

# 都市消费·食尚

## ◎草莓汁

去除草莓上的果柄,洗净后沥干水分,用白糖拌匀后置于容器中。数小时后会有果汁渗出,用洁净纱布包住过滤挤出汁液,待汁液澄清后即可饮用。如在草莓汁中掺入汽水、冰淇淋等,则其色香味更佳。

## ◎草莓果冻

可以买好现成的果冻,把果冻放在玻璃杯中,然后把奶油或是冰淇淋浇在果冻上,最后把草莓洗净,切片整齐码在最上面即可。

## ◎草莓派

馅:6茶杯带花萼的草莓,1茶杯糖,3勺玉米粉,半勺白杏仁末,盐少许。  
酥皮:2茶杯压碎的松饼干;半茶杯融化的黄油;白杏仁末少许。把酥皮用料放入小碗内搅匀,在平底煎锅内压平,烤制8分钟,完全冷却;把草莓制成糊状加入15杯水,再掺入糖和玉米,放入长柄煎锅搅匀中火加热,到锅中混合物开始冒气泡,再加热几分钟,出锅加入白杏仁末,冷却10分钟;把冷却好的酥皮和剩下的草莓倒入锅中草莓糊状混合物中,放冰箱冷冻三小时即可。吃时可配奶油冰淇淋。

## ◎草莓冰砖

取牛奶300克,玉米粉80克,精细白糖100克,草莓100克。先将草莓洗净去蒂,沥干水分后榨出果汁,倒入凉透的牛奶玉米糊中拌匀,再倒入冰砖调制器,后置入冰箱冷冻室使其冷冻成型。

## ◎草莓酱

去蒂洗净后放入家庭多功能食品粉碎机中粉碎,用白糖拌匀置于瓶罐中,一天后,就成为营养价值颇高的草莓酱。

## ◎草莓龙舌兰

新鲜草莓可自制清凉提神的鸡尾酒——草莓龙舌兰。这种果汁浓厚的调酒最适合在草莓成熟时享用。选用中型熟透的草莓3-4个、碎冰3汤匙、新鲜柠檬汁30毫升、草莓糖浆20毫升、龙舌兰酒(Tequila)50毫升、盐、新鲜磨碎的黑胡椒。

把草莓洗净拭干,去叶、蒂和碎冰一起放入果汁机中(留下半个最后作装饰);加入柠檬汁、草莓糖浆、龙舌兰酒、盐和胡椒;在强速下6-8秒打匀;把打好的饮料倒进事先冰镇过的酒杯里;把半个草莓切开,插在杯缘即可。

阳春三月,新鲜草莓大量上市。心形外观、鲜美红嫩、果肉多汁、酸甜可口的草莓,易被人体吸收利用,是理想的保健滋补食品,被誉为“果中皇后”。草莓除鲜食外,还可加工制成果汁、果酱、果酒、罐头和速冻食品。

# 草莓好吃 花样多

### □本版综合

草莓吃法很多,您可将草莓洗净直接食用,或将洗净的草莓拌以白糖或甜牛奶食用,其味更佳;若将洗净的草莓加糖和奶油捣烂成草莓泥,冷冻后是冷甜、香软、可口的夏令食品。除此之外,草莓还有更多的新鲜时尚吃法。

## ◎草莓圣代

莓果汁半杯,冰的草莓适量,红糖适量,一起放到搅拌机里打匀;备好什锦水果丁一大匙、草莓冰淇淋、鲜草莓七颗、棉花糖少许、奶油适量;将什锦水果放在杯内,取一大匙草莓冰淇淋放在水果上,将鲜奶油挤花样于冰淇淋上,把鲜草莓摆在奶油旁,撒上少许棉花糖即成。

## ◎草莓酒

先将洗净沥干后的草莓榨汁,再将草莓汁装入容器内,倒入适量的优质白葡萄酒密封三天,开封后即成味美的草莓酒。

## ◎草莓馅饼

准备1个水果馅饼外胚面团、2茶匙菠萝丁、1茶匙奶油、1/3杯砂糖、1茶匙鲜柠檬果汁、2杯鲜草莓、2杯黄桃丁。将面团均匀粘在烤盘底部,用叉子刺些小洞,放入冰箱冷冻15分钟;将菠萝丁、砂糖、奶油和柠檬汁放入大碗中调匀;将馅饼胚取出,中间放满调匀的果肉馅,放入烤盘烘烤30分钟直至饼胚又黄又脆,果馅甜香,即可放入盘中;将鲜草莓和黄桃丁整齐地摆放在烤好的圆型果馅饼上即可。

