

欣和携米其林助力中餐国际化

青年报 姜卓

9月20日,米其林官方公布了2019上海米其林指南榜单,有34家餐厅荣获米其林星级餐厅。其中,三星餐厅1家,二星餐厅8家,一星餐厅25家。据悉,这是米其林指南进入中国大陆以来,上星餐厅最多的一次。

此次,米其林还与合作伙伴欣和一起,在活动现场设置了互动区域,让不同国家、不同肤色的人聚在一起,共享美食。

如果把美食比作一种世界通行的“语言”,那么米其林指南可以说是这门“世界语言”的通用语法。伴随着中国对外贸易和交流的加强,中餐作为中国文化重要的组成部分之一,其影响力也在加强。

米其林相关负责人称,“米其林指南是全球范围内公认的专业美食评鉴指南。越来越多的中国菜系餐厅被评为星级餐厅,这对于中餐本身而言也是全球化的助推器。上海作为米其林指南在中国大陆地区所评鉴的第一座城市,充分体现了米其林指南对这座城市的认可。此次以‘米道星发现’为主题的发表会上,米其林指南也宣布与欣和、马爹利、麦



德龙等战略合作伙伴一起,从活力、多元、坚持三个维度,进一步诠释上海悠久而丰富的美食文化”。

谈及米其林和欣和的合作,欣和相关负责人表示,“欣和一直致力于用更高标准、更高品质的产品来推动餐饮行业的升级,从更广泛的饮食生态入手,改善食物从源头到餐桌过程中的每一个环节,以及所

有与饮食相关的体验。此次,欣和通过与米其林指南的战略合作,能够把国际公认的美食标准反向注入到我们的产品设计和体验中,用米其林指南的专业来推动中国餐饮行业的产业升级和消费升级。”

据悉,一直致力于调味品行业的欣和,每年投入的产品研发费用超过千万。其研发的多款低盐、营养、天然的调味产

品,已成为中国调味市场深受消费者欢迎的代表性产品。如六月鲜特级淡盐酱油,由于采用了国际领先的脱盐提纯技术,在实现减盐44%的同时,又能最大程度保留酱油的营养和鲜度。

“欣和的产品现在已经远销世界60多个国家和地区,未来也期待与米其林指南展开更深入的合作”,欣和方面称。

■ 资讯

新疆巴楚旅游在沪专题推介

中秋节前夕,新疆巴楚旅游专题推介会在沪举行,欢迎全国客商前往考察、调研、投资、兴业。作为“产棉大县”和新疆维吾尔自治区纺织业“三城七园一中心”,巴楚劳动力资源丰富,用工成本较内地有很大优势。

据了解,企业落户巴楚工业园区和卫星工厂均可享受优惠政策,前者包括优惠电价、出疆运费、厂房免租、岗前培训、稳定就业、固定资产投资等,后者除工业园区的优惠政策外,还能享受水、电、暖、道路等基础设施配套,提供扶贫设备租赁对接、对口乡镇点对点输送就业人员等服务。

青年报 王娟

杏花楼改造升级 食品检测中心

随着食品企业的快速发展,食品安全检验任务也日渐繁重。据悉,杏花楼食品检测中心目前完成了全面升级改造

改造升级后的检测中心新增了农药残留、重金属、微生物等快速检测设备,能更准确快速的对所采购的原料进行全面质量分析,尤其对原料中所含的食品添加剂、农药残留、重金属等关键项目的检测。可将违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的不合格原料及时的拒之门外,在生产源头筑起一道科学严密的防护墙,这也是做安全食品、放心食品最为关键的第一关。

据介绍,食品检测中心总面积305㎡,包括留样室、仪器室、微生物检测培养室、理化室、P1实验室、P2实验室等十几间不同类别检测工作室,可同时开展各项指标的食品检化验工作,满足多种原料、成品的检验,使产品检测全面、快速、精准。杏花楼食品检测中心还预留观察通道,让消费者亲眼目睹杏花楼在食品生产各环节中严格把关的全过程,大大提升消费者的信赖度和企业形象。

青年报 解敬阳

每日优鲜“4+1”保障用户品尝正宗好蟹

青年报 王娟

进入秋季,大闸蟹正逐渐取代小龙虾在餐桌上的C位。阳澄湖大闸蟹开捕当日,每日优鲜宣布“再度包下阳澄湖东湖优质水域”,为用户提供正宗的古法养殖大闸蟹。同时,为了让用户吃得安心,每日优鲜还推出了“4+1”品质与服务保障体系,即“100%正宗直采、100%冷链运输、100%批次检测、100%死蟹赔付、会员1小时极速达”。22日起,北京、天津、广州、深圳等多个城市用户将享受到活蟹会员1小时极速达服务。

