

大兴安岭黑猪打飞的 到永康

开业期间凭报纸打7.5折 ,快打13967922566 预订吧

近日 ,在华丰西路60号 (实验小学对面)开了一家大兴安岭绿色有机食品专卖店 ,店里主打产品 来自大兴安岭的黑猪肉一摆上案桌 ,便被顾客一抢而光。

该店老板杜红武说：黑猪是纯种野猪和家猪杂交的 ,采取野外放养 ,吃的是草 ,喝的是山泉水 ,肉质比野猪肉更细腻鲜嫩 ,比普通猪肉更营养可口 ,自然也更受欢迎。

记者 程高赢



大兴安岭黑猪吃的是野果野草 肉质营养可口

杜红武所售的黑猪来自大兴安岭面积最大的林区 ,放养在方圆50公里的天然林场 ,吃的是橡子、榛子、蓝莓、红果、山丁等浆果和野草。因为常年在森林里奔跑嬉戏 ,黑猪瘦肉率达85%以上 ,体质健壮 ,猪肉色红多汁。

尝过纯种野猪肉的市民不难发现 ,野猪肉纤维粗糙 ,口感干硬 ,而经过纯种野猪和家猪杂交的黑猪既保持了野猪免疫力强、采食能力强的特点 ,同时肉质更加鲜嫩可口。家猪的养殖周期一般四五个 月 ,但黑猪的养殖周期长达两年 ,捕获难度大 ,肉质珍贵。为保证猪肉的新鲜 ,目前店里每天只卖一只猪。

原生态生长、现代化管理的黑猪 ,其肉质细腻且营养价值丰富。猪肉脂肪含量是家猪的六分之

一 ,老少皆宜 ;亚麻酸含量是家猪的两倍以上 ,能够保护肝脏 ,提高人体免疫能力 ,同时氨基酸含量也是家猪的两倍以上。

杜红武向记者展示了一张机场提货单 ,介绍大兴安岭黑猪都是当天杀好后连夜空运到萧山机场 ,第二天便上了永康人的餐桌。虽然黑猪肉比普通猪肉卖得贵 ,但无论是清蒸、炒菜 ,还是红烧 ,由于肉味香水分少 ,怎么做都好吃 ,我们家人都吃上瘾了。专卖店的常客王女士说 ,用黑猪肉做菜 ,汤汁浓郁 ,口齿留香。不过因为黑猪生长周期长 ,烹饪起来比较考验功夫。

因为路途遥远 ,估计很多市民都没尝过黑猪肉。趁着该店刚开业的机会多给市民们尝尝鲜。因此 ,杜红武给本报的读者提供特惠价 ,平时卖到每500克58.5元的黑猪肉 ,凭今天的报纸预订打7.5折。即日起 ,有需要的读者可以拨打13967922566咨询预订。

绵软芳香的“五常稻花香” 大米也来了

除了散养的黑猪肉之外 ,杜红武还想为店里的 五常稻花香 大米吆喝一番。

你闻闻 ,都带着原香、带着本色 ,绝对没有抛光 ,也不掺陈化粮。杜红武抓起一把米介绍 ,他在五常有个经过国家绿色有机认证的 阿杜饼肥米有机水稻种植基地 ,选育的是五常大米中的 稻花香 品种 ,用的肥料是东北大豆榨油剩下的豆饼。

因为现在各种大米掺假事件经常曝光 ,所以我经常托他捎来正宗的大米 ,即使价格高一点也无所谓 ,毕竟不用再为买不到放心好米而焦头烂额。杜红武的一位朋友像往常一样来他店里提米。据他介绍 ,这种米煮成的饭绵软略粘、芳香爽口 ,饭粒表面油光艳丽、粒粒分明。

不过 ,想吃好米的市民可得抓紧了 ,杜红武的水稻种植基地只有100多亩 ,他要分给温州和大庆的朋友 ,加上新店刚开张就已卖了不少 ,今年的新米可剩下不多了。

首届 十大名菜、十佳小吃 评比要开战喽 下月永城餐饮业将决出 江湖盟主

记者 应玲菲 见习记者 姚岚

日前 ,距离我市首届 十大名菜、十佳小吃 评比还有不到一个月的时间。为了能够在比赛取得好成绩 ,不少餐饮单位都已进入备战状态。

自从报名参赛 ,紫薇酒店管理有限公司旗下的六家酒店、新开元大酒店、铭人铭家休闲餐厅等进行了一系列内部比武活动 ,有的酒店还特地邀请金华市的几位名厨来对菜式进行点评。紫薇酒店管理有限公司负责人吴瑞祥跟我们介绍 ,接下来 ,他们将每周一次组织各店的厨师长对参赛作品进行讨论研究 ,力求将菜品菜式做到最好。

林峰饭店负责人林绍青告诉记者 ,虽然他们参赛的都是一些客人每天都会点的特色菜 ,但还是会要求厨师们进一步钻研菜品的烧制、摆盘等 ,提高参赛作品质量。与此同时 ,林峰饭店与芝英老金酒店、金陵大酒

店等酒店一样 ,在《永康日报》等媒体上进行宣传 ,为此次比赛鼓舞士气 ,也让市民朋友们更多地了解他们酒店历史文化。

为了让评比活动更有实效 ,15日下午 ,市市场监督管理局召开 十大名菜、十佳小吃 评比活动预备会 ,市人力资源和社会保障局、市风景旅游管理局、市餐饮协会等部门和相关参赛单位参与该会。会上 ,主办方宣布相关比赛实施细则 ,要求各单位做好各项比赛前的准备工作、设备安全需落实到位。市餐饮协会还为参赛选手发放了统一工作衣帽 ,以保证赛事期间各参赛单位的整体美观。

据悉 ,本此共有55家餐饮单位参赛 ,推出88个名菜和62个小吃参与评选。比赛将于10月10日上午在市广电中心操场内举行。届时将现场公布比赛结果 ,颁发奖金和证书。

吃吃喝喝还能赢 摄影比赛大奖

记者 程高赢

位于白云花木场内的白云居生态酒店近日推出 醉美白云居 有奖摄影比赛 ,参赛作品可以是你在用餐时随手拍的一张照片 ,也可以专门去酒店内取景拍摄 ,只要体现白云居的美景和美食 ,眼光独到就可以。

比赛设优胜奖12名 ,每人奖金500元。投稿邮箱 :391431592@qq.com(作品要求7寸、彩色 ,同一位作者参赛作品不超过2幅 ,背面请注明作品标题、作者姓名和联系方式) ,投稿时间 :即日起至9月30日 ,投稿邮箱 :望春东路88号永康日报社309室 ;联系电话 :87138737。

酒店咨询(预订)热线 :87191219 755080



历山·中秋酒会 火热报名中

记者 程高赢

由本报和爱明德国际名酒中心一起举办的 历山·中秋酒会 目前正如火如荼地报名当中。

9月26日活动当晚 ,我们在历山之颠安排了丰富多彩的节目 ,包括传统祭月大典、猜灯谜、品桂花酒、欣赏舞台剧《嫦娥奔月》等等。爱明德掌柜还将拿出今年的新酒提酒券倾情相赠(每人5公斤装)。

活动报名时间 :即日起至9月25日 ;报名热线 :87138737 ;活动时间 :9月26日16时 ;活动地点 :历山山顶 舜耕历山 农家手造酒坊。(本次赏月酒会限额40人 ,报名费用50元/人 ,先报先得。)

观传统文化的祭月大典 ,听沁人心脾的曼妙音乐 ,享丰富醇香的农家佳肴 ,品历山之泉酿造的桂花香酒 ,我们在历山等着你。