

### 油条随便吃 豆浆任你喝 美酒放量品

# “莲花杯”烹饪技能大赛周六紫荆花园开赛

本报讯(记者 付永奇)记者昨日从周口市“莲花杯”烹饪技能大赛组委会了解到,大赛准备工作已经基本到位,截至目前已有近 30 名选手通过报名资格审查,顺利拿到参赛证。用于现场展示的大型食雕正由两家酒店的多名烹饪大师精心制作。

#### 准备工作紧锣密鼓

近几年,我市酒店、饭店如雨后春笋,发展迅速,成为我市新的经济增长点,受到社会各界的广泛关注。为弘扬我市深厚的饮食文化,展示我市厨师的烹饪技能,共青团周口市委、周口市工商联、周口市酒店餐饮

协会、《周口日报》定于 8 月 27 日举办周口市第三届烹饪技能大赛。目前各项比赛准备工作进入倒计时,写真背景图、彩虹门、展会现场布置、评委邀请、礼品选择等已经准备就绪,其他准备工作也正有条不紊地进行中。

#### 比赛现场送吃送喝

为了烘托现场气氛,凝聚人气,主办方在位于工农路火车站道南的紫荆花园酒店比赛搭建了 10 多个室外展棚,多个商家将在比赛场外开展促销买赠活动。根据统计,我市知名中式快餐周口百春永和豆浆的烹饪大师将现场表演油条制作技术,该餐

饮公司的产品,不含任何食品添加剂,刚出锅的油条色彩金黄,味美可口,而且他们力邀大家免费品尝。“九阳豆浆免费喝”活动也将是一个亮点。九阳的营养师不但让大家免费喝豆浆,而且还教会大家做五谷豆浆、花式豆浆、南瓜豆浆等。美味的油条加豆浆,将为参与市民送上营养早餐。此外,蓝带啤酒、郎牌特曲等也将开展品鉴活动。

#### 签名承诺追求“裸烹”

为落实国家关于食品安全工作的相关要求,切保市民身体健康,主办方将组织参与酒店饭店开展以“拒

绝食品添加剂,让市民放心就餐”为主题的“周口市知名饭店拒绝使用食品添加剂大型宣言签名活动”。周口各知名饭店的厨师们将郑重签名承诺,“拒用食品添加剂,确保市民健康”,并接受广大市民的监督。

#### 烹饪高手 一决高下

由于本次大赛是在河南省餐饮与饭店行业协会的关心指导下,在市领导的大力支持下,由共青团周口市委、周口市工商联、周口市酒店餐饮商会和周口日报社等单位联合主办的,是全市各酒店、饭店的厨界精英们和广大市民热切盼望的烹饪界

顶级赛事,因此各大酒店的烹饪高手纷纷参赛,其中包括许多曾经获得过全省甚至全国大赛奖项的高手。相信,大师们的精彩表演一会让市民有眼前一亮的感觉。



## 品千年历史 饮壮志豪情

# 茅台小弟“汉酱”周口亮相



图为上市品鉴会现场。实习生 段鹏 摄

本报讯(记者 付永奇) 8 月 19 日上午,河南亿星集团携手贵州茅台酒股份有限公司在周口饭店二楼举行贵州茅台汉酱酒上市品鉴会暨

周口市场启动仪式。据茅台股份华中大区经理赵富刚介绍,汉酱酒是茅台酒股份公司倾力打造的拳头产品,秉承了茅台

集团一贯严谨的质量观和茅台酒的核心酿造工艺,全部采用当地产的优质高粱和小麦作为原料,经传统纯粮固态酿制,贮存后,精心勾兑而成,与茅台酒共享严格质量控制体系。该酒包装上充分体现了中国汉代士大夫服饰纹饰、马王堆汉墓出土帛书等典型汉文化元素,再添茅台军团文化酒精彩一笔。此外,汉酱酒首创的 51 度酱香白酒新概念,既考虑了乙醇和水的缔合度,又体现绵柔口感,顺应了饮酒潮流。

茅台股份公司精心酿制的高端酱香白酒产品——汉酱酒,有着从汉武帝“甘美之”史话演绎而来的文化渊源,不仅深度地承袭了茅台酒文化底蕴,彰显了贵州茅台酱香鼻祖地位,而且在更高层次上显示了融合交汇中华传统汉文化精髓与现代文明的创造力。业内人士指出,汉酱酒的隆重推出,无疑将是茅台军团打造黄金梯队的力举,其跟进贵州茅台酒之后二线产品市场,将使茅台集团产品结构更加趋于科学合理。

作为周口市“莲花杯”烹饪技能大赛的重要赞助商,九阳在周口可谓家喻户晓。九阳股份是如何把系列产品送进千万户,又如何获得千万消费者的忠诚度和美誉度呢?

