

健康美食评选

“劲酒·品味湖南味道”寻味三湘特色美食

除了辣椒炒肉你还知道多少湘菜 这个月,跟着劲酒品湖南美食



这个月,跟着劲酒品湖南美食。

你知道湖南的特色美食有哪些吗?你知道你常吃的地方特色菜有多久的历史了吗?

为引领健康饮食,推进地方特色湘菜的发展,由劲牌有限公司、三湘都市报、新浪湖南、湖南人民广播电台主办的“劲酒·品味湖南味道”美食评选活动将于11月5日正式启动。

近年来,湘菜以其悠久的历史,独特、浓厚的地方特色饮誉中外。但是,所有食客除了知晓剁椒鱼头、红烧肉、农家小炒肉等耳熟能详的菜式外,对其它的湘菜知之甚少,特别是地方特色菜。

事实上,湘菜传统深厚,流派纷呈,仅就地域而论,就有长衡流派、洞庭湖流派、湘西流派,三派共同构成湘菜菜系;就菜肴原料而言,有荤菜、素菜、家菜、野土菜、药膳等。

此次活动,共分为四个步骤。首先是报名,通过省餐饮协会、电台听众及新浪网友推荐,以及餐饮店自荐的形式,报名成为特色湘菜的参评企业;其次是品鉴,消费者前往餐饮店进行美食品鉴;紧接着是初选,在每个地级市场进行评

选,选出最具当地特色的菜和餐饮;最后是决选,由湖南人民广播电台、三湘都市报、新浪网等媒体组织评选,并在网络上进行投票推荐,由美食专家评出最终的十四款获奖地方美食。

活动期间还将通过三湘都市报、新浪湖南、湖南人民广播电台招募美食评审团,凡关注劲牌湖南新浪微博,转发招募美食评审团英雄帖内容,并@三位好友,就有机会赢取礼品1份。活动将从2013年11月开始,一直持续到2014年2月。

■三湘华声全媒体记者 刘玲玲

快消资讯

2年晋升餐厅总经理 麦当劳揽才大打培训发展牌

日前,麦当劳中国2014校园招聘在全国各大高校正式拉开序幕,向追寻职业发展梦想的大学生抛出橄榄枝。

11月4日,记者从湖南麦当劳公司获悉,湖南麦当劳将在近期走进中南林科大、湖南农业大学及长沙民政学院大揽人才。

“事实上,麦当劳此次

招募的不是见习经理,而是甄选经过2年培训可以成为业务领导的餐厅总经理!”麦当劳中国首席人员官林慧蓉女士表示:“去年麦当劳在校园招聘中首次推出快速发展计划,我们非常期待敢于挑战自己又愿意脚踏实地的大学生踊跃加入。” ■三湘华声全媒体记者 刘玲玲

猴王推出新派高端花茶翡藏香

11月1日,中国花茶技术创新论坛暨猴王·翡藏香新品发布会在长沙举行。会议以“花茶技术创新”为主题,分析总结了我国花茶产业和发展趋势及面临的问题,提出了创新才是当今花茶产业发展的必由之路。同时“猴王”公司还发布了其潜心60年的创新花茶力作——“翡藏香”新派花茶,开启中

国花茶领域新的篇章。“翡藏香”以“养颜、养心、养性、养气、养神、养寿”的六合养生理念创新研制,精选全国优质产茶区的六大茶类优良茶坯和6种符合食用需求、能够吐香的鲜花为原料,生产了涵盖六大茶类的花茶产品。

■三湘华声全媒体记者 何梦青

经济信息

劲牌突破传统酿造工艺瓶颈,自主研发小曲酒酿造新工艺

传统酿酒,从取水、制曲、入池发酵、蒸馏、陶缸存储,每一步都是通过酿酒师傅人力控制和把握,劳动强度大,一定程度上不能保证原酒品质的稳定性。

为了保证原酒的优良品质,十多年来,劲牌一边积极探索,一边组建专业团队研发酿酒新设备、新

工艺。2011年,劲牌公司对原酒生产工艺进行了创新和变革,自主研发了全国领先水平的小曲酒酿造新工艺,并投巨资在风景秀美的阳新枫林镇建立了枫林酒厂。在枫林酒厂的酿酒车间,原酒的生产过程全面采用了小曲酒新工艺,突破了传统白酒酿造工艺生产效率低下,

能源消耗巨大,酒质不稳定的局限,整个生产工艺中的蒸粮、糖化、培菌、发酵、蒸馏过程,实现了全面机械化,所有物料全程不沾地,并且生产效率增长了3倍以上,原来4人干的事现在1个人就能完成,女工也可以进车间控制生产了。

劲牌的新工艺革命突破了酿

酒工艺必须用人控制的瓶颈,实现了全机械化,不仅解决了传统工艺存在的高能耗、低产出、污染严重的问题,也把工人从繁重的劳动中解放出来了。更为重要的是,立体化的酿酒车间,通过信息化数字操控实现了白酒酿造的机械化、自动化和信息化,避免了人为因素对产

品质量的影响,进一步提高了原酒品质,保证了劲酒品质的稳定性。



劲牌有限公司 三湘都市报 新浪湖南 FM893 联合举办

劲酒

品味湖南味道

劲酒传承中华饮食的健康智慧,邀您共品三湘美食。

湘菜,蕴含着经典的味道;劲酒,传承着健康的智慧。

劲酒,清纯绵甜,与美食搭配,美味又健康。

这个秋冬,参与湖南健康美食评选。

与劲酒一起品味湖南地道的健康美味。

活动时间: 2013年11月—2014年2月

活动方式: 步骤一: 十四地市特色餐饮及美食推荐
步骤二: 健康吃货团成员招募
步骤三: 健康吃货团美食品鉴+推荐
步骤四: “劲酒·品味湖南味道”寻味三湘特色美食评选
步骤五: “劲酒·品味湖南味道”颁奖典礼

劲牌有限公司