



九阳健康饮食馆

九阳客服电话: 4006186999

团圆忆家宴

——九阳健康饮食电器

Joyoung 九阳

佳节好伴侣一:九阳植物奶牛豆浆机

型号: D18D

用九阳植物奶牛系列D18D打出来的豆浆纯度极高,口感浓郁香醇。而且最重要的是其创新超微原磨技术,利用小空间聚流原理,让每一颗豆子都能被充分

研磨,真正实现超微粉碎效果,释放植物蛋白,还原大豆原香,保证豆浆营养。所以也成为最佳菜品的原料选择,为所制作的菜品加分。

推荐食谱:阖家团圆祝福菜之蟹粉豆腐

主料:黄豆500克、河蟹1只(略肥为佳)
配料:鸡汤1小碗、姜30克、葱20克、油100克、芡粉少许
调味料:盐、鸡精(或味精)、糖各少许

制作方法:

1、将黄豆倒入九阳植物奶牛豆浆机中打磨成浆,趁热加入“豆花一点成”,待形成豆花后,倒入豆腐盒(事先铺好纱布),用力压大约30秒,做成无任何添加剂的保健豆腐。
2、将河蟹以九阳电压力锅或电饭煲蒸熟,抠出蟹肉,即为蟹粉。
3、炒锅内将油烧至120



度,把姜末、蟹粉炒香后,放入鸡汤和豆腐,慢火烧约10分钟。

4、以盐、鸡精(或味精)、糖调味,芡粉勾芡后出锅、盛盘,葱花点缀即可。

中秋佳节将至,真情再会。阖家团圆,平分美味珍馐。也许你因为工作的原因与家人只能举月相望,无法团聚。为了与家人共享赏月之宴,感受家宴的亲切味道,可以换一种方式让一个人的中秋节也同样精彩,取出九阳健康饮食电器简单料理一份爱自己的美食、饮品,举杯望月,仿佛亲人在身边,有九阳的陪伴,让你的中秋不再孤单,温情满满。



佳节好伴侣二:九阳智压沸腾电压力煲

型号: 50FY1

餐桌上的大菜看似复杂,但在九阳电压力煲的全程掌控下,不用费吹灰之力就可以轻松完成。九阳智压沸腾系列电压力煲可以使食材充分对流、翻滚、沸腾入味,彻底改变传统电

压力锅泄压慢的缺点,“瞬时泄压,零时开盖”的智能操作,让美食随做随吃,安全快速。并且受热更均匀,开盖即食,营养丰富,味道更香浓。

推荐食谱:茄汁黄豆焖猪手

用料:番茄100g、番茄酱20g、猪手2只、水发黄豆200g、盐1g、姜2片、大葱1段

做法:

1、番茄用沸水烫一下,剥去外皮,再用九阳料理机搅打成番茄汁。
2、猪手剁成小块,用热水余烫去血沫后放入九阳沸腾系列电压力煲中,再放入番茄酱、番茄汁、黄豆、姜片、大葱段、盐、胡椒粉和适量的水。
3、在九阳智压沸腾



电压力煲上按“功能选择”键,选择“豆蹄筋”档位,口感选择至“浓郁”位置,将猪手煲好即可食用。

中秋好礼——蟹都汇大闸蟹

秋风起,蟹黄香。每年九、十月份,正是螃蟹肉厚肥嫩、黄多油满之时,中秋时节,是阳澄湖大闸蟹蟹黄膏肥的盛产季节,一些消费者早就把被誉为“天下第一鲜”的大闸蟹,当成孝敬老人、关爱晚辈的最佳美食和走亲访友的首选礼品。

随着中秋节的日益临近,很多泉城市民都开始忙碌着办置馈赠亲友的礼品。在琳琅满目的礼品市场中,大闸蟹脱颖而出,而“蟹都汇”大闸蟹作为全国大闸蟹连锁第一品牌,更是得到了广大市民的一致认可,买大闸蟹就买“蟹都汇”大闸蟹,

送大闸蟹还送“蟹都汇”大闸蟹,“蟹都汇”大闸蟹将是2011年中秋节最值得期待的礼品。

大闸蟹谁的爱吃,但是大闸蟹的保鲜,却是美食家们头疼的问题。为了让更多市民随时随地都可以吃到新鲜优质的大闸蟹,全国规模



最大,最专业大闸蟹连锁机构——“蟹都汇”特推出了全国通用的大闸蟹贵宾券(蟹票),“蟹票”为何很走俏呢?

首先,“蟹都汇”蟹票是应广大企业和个人用户的需求特别推出的,分380元、600元、1000元、2000元四种面值的礼券,可以在全国各连锁店统一使用。是目前唯一全国联网,可异地取货的大闸蟹礼券。

其次,“蟹都汇”是大品牌,收礼人有面子,方便不扎眼;随吃随取,随时吃活蟹,新鲜又美味。吃多少,取多少,完全由你不浪费;单位团购或者送礼,省力气,不用拎

来拎去。

第三,“蟹都汇”目前在全国拥有156家大闸蟹专业连锁店,是国内规模最大、最专业的全国大闸蟹连锁机构之一,它采用全程可追踪系统,确保每一只大闸蟹的品质都无可挑剔。

每年,“蟹都汇”的经营者都组织有十多年螃蟹采购经验的专业采购团队,分赴阳澄湖各大螃蟹产区蹲守,并且在阳澄湖及太湖水域有着5000亩的“蟹都汇”专业养殖场,每个都以外贸的标准挑蟹(10个选3个),保证每个螃蟹的品质。如果您现在买1000元“蟹都汇”大闸蟹礼券,