据了解,自去年起,每日优鲜便启动了“包养计划”,组织专业买手团队奔赴全球美食聚集地,包下全球各地优选美食的产区,而阳澄湖更是不可错过的大闸蟹直采基地。

每日优鲜水产负责人王帅在接受采访时表示,基于过去一年用户对每日优鲜直采阳澄湖大闸蟹品质与服务的认可,今年继续优选阳澄湖东湖水域的古法养殖大闸蟹,预计销量较去年将翻3倍。

据经验丰富的养蟹人介绍,大闸蟹“三分靠天,七分靠养”,近几年阳澄湖减少围网养

殖,水质、生态持续优化,在养殖上,不投化学饲料不喂药是阳澄湖大闸蟹天然好吃的公开秘密。加之东湖湖底石多无泥沙,又有特意种植的水草,螃蟹在石缝水草中行走,不仅四肢锻炼的更健壮,也得以出落的“青壳白肚”,肉质更肥硕丰腴。

为保证大闸蟹的鲜活,每日优鲜采用全程冷链运输,实时监控冷藏车温度,保持运输环境为5-10度。到达城市分选中心后,品控人员再次复核大闸蟹重量及鲜活度,并抽取样品送往分选中心内的品控实验室,由入驻的第三方检测机

构进行100%批次质检,针对孔雀石绿、呋喃四项等指标重点检测。

王帅表示,“每日优鲜大闸蟹所采取的直采模式,打通养殖户与用户间的通道,保证货源稳定与品质,而“4+1”品质与服务保障体系,让用户买得放心,吃得安心。”

前不久,每日优鲜刚刚完成新一轮4.5亿美元融资,并表示将继续深耕全球优质供应链,精选3000款生鲜商品,并将自有品牌商品占比提升至50%,为更多家庭提供品类更丰富、更具个性化的生鲜购买服务。

电饭煲再升级 九阳珐琅铁釜系列亮相

青年报 姜卓

饭不仅要好吃,还要“吃”得有美感。近日,九阳化身“家居美学艺术家”,为消费者阐释了当一件艺术品般的饭煲被端上餐桌,原来居家的品质感和格调也能进一步提升。

9月22日,九阳自主研发的全球首款珐琅铁釜电饭煲T9s在上海亮相。据介绍,T9s饭煲内胆采用的是铸铁材质,表面为珐琅工艺。珐琅器在当下具有很高的收藏价值,而珐琅铸铁在19世纪60年代便风靡欧洲,还一跃成为“法国国宝”。而珐琅锅也是众多米其林大厨不可或缺的厨具。珐琅和铸铁的结合,造就了九阳这款饭煲的珐琅铸铁内胆。九阳相关工作人员表示,T9s的特点就是表

面华丽、耐侵蚀性高、加热快、易保温,珐琅铸铁内胆也可以单独在电磁炉上加热使用。“珐琅铸铁内胆不仅长得好看,整体蓄热能力比传统饭煲提高了75%,米粒吸水效果明显提升,烹饪更充分。T9s还内置93℃恒温增香国家专利技术,可以让米饭的香味和口感最大化释放,能够使整体出品更加优秀。做出的米饭自然颗颗Q弹饱满,食来满嘴生香。而除了做好米饭,九阳珐琅铁釜电饭煲T9s还是一个烹饪的‘多面手’,炖、炸、焖、煮,十八般厨艺样样精通”。

为了表现九阳珐琅铁釜电饭煲T9s的做饭优点,现场还进行了一场米饭口感评测。使用T9s和普通饭煲同时做一锅米饭,现场邀请消费者进行“盲



测”品尝。几位参加试吃的观众,都表示九阳珐琅铁釜电饭煲T9s出品的晶糯饭粒粒饱满、口感Q弹、米香浓郁。

九阳相关负责人表示本报,专注“健康”与“原创创新”的九阳,今年初率先提出了“品

味养生、家居美学”的新主张。无人破壁豆浆机、静音破壁机、珐琅铁釜电饭煲、北山炖锅、轻奢派锅等一系列厨房精品面世。如今的九阳,不再只是提供产品,而是致力于提供令人向往的生活方式。

“2018·回望长安” 举行中日文化交流

近日,“2018·回望长安”中日文化交流活动在西安开幕。开幕式上,嘉宾们参加了仿唐入城仪式,欣赏了中日两国艺术家精彩的文艺演出。

据主办方介绍,此次大型庆祝活动期间,中日各界嘉宾荟聚西安。日本著名小提琴演奏家川井郁子、女子青春组合乃木坂46、能乐大师坂井音重,与中国艺术家同台举行《开幕式音乐会》、《中日青年歌手公益演唱会》等,此外还有专场音乐会等活动。

青年报 于诗捷