巴西烤肉去哪了？

巴西世界杯来了，你是不是希望能够一边尝着巴西风味美食比如巴西烤肉，一边看球？但是，你是不是感觉好久都没有在南京街头吃到巴西烤肉了？他们都去哪儿了？

几年前在南京曾风靡一时

说起巴西烤肉，大家都能想起当年在南京风靡一时的巴西里约人烤肉，吃货本本告诉记者，也就是在两三年前，她还去吃过，一家在金丝利那里，一家在军人俱乐部。记者再次登门，发现这两家巴西烤肉早就易了主。

“那几年很流行吃这个，价格也不贵，我在军人俱乐部里面那家吃的，是自助餐的形式，一个人五六十块钱随便吃。像现在，一个像样的自助餐都要150元左右，而巴西烤肉才五六十元钱，所以生意火了一阵。”本本说，“但我记得，口味一般，菜品也少，厨师倒是像电视里放的巴西烤肉那样，用一个铁棍串满了肉，走到你面前削一点在你的盘子里，但是真没什么吃的，就是几片肉，还有一点鸡翅，我觉得毫无特色。虽然价格便宜，但是去过一次我真的不想再去第二次，感觉只学了形式没学到精髓，我就不信真正的巴西烤肉是这样的。”

京、沪巴西烤肉经营状况比较稳定

记者查阅相关资料以及采访多位北京上海的人群了解到，目前北京和上海均有大量的巴西烤肉餐厅，且大多是经营了多年的连锁企业。北京的如戈拿旺巴西烤肉、富丽客巴西烤肉、万万方巴西烤肉等，上海的如拉蒂娜Latina，且每一个巴西烤肉的品牌均有2-6家门店在稳步经营。

据了解，巴西人吃烤肉喜欢吃肉的原味，因为不同部位有不同的滋味，所以在烤肉时只放盐来调味，肉穿在签子上，在火上烤，撒上粗盐，让盐融化渗透，肉表层熟了之时，拍去盐粒，再用利刃切割表层食用。巴西烤肉往往烤至7分熟就可以了，所以吃烤牛肉的时候往往还带有血丝。在肉的原汁原味保留的同时，还能在鲜美粗犷的味道中有一股松木的芬芳。

在巴西路边摊吃的烤肉也美味无穷

据说，所有的巴西人，无论是家庭假日聚会，还是款待亲朋好友，甚至国宴庆典都无不飨以烤肉。为此，记者特地采访了曾在南美洲旅游半年的李先生，“我去了秘鲁、智利、阿根廷、巴西和玻利维亚，在今年过年的时候刚好到达了巴西。在巴西的路边摊上吃的烤肉也比国内某些生搬硬套光学形式的巴西烤肉强。”原来，巴西的烤肉主要有烤牛肉，鸡腿，猪肉，香肠甚至菠萝，它是把这些原料腌味后分别穿在一个长约一米带凹槽的扁平铁棍上放在碳火上慢慢烧烤，期间要刷几次油，烤至两面金黄，肉香扑鼻的时候，就可以食用了。“巴西烤肉有点像我们中国的烧烤，但是没有中国烧烤那么多佐料，但是味道却让人回味无穷，有机会大家一定要去巴西试试正宗的烤肉，世界美食简直是品尝不尽！”李先生说。

现代快报记者 昂洁

德国驻上海副总领事为赫佰仕中国首店揭幕

诞生于1417年、慕尼黑，德国普拉纳（PAULANER）集团旗下高端品牌——赫佰仕进驻中国，位于南京市中心——金陵饭店亚太商务楼全新亮相的赫佰仕德国现酿啤酒餐厅首家门店，本月6日下午举办了盛大的开业典礼。

德国驻上海副总领事慕博思先生、世界游泳冠军徐妍玮女士、南京市投促局孔秋云局长、德国普拉纳集团总经理申克先生、博西家用电器总裁盖尔克先生、金陵饭店股份有限公司董事兼副总经理金美成先生等150位中外贵宾出席了赫佰仕的开业典礼。副总领事慕博思先生在庆典上致辞并主持了传统的啤酒开桶仪式。世界游泳冠军徐妍玮女士对赫佰仕餐饮的品质和口感表示赞赏。