就等于雇了一个养蟹专家,大闸蟹免费寄养在蟹都汇。

为了满足爱蟹人的消费需求,“蟹都汇”特意准备了许多款高档礼盒,为“鲜名远播”的大闸蟹再添节日盛装;此外,“蟹都汇”还为您精心准备了独家秘制的蟹酒、蟹

醋和便捷实用的食蟹工具。购买的顾客,请速到蟹都汇专卖店够买,或直接打电话订货,免费送货到您家。
订购电话:一店0531-86959166(黄台南路39号) 二店0531-86266098(济大路18-6号)

光明乳业绘制行业新地标

随着人们生活水平的日益提高,食疗养生理念日渐风行,消费者对乳品的消费不再满足于更安全和更健康这第一需求,对更营养、更新鲜的功能性乳品的第二需求越来越强烈。

食品专家认为,当今世界食品发展的主流是营养平衡产品,功能性乳品大行其道是必然趋势,但基于功能性乳品对研发水平有很高的要求,只有科技领先型企业才能攀登至此。对于在高科技领域深耕12载的光明乳业而言,“功能性乳品”的研究方向已成为其传统优势领域,一些处于国际领先水平的突破性技术已经应用于光明乳业明星产品阵营。

8月2日,国家乳业生物技术国家重点实验室正式开建,同时,承载光明乳业科技核心竞争力的“光明乳业研究院”也正式落成。官方资料显示,国家重点实验室对于企业申报的资格、评审、淘汰机制等要求更是极其严格乃至苛刻。据了解,光明

乳业从提出这一申请,到通过专家论证及至开建实体,前后历时长达4年之久,正式建设期预计1-2年。这是业内惟一的国家重点实验室,堪称代表中国乳业科技创新最高水平的“封顶”之作,其开建则是光明“金字塔”式高科技战略版图中浓墨重彩的一笔。这为光明乳业领跑中国乳业、履行其为消费者提供更安全、更健康、更营养、更新鲜的乳品的使命再添加速器。在国人对中国乳业失去信任时,光明的“高科技金字塔”对扫去乳品消费阴霾重现蓝天、重建起老百姓对于乳品产业的信任,起到了不可估量的作用。

相关资料显示,迄今为止,作为业内惟一拥有国家级技术中心的公司。近十年来,本土市场上的液态奶新品90%以上都是光明乳业首创,其中酸奶、鲜奶、奶酪等新鲜乳品几乎全由光明乳业首创,具有突破性技术含量的新品不胜枚举,而这些突破性新品至少都保持1到2年的技术

领先期。

目前,光明乳业拥有的降血清胆固醇功能的植物乳杆菌ST-III和具降高血压功能的干酪乳杆菌Lc2W已产业化,打破了我国发酵乳制品领域所使用的“直投式发酵剂”市场长期被国外垄断的局面。

在光明乳业,如陶瓷微滤膜除菌技术、乳制品降膜浓缩技术、发酵乳二次巴氏杀菌等技术的应用就为光明催生了6种创新产品:高品质致优全鲜乳、高品质浓缩倍倍鲜奶、高品质莫斯利安长效酸奶、健能Kids儿童酸奶、畅优酸酪乳和畅优植物乳酸菌饮品,并由此获得3项国家发明专利授权。

据透露,今年下半年,光明乳业将为消费者奉献三款新品:畅优凝固性酸奶、早餐糙米浆和培儿倍瑞高端婴儿奶粉。在不久的将来,光明还要推出一批能够辅助降血压、降血脂、降血糖、消炎抗菌的功能性新品,值得消费者期待。

爱茜茜里冰淇淋 泉城首家分店开业



据悉,以意大利精湛手工工艺而著称的冰淇淋——Iceason爱茜茜里意大利手工冰淇淋登录济南,位于恒隆广场1层的首家分店将于26日隆重开业,提倡“更天然、更新鲜、更健康”的美味主张。为庆祝爱茜茜里入驻济南市,开业期间将举行一系列特惠促销活动,炎炎酷暑又多了一个好去处。

据了解, Iceason爱茜茜里采

用由意大利进口的优质原辅料,严选新鲜水果、优质乳品手工制作,脂肪、卡路里比同类冰淇淋产品下降1/3—1/2。相关市场人员表示,“爱茜茜里,一个冰淇淋球约等于一个苹果的热量,让顾客从此享‘瘦’甜品,不再牺牲美丽”。自爱茜茜里第一家分店于2006年在上海落户后,经过5年迅速发展,目前在内地已拥有60多家分店。

不同于传统冷饮Ice Cream由高脂肪和高糖制作,口味肥腻。意大利的冰淇淋Gelato强调不以添加奶油来增加口感的浓稠度,并保持低脂肪含量和低膨胀率,分量厚实,入口香滑绵密,如“丝绸”般柔顺浓郁。爱茜茜里正是秉承纯正意大利手工工艺的冰淇淋Gelato,力求将欧洲悠久的冰淇淋文化传递至每个中国人。