## ◎草莓炒腊肉

腊肉150克,西芹、百合、草莓各100克;腊肉切成片,西芹去筋切成片,百合掰开洗净,草莓切成片;锅中放水烧开,加西芹、百合过一下水,腊肉也过一下水;锅中放2勺油,烧至温油,腊肉放入锅中余烫一下;炒锅中留底油,放入蒜茸、姜片起锅,把主配料同放锅中一起翻炒,加盐、味精、糖,水淀粉勾芡,淋上即可。

## ◎草莓羹

草莓去蒂洗净,然后放在榨汁机里搅碎,再往已经榨好的草莓汁里加入少许草莓酱、炼乳、蜂蜜、少许橙汁、少许苹果醋,最后在上面洒上碎冰即可。

## 聆听全球顶级奶牛的中国声音——

# 圣元奶粉海外奶源地解密

在世界最大的奶制品出口国新西兰,牛羊随处可见,森林覆盖率达到30%,牧场占50%,温和的气候,是新西兰宜人的特色之一,纯净透彻的自然环境,有利牧草的健康生长,也有利于奶牛的健康成长。

### 新西兰牛奶的全球“择偶”经

新西兰最大乳制品生产商恒天然集团也是全球最大的乳品原料出口商,控制着全球超过40%的乳制品市场及新西兰80%以上的乳制品市场,堪称全球乳制品巨无霸。

在全球范围内,恒天然选择合作伙伴的条件非常苛刻,更注重与合作伙伴在理念上的融合和同步。在中国,

圣元一贯坚持的“人人用心,人人卖力”的企业理念,与恒天然“血乳交融”的发展观一样,这些都是真正为消费者服务的理念。目前,圣元是恒天然重要的合作伙伴,圣元奶粉所用的全脂奶粉全部来自恒天然,双方已建立起持续紧密的战略伙伴关系。

### 蛋白之王:乳清粉的绝妙之处

婴幼儿配方奶粉中乳品原料部分通常占总容量的80%以上,在总的原料配比中全脂奶粉约为20%-40%,脱盐乳清粉约为40%-45%,植物油约为10%-20%,乳糖在10%以内。

由此可知,脱盐乳清粉是配方奶粉的最主要原料,乳清

粉的标号越高,生产出的乳制品的质量就会越好。而乳清粉在未烘干处理前以乳清液的形式存在,乳清液则是奶酪的副产品。而法国则是全球最知名、最悠久、最先进、品质最好的奶酪生产地。

目前,法国欧洲乳清公司是世界上婴幼儿食品和健康食品所需的原料乳清粉最大的生产商,也是圣元公司的全球战略合作伙伴。乳清蛋白以其纯度高,吸收率高,氨基酸组成最合理等诸多优势被推为“蛋白之王”。

乳清蛋白作为优质蛋白,尤其适合婴幼儿、老年人、运动人群和术后病人。在人乳蛋白质中,乳清蛋

白与酪蛋白的比例约为8:2;而牛乳蛋白质,乳清蛋白与酪蛋白的比例恰恰相反,约为2:8。所以在婴幼儿配方奶粉中通常采用添加提高乳清粉的办法,使蛋白质组成接近人乳,促进婴幼儿生长发育。

### 圣元奶粉的国际化解读:世界资源成就中国圣元

圣元是第一家在美国纳斯达克上市的中国乳品企业,得益于这种先天优势,圣元以“选最好的,用最好的,做最好的,使消费者满意,让消费者放心”的产品宗旨,很方便的从全球精选优质奶源和原料进口国内,让中国的妈妈宝宝与世界同步享受优质奶粉。

通过原料的国际化,圣



圣元“爱的足迹”——消费者代表合影

元让中国消费者与世界同步享受到了具有国际品质的优质奶粉;通过科技国际化,圣元研制出以中国母乳为最高标准的配方奶粉;通过装备的国际化,圣元以一千余项的质控标准让消费者放心;同时,通过资本的国际化,圣

元接受全球投资者的苛刻监管,为圣元的迅速崛起奠定了坚实的基础。

如今,圣元在国际化战略的指引下,以打造专业的母婴营养食品供应商为己任,集合全球资源优势,在品牌化道路上快速成长。

热享泉城 7.8折  
特惠价:菜金 7.8折  
活动日期:2月18日--3月18日  
免费赠送:6道小菜、南瓜粥每人1份、生菜1份、大麦茶无限续添。

大韓情緣 炭火烤肉  
奥体店盛大开业  
订餐电话:0531-88951288

名师主理:本店由朝鲜族名师主理,经营正宗韩式烤肉、韩式料理。  
环境一流:1000平米高雅舒适的就餐环境,适合您商务就餐、亲友小聚。  
品质一流:本店采购进口肥牛、双汇冷鲜肉、韩国进口调料精心烹调。  
品牌餐饮:百汇餐饮旗下连锁品牌,管理规范,服务更好。

地址:济南经十东路奥体中心西柳场馆东侧