据悉，赫佰仕是德国著名品牌，18世纪便已成为慕尼黑最大的啤酒酿造厂，在Joseph Pschorr先生的管理下，赫佰仕成为当时赫赫有名的品牌，Joseph Pschorr先生也是赫佰仕史上最杰出的一位酿酒师，巴伐利亚国王路德维希一世钦点他为自己的婚典酿造御用啤酒，民众畅饮啤酒的庆典活动持续了数日之久，继而诞生了全球规模最大的啤酒节——慕尼黑十月啤酒节。Joseph Pschorr因其无与伦比的成就及对啤酒酿造技艺的贡献，成为公认

的“慕尼黑酿造之王”“。

1876年，由于出色的酿造技艺及绝伦的品质，赫佰仕啤酒赢得了费城世界博览会金奖奖章，并开启国际化征程，赫佰仕的酿造事业达至巅峰。20世纪，赫佰仕为普拉纳集团收购，成为集团旗下明星品牌。

2014年，赫佰仕首秀中国，位于南京市中心——金陵饭店亚太商务楼全新亮相的赫佰仕中国首家门店，现已全面试营业，占地1000平米、超过350个标准餐位，全套酒吧式酿造系统，传承赫佰仕600年酿造艺术，由德国派驻的资深酿酒师李博翰（Bernhard Listl）先生负责酿制鲜美醇厚的现酿啤酒，国际厨师团队，按照德国总部制定的菜谱和标准，出品纯正的巴伐利亚美食，欢迎南京市民光临品鉴！

现代牧业斩获食品行业“诺贝尔奖”

日前，国内规模最大的奶牛养殖企业及生乳供应商现代牧业，公司旗下乳制品从全球3000多种参赛产品中脱颖而出，夺取桂冠，成功摘取了Monde Selection（世界食品品质评鉴大会）金奖，现代牧业集团总裁高丽娜于6月2日在法国波尔多举行的颁奖现场，领取本项殊荣。

截止到今年，世界食品品质评鉴大会已经成功举办52届。作为权威性的综合性的食品竞赛，大会组委会每年都会召集70多位全球知名专家对来自80多个国家的三千余种产品进行严格的评审。业内人士公认，如果获得MondeS-election世界品质嘉奖，就相当于达到国际食品评价基准的要求，意味着该食品已经获得了世界各国包括食品发达国家的认可与推崇。

作为内地赴港上市企业，现代牧业一直视实现“规模世界级、品牌国际化、产业可持续”的目标为己任。公司各牧场的奶牛，全部由专业畜牧师到新西兰、澳大利亚及乌拉圭逐一挑选后进口至国

内，同时为进一步改善品种，全部采用优质美加系冻精进行配种。这也使得公司旗下所产纯牛奶产品，指标优于世界任何国家标准。

8年多的发展与探索过程中，现代牧业一直着眼于未来产业发展的趋势，高起点、高定位、高标准，瞄准世界的最高端。现代牧业将始终牢记自己的使命：拥政策优势，集行业经验，融全球智慧，演绎奶业大国崛起！ 让中国乳制品走进世界最前列！

培训种类	开班日期	培训时间	招生对象	学习内容	收费标准
幼儿启蒙班	7月02日—7月13日 7月14日—7月25日 7月28日—8月08日 8月07日—8月18日	08:40—10:10 10:20—11:50	大、中班幼儿、小学生（每时段限招15人）	通过水中游戏、专用辅助用具，打水漂进完成闭水、漂浮、打腿等游泳基础教学。	800元/期
少儿初学班		07:45—09:15 09:00—10:30 10:15—11:45	身高1米2以上中、小学生	循序渐进完成自由泳基础教学，8岁以上儿童能修完全等级标准自由泳技术，独立进行10—15米。	750元/期 7点45班 700元/期
少儿提高班			已掌握一种泳姿	巩固学生自主泳技术动作，学习蛙泳完整配合动作。	
成人初学班			18岁以上成人（每时段限招15人）	根据不同基础学习闭水、漂浮、蛙泳配合等基础练习。初学者能修完全程行，标准者可在原有基础上延伸技术动作，游行50米以上	800元/期 不设7点45班
成人午间班	6月30日—7月11日 7月14日—7月25日 7月28日—8月08日 8月11日—8月22日 8月25日—9月05日 9月08日—9月19日	12:15—13:45			
成人晚间班		18:30—20:00			800元/期 每期10天，双休日休息