

吃好羊肉去“草原兴发”



餐饮业将菜肴看作企业的灵魂,对于火锅这样一个特殊的餐饮行业来说,羊肉的品质可以说决定着它的生命力,“草原兴发”在南京市场的火爆程度见证了这一点。新年伊始,市民们在寒冷的空气里吃羊肉火锅的热情依旧高涨,想吃好羊肉的美食爱好者更是如约而同地蜂拥“草原兴发”,这里的火锅到底有什么与众不同呢?

草原兴发是当之无愧的“草原大鳄”,早在1997年便获得中国驰名商标,获得了中国绿色食品证书,并通过了ISO9002国际质量体系,营销网络覆盖全国。其次是价格优势,草原兴发作为中国畜牧业上市公司,在羊肉加工行业资源控制上取得了绝对优势,节约了成本,让利给消费者。最为关键的还是口味优势,羊肉品质好味道才绝佳,草原兴发羔羊是

把育龄控制在180天以内,因为不过冬,不掉膘,所以羔羊肉纤维细,肥瘦适度,营养丰富,久涮不老。

羊肉只是大众接触“草原兴发”的一个点,其实草原兴发目前在健康食品领域堪称国际领先品牌,有着国际化的管理团队与管理体系、先进的经营理念与运营模式、以人为本的企业社会责任。自1993年创建以来,草原兴发羔羊肉、草原绿乌鸡、世界屋脊牛、特色熟食、四野杂粮等3000多种特色产品,为珍爱健康的都市人群,提供了丰富的选择,奠定了草原兴发健康食品开拓者的领导地位。

“吃好羊肉找草原兴发”的品牌效应已经深入南京市民心中,然而事实上在装潢时尚的“草原兴发”火锅店,你会发现美味的不只是“羊肉”,对于热爱火锅的南京人而言这是更高层次的享受。



金酌楼,平民化消费

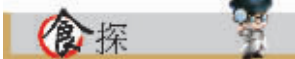
新街口黄金地段就吃不到实惠的美味了吗?大错特错,新近在长发银座二楼闪亮登场的“金酌楼”不仅以川菜、湘菜、土菜和家常菜“网尽”了南京人现在爱吃的美食,更是以人们难以想象的实惠,制造出新街口又一美食热点。

一条鱼到底有多少吃的学问,到了金酌楼渔庄,你就知道了。无论是“龙池腾头鲫”的大气,还是“大金特色酸菜鱼”的土

气,超“人气”的点击率都让消费者品味到了不一样的美味与实惠。到金酌楼渔庄吃的就是“不可思议”,很多消费者在买单的时候都会感叹,这样的价位不要说是在新街口,街头巷尾的小餐馆里恐怕也吃不到这样的实惠。

重金聘请川、湘、土和家常菜的名厨,金酌楼渔庄就是要让百姓在物价飞涨的今天享受在外就餐的实惠与快乐,重大

力度的“吃一送一”活动中“基围虾吃1送1(38元/斤),中华鲟吃1送1”,实惠风暴席卷金陵。另外,还没有预订年夜饭的朋友们注意了,尽管因为今年的年夜饭市场利润趋少,很多商家都放弃了“年夜饭”,打着实惠牌的“年夜饭”,打着实惠牌的中高档品位餐饮“金酌楼渔庄”却誓将实惠进行到底,凡预订年夜饭标准类,均赠送洋河、百年皖酒、啤酒、乳酸菌饮料。



诚记,演绎精致美食

“诚记”珠江路店盛大开业啦,这个消息令附近写字楼里的白领们欢呼雀跃,一直以来醉心于“诚记”的朋友不得不苦于排队等候于新城市广场“诚记”店。率先探过“诚记”珠江路店的朋友会惊喜地发现,除了保留“诚记”新城市广场店的人气美味和一如既往的实惠价格,这里有着绝对令人震撼的雅致环境。

六个超大超豪华的包间环境高档,绝对对宾客们感到前所未有的尊贵感,“诚记”更是重金聘请广州“食为先”和深圳“海港城”两大名厨掌勺,精选从广东、香港、澳门原产地空运直达的新鲜原料,烹饪出国际水准的粤菜、粤式小炒,更令人惊叹的是这里的超实惠价位。

开业酬宾期间口味纯正、时尚健康的粤式、港式极

品美食的“诚记”以精致独特著称,人气美味“深井烧鹅”选料独特,来自广东的黑棕鹅,匠心烹饪,成为桌桌必点的美味。“诚记”珠江路店此番针对珠江路白领圈,特别推出了“特惠商务套餐”和“精美下午茶”,实在颇令“白领们”开心。开业酬宾期间还有“全场8.5折(海鲜、酒水除外),消费满100元送30元券,来就送雪津冰啤2瓶”三重惊喜。

酵素——揭开健康长寿之谜

日本成为世界上最长寿之国,其中一个最重要因素是日本人有着生食饮食习惯。生食新鲜蔬菜和水果,可产生酵素。人体摄取外来酵素,可节省体内原酵素的消耗,人体中原型酵素存储量越大,人就越健康,越长寿。

酵素,又称酶,是生物体本身所产生具有催化能力的特种蛋白质,呈水晶状,无色透明,极其细微。它维持生命和细胞活性,是细胞的重要组成部分。有生命的地方一定有酵素,没有酵素,就没有生命。当然,人类的生命也是靠许多酵素来维持的,人体像灯泡,酵素像电流,唯有通电后灯泡才会发亮。

