳制品。

在众多生产骆驼奶的企业中，驼能生物科技有限公司作为一家专注于骆驼奶产业创新发展的企业，自创骆驼奶品牌“驼能”，以生产纯骆驼奶及驼奶制品为主。“驼能”骆驼奶的原配方为生鲜驼乳，采用国家发明专利低温干燥技术，牧场采集后2小时内锁鲜加工，最大程度保留了活性营养成分，且不含任何食品添加剂。不仅如此，“驼能”纯驼奶中所含的蛋白质是完全蛋白，营养价值较高，消化吸收率高达97%-98%，不会造成人体代谢负担，更适合肠胃比较弱的人食用。而为了让消费者更放心，也为了表明为消费者提供优质、安全、放心产品的决心，驼能生物科技有限公司还与中国人保正式签约，由中国人保为公司旗下全线产品承保产品责任险。

如今，市场上骆驼奶品牌琳琅满目，消费者对优质产品的需求也不断增加。那么，消费者如何能挑选到优质骆驼奶呢？据悉，比起常见的牛奶，骆驼奶要难买得多。这主要是因为骆驼的数量稀少，奶源有限，这也导致市场上一些所谓的骆驼奶其实是配方奶。因此，消费者在选择骆驼奶时一定要查看配料表。如果配料表中只写了“骆驼生鲜乳”，这样的产品为纯驼奶；如果还有其他成分，则为配方奶。（广告信息）

“2022传统发酵食品创新大赛”评选结束

大同云冈酒业产品再获殊荣



日前，在由传统发酵食品产业发展大会组委会举办的“2022传统发酵食品创新大赛”中，大同云冈酒业有限责任公司生产的“云冈·北芪”酒荣获“年度新品·大奖”，“云中液”白酒荣获“年度新品·银奖”。这也是大同云冈酒业有限责任公司的产品第三次在这一大赛中获得殊荣，标志着该公司在产品创新上实现突破，并得到了行业的认可与赞誉。

传统发酵食品创新大赛于2020年开始举办，每年一次。赛事不仅获得了业内人士的一致好评，同时也获得了相关企业的认可与关注。“2022传统发酵食品创新大赛”共面向全行业征集年度新品400余件，作品品类包括调味品、饮

料酒、发酵饮品等。经资格评审、专家评审、智能消费者科学评审后，共有138件产品分别荣获“年度新品·大奖”“年度新品·金奖”“年度新品·银奖”“年度新品·铜奖”。

采访中记者了解到，“云冈·北芪”酒沿用大同云冈酒业有限责任公司的前身大同市酒厂于上世纪70年代初开发研制的北芪黄酒配方，由该公司自产的清香型白酒与北岳恒山野生优质黄芪浸出液精调，并经多年陈贮而成。其色泽金黄透亮，酒香药香浓郁，绵甜醇和适口，富含多种微量元素。“云中液”白酒是大同云冈酒业有限责任公司老一代技术人员为适应市场需求，于上世纪80年代精

心研制而成的。它以素有“五谷之长”之称的高粱为主，配以豌豆、绿豆、小麦等多种谷物，按照传统工艺制作，陈贮10年以上而成。（王锦华）