昨日,记者在九阳股份周口办事处采访了该公司周口经理袁银先生。

袁银先生介绍说,九阳股份有限公司成立于 1994 年,现有员工 4000 余人,是一家专注于健康饮食电器的研发、生产和销售的现代化企业。公司在济南、杭州、苏州等地建有多个生产、研发基地,主要产品涵盖了豆浆机、电压力煲、电磁炉、料理机、榨汁机、紫砂煲、开水煲、电饭煲等八大系列两百多个型号。产品覆盖全国 30 多个省、市、自治区,并远销日本、美国、新加坡、印尼、泰国等二十多个国家和地区。

作为豆浆机行业的开创者和领导者,九阳持续引领新兴健康饮食电器的技术进步和发展,还积极把健康产业向上游延伸,开发了专供于酒店、写字楼的“原磨豆浆”商用豆浆机和出品自东北肥沃黑土的非转基因优质大豆“阳光豆坊”豆浆原料。2011 年初,九阳斥巨资进军净水领域,推出九阳“冰蓝”系列净水机产品,全力打造“好机+好豆+好水=好豆浆”的健康产业链条。

九阳倡导健康饮食生活方式,致力于产品和服务的持续创新,为客户创造健康便捷、高品质的饮食解决方案。自 1994 年发明豆浆机至今,十七年来经历了 11 次重大技术革新,攻克了制约豆浆机市场发展的诸多重大难题,带动了行业的崛起和大发展,引领豆浆机行业发展的方向。截止目前,公司拥有专利技术 520 项,其中发明专利 27 项。2009 年 11 月,由九阳担任组长的豆浆机国家标准审定通过。2010 年 10 月,国际电工委员会(IEC)在西雅图召开了第 76 届 IEC 会议,九阳公司代表中国豆浆机行业提交了《豆浆机国际标准化申请》并获得通过,代表着中国的豆浆机国家标准晋级“国际标准”取得了重要的突破。

健康和动态性的结合,成为九阳 DNA 基因,带动九阳品牌和企业形象的建立。九阳现为国家知识产权试点企业、国家 AAAA 级标准化良好行为企业、国家商标战略实施示范企业、国家诚信典型示范企业,入选“国家名片”,九阳品牌被评为“中国最有影响力的小家电品牌”、“国家重点保护品牌”,九阳商标是中国驰名商标,2010 年“九阳营养王豆浆机”更荣获“中国小家电原创新奖”行业最高殊荣。今年新推出的植物奶牛豆浆机,更受消费者青睐,全国城乡到处流传一个民谣“我家有头牛,吃豆不吃草”。

从“三鹿”事件到台湾“塑化剂”风波,群众对食品安全问题更加重视,不少家庭自己在家做豆浆、做果汁、做蛋糕。他们反映说:“自己在家做豆浆、果汁,营养卫生看得见。”九阳生产的豆浆机、果汁机、电压力煲、电磁灶、净水机等健康饮食电器,走进了千家万户,深受城乡居民的欢迎。家住周口川汇区的张女士,搬着手指头数了数,风趣的说:“我家成了九阳专业户,用的七件小家电都是九阳的,最近刚安装了一台九阳净水机。”

袁银先生表示,未来,九阳将继续秉持“健康、快乐、生活”的理念,聚焦于健康饮食电器,走品牌和精品之路,以市场为导向,以健康为基因,以创新为手段,全面推进科技创新和产业化发展,实现健康饮食电器产品的多元化经营,持续为客户创造价值,将公司发展成为中国健康饮食电器行业的第一品牌。

# 九阳,创造健康生活

——访九阳股份周口经理 袁银

记者 付永奇

## 紫荆花园酒店只待比赛“开锣”

本报讯 作为本次烹饪比赛的承办单位,紫荆花园酒店准备情况如何呢?昨日上午,记者采访时发现,开赛前一切准备情况基本已经到位,酒店门前有关比赛的条幅已经挂上,酒店内到处洋溢着喜庆的场景。

紫荆花园酒店是一家按星级酒店标准打造兴建的高级餐饮会所,中国烹饪协会会员单位,独特的外观,经典的设计更显南区光彩。酒店总营业面

积 1200 多平米,酒店配套设施设备完善,拥有豪华包房 15 余间,并拥有一个特色豪华大厅,整个酒店可同时容纳 200 多人用餐。云集团内数十名资深名厨精心烹饪数百道精品名菜,是企业财团、机关团体、单位及个人举办团体宴会及各类商业应酬活动的理想之所。

接到承办此次烹饪比赛的任务后,酒店全体员工行动起来,每

个员工都在为几天后的比赛忙碌着。昨天上午,记者在现场看到,酒店门前的流动字幕一直在滚动播出有关比赛的消息,参赛单位的条幅已经悬挂结束,员工们正在张贴酒店内有关烹饪比赛的海报。酒店负责人告诉记者,此次烹饪比赛能在他们酒店进行,每个员工都很自豪,他们有信心更有能力举办好这次比赛。

(本报记者)

# 东北特色 周口独家



大鱼生在北大荒,绿色美味又健康。本店采用东北黑龙江、乌苏里江名贵冷水大鱼,配以数十种中草药,用铁锅炖制而成,肉质细嫩无刺,口感润滑鲜香,富含脑黄金、铁、钙、硫胺素等元素,具有健康暖胃益筋骨、促进青少年大脑发育等功能。

吃野生美味,体验东北风情,就来汉阳路北大荒野生大鱼福。 电话:8359588

开业期间吃一百送五十,欢迎惠顾!

## 周口市“莲花杯”烹饪技能大赛赞助商访谈之四