人体中有五千多种酵素,每种酵素只能发挥一种特定的功能。例如,唾液中含有消化酵素“淀粉酶”,只对碳水化合物进行消化。且各种酵素在人体内,数量并不固定,当人体中某一特定部位大量消耗酵素时,身体其他部位会出现必要的酵素不足。再如,大量饮酒后,肝脏中大量使用分解酒精的酵素,这时胃肠用来消化吸收的必要酵素就会不足。酵素不仅具有帮助人体消化吸收之功效,还具有新陈代谢、消炎、解毒、激活修复细胞之功效,降解药物治疗过程中的不适以及药物对人体的副作用,提高免疫力和自愈力,调节人体各方面平衡,达到最佳健康状态。

那么如何从食物中补充足够的酵素呢?办法有两种:一是通过生食大量的新鲜有机蔬菜、芽菜和水果。因食物加热超过40℃时,酵素就会被破坏,故平时应尽量生食有机蔬菜和水果。但由于我国居民是以热食为主的饮食习惯,要坚持长期生食较难。第二种方法就是直接摄取酵素补充剂。酵素补充剂是萃取近百种天然有机蔬菜和糙米之营养精华,采用特有菌种,经过三年长发酵熟成,培育出最高量、最稳定之菌种和营养成分。这种方法是最理想、最方便、最经济的办法。

每个人都应尽其所能地维持补充酵素,健康的人群需要补充,亚健康、患病群体更需要补充,这样才能改善健康状况,延年益寿。



咀嚼口香糖可能有助舒缓紧张情绪。

专家采用脑电图(EEG)技术,观察到咀嚼口香糖可引起α波或增强。研究显示,α脑波的减弱与紧张和焦虑密切相关。由此可推导出:咀嚼口香糖增强了α波,可能会使情绪放松。在美国进行的一项调查中,56%的被调查者同意“咀嚼口香糖帮助我克服日常紧张情绪”的说法。

箭牌 咀嚼益处多
Gum is Good!

图A:对咀嚼和休息时脑电波α波幅度的测量。图B:对咀嚼和休息时脑电波α波幅度的测量。图C:对咀嚼和休息时脑电波α波幅度的测量。

©2007 Research Corporation. "The Impact of Chewing Gum on Consumed Stress Levels" Survey conducted in June 2006 among 200 male and female respondents aged 18-49.



嘉麟阁华丽登场

“闻之口生津,嘉麟阁里寻”,以味动人的“嘉麟阁”精品私房菜,主打粤菜和杭邦菜,可谓是2008年度餐饮界的新贵,势将成为中高端餐饮消费的主流之一。嘉麟阁地处历代王宫贵族下榻的历史重地——大行宫,位于朝气蓬勃的繁华商业圈新世纪广场4楼,嫣然一处难觅的富址,既阅尽盛世的繁华,又独享远世的宁静,新旧贵宾文化的交融带给您双重尊贵享受。

嘉麟阁采撷纯天然之原料精心炮制的新贵粤菜,精雕细琢,集百家之长,风味自然独特,在素雅温情的冬日里为人们奉上特色鮑

鱼、鱼翅的鲜美,和着新年的味道,带着海洋的气息和缱绻风情在这快乐的季节微熏。除了富贵气息浓郁的燕鲍翅,嘉麟阁推出了独具典藏的精品私房菜,神秘而精致的菜肴,承载了千年美食之韵,侵袭了百世唇齿留香,呈现了独具魅力的味觉诱惑。

500多平米的餐厅,10个豪华包间和宽敞优雅的大厅,可同时提供200个餐位,餐厅还特别推出“每人美”式精致服务,一点特别、一点品位、一点浪漫、一点清幽,品些红酒,聊聊人生,惬意享受尽在嘉麟阁。

本版整理 黄建军

滋奇® 直营店
只做直营店

滋奇自创办以来一直将“只做高档火锅”作为企业立足市场的标准,也正是这一标准保证了滋奇火锅的品质。因此,为给喜爱滋奇火锅的食客一直提供高档享受,滋奇在南京只做直营店。

中央路直营店 83377100 汉府街直营店 86647100 龙江直营店 85777100

台湾康健有机酵素 - 让你摆脱亚健康
纯天然

生命之源,开启健康长寿之门。健康大礼,新春送健康。萃以百种天然有机蔬果、糙米之营养精华,引进日本独有菌种,经三年发酵、长酵熟成。酵素也称酶,是一种有催化能力的蛋白质,生命的维持要靠它,疾病的恢复更不能缺少它。当人体处于健康状态时,它帮助人体消化吸收利用各类营养素,促进新陈代谢,维持身体各方向最佳平衡,减缓衰老,延长寿命;当人体处于亚健康或生病时,它帮助人体消炎、解毒排毒、激活和修复细胞、抗氧化、中和自由基,提高免疫力和自愈力,降解药物治疗过程中的不适以及药物对人体的副作用,调节和修复人体各方向平衡,使身体恢复健康状态。蔬果酵素与糙米(酵)素的黄金组合,让功效倍增。

现开展优惠活动:蔬果酵素(750cc)+糙米(酵)素(720cc)
原装进口 仅售1268元,送货上门,货到付款。订购电话:025-86292138
销售地址:南京市北京西路71号(草场门东口200米)酵素总汇
南京野富原公司总经销 地址:南京市汉中路218号金鹏大厦B座9010室