

还有三天就是农历正月十五元宵了。元宵是人们正月十五必吃的美味。记者采访时了解到,今年元宵价格略有上涨,散装、小包装的元宵很受消费者喜爱。

□李伟 王丛

元宵价格略涨

A·里蛋糕店今年制作的250g一袋的花生、芝麻元宵售价8.5元,而去年相同口味的汤圆售价在7元左右。记者从家乐福、大润发和银座购物广场等超市

了解到,各大品牌的花生、芝麻、豆沙等普通口味的元宵都有不同幅度涨价,最低涨几毛钱,涨幅较大的一袋能提高一元多。

传统口味受宠

记者走访时发现,今年的元宵又多了榛子口味、肉松口味、胡萝卜口味、菠菜口味等新口味。虽然消费者对这些新口味感到新鲜,买点回去尝

尝,但大部分消费者还是首选芝麻和花生、红豆沙等传统口味的元宵。“总感觉还是正宗的元宵吃起来更传统。”一正在购买的市民说道。

小包装卖得火

“小包装可以多买几样回去尝尝。”小包装、散装的元宵价格实惠,便于搭配的特点使其更受消费者喜爱。

现做的,价格也相对便宜。”芝麻馅元宵每斤售4.9元,而胡萝卜、菠菜、豆沙等多种口味的元宵卖5.6元,并且同价位元宵可以随意搭配,一般1斤十六七个,可以把各种口味尝个遍。



元宵营养丰富,其主要成分糯米粉含有脂肪、碳水化合物、钙、铁、核黄素、尼克酸等营养素,同时它的常规馅主要以果料和干果为主,包括芝麻、核桃、花生,营养价值丰富。济南大学营养

吃元宵有讲究

学教授张炳文告诉记者,“元宵所含热量高,吃多了也会对人体健康不利。”所以为减少热量,食用元宵应避免用油炸的方式,同时多摄取一些高纤维的食物,并比平时多做些运动。

食全食美food

煮元宵的窍门

为了使煮出的元宵香糯美味,其中有一些不容忽视的窍门。

点入适量的冷水,使锅内的元宵保持似滚非滚的状态。开锅两三次后,再煮上一会儿,便可出锅食用。

轻轻捏:在下锅前,用干净的手轻轻捏元宵,使其外表上略有裂纹,这样下锅煮透后的元宵里外皆熟,不会夹生,且软滑可口。

勤换水:锅内的沸水煮过两三次元宵后,应及时换水,因为这时锅内的元宵汤已变得稠腻,如果继续使用下去,不但元宵熟得慢,而且容易夹生。

开水下:待水烧开后,把元宵慢慢放入锅内,同时应随即用勺将其轻轻推开,朝同一方向略作搅动,使其旋转几圈,不粘锅。

及时煮:生元宵的糯米粉中含水量较多,若将元宵做好后久放,会出现变质现象,生元宵受冻后再煮,还会煮破皮子,影响外观。

慢火煮:旺火煮上片刻,等元宵浮起后,立即改用小火慢煮,否则会使元宵在锅内翻滚,煮出的元宵外熟里生不好吃。

快出锅:已经煮出的元宵若一时吃不完,应及时出锅,并将其置于洁净的冷开水中,等到冷却后捞出装入盘中。

点冷水:在煮元宵的过程中,每煮开一次锅应同时

消费提醒

专家支招鉴别真假蜂蜜

□祝新

家住历下区的王女士到某超市购买了一盒包装精美的蜂蜜,打开食用时却觉得味道不对,有一种怪味,没有花香的味道。到济南市食品检验中心找专家鉴定发现,这根本不是什么蜜蜂,只是以果谱糖浆做的假冒蜂蜜。如何辨别真假蜂蜜呢?为此,记者专门走访了质监部门的专业人士和蜂业专家。

名称应当符合《蜂蜜》新国家标准有关产品名称的规定,否则一律不能命名为“蜂蜜”、“××蜂蜜”、“蜜”或“××蜜”。国家质检总局同时强调“故意在蜂蜜中添加果谱糖(浆)、蔗糖、葡萄糖等工业生产物质、其他矿物、生物或其提取物、分泌物等的,仍称‘蜂蜜’或‘蜜’产品的,将以掺杂使假、以假充真论处,依照《产品质量法》第50条规定处罚”。

产品标准水平低、产品名称混乱,标识标注不规范等突出问题,并发现掺杂使假等违法行为。今后,质量技监部门将严厉打击在蜂蜜中掺入果葡糖浆、蔗糖、葡萄糖等非蜂蜜食用物冒充蜂蜜的违法行为,同时严厉打击用甜味剂、增稠剂和水等勾兑冒充蜂蜜的违法行为。

GB18796,使用企业标准的一般都不是纯蜂蜜。现在市场销售的复合蜂蜜饮品和调配蜂蜜饮品,比如蜜膏,蜂蜜保健品等都不是纯蜂蜜,这一点要特别注意。

据了解,国家质检总局今年上半年对蜂蜜产品生产企业的专项执法检查显示,蜂蜜产品生产企业普遍存在

山东省蜂业协会副理事长王依增先生讲解了如何鉴别蜂蜜的真假。王理事长说,辨别蜂蜜,市民首先要记住好蜜如油,会带有花的香味。其次,市民应注意查看执行标准是否有国标

“太便宜的蜂蜜不要购买。”业内人士介绍说,目前,纯蜂蜜的市场收购价大约是1.4万元/吨,零售每斤至少10元,而用饴糖、糖浆直接冒充的蜂蜜,因其成本大大降低,导致价格比纯蜂蜜市场价要低30%-40%。质监人士提醒广大消费者,掺假蜂蜜不仅没有营养价值,而且会严重影响身体健康。

四招鉴别好元宵

一看:先看色泽形状。好元宵色泽洁白,无杂点,形状浑圆。而劣质元宵颜色暗淡不均匀,形状不规则。再看元宵有无裂痕。如果冷冻技术不过关,元宵就容易开裂,这样的元宵水分和养分损失都比较大,口感粗涩。还要看包装,质量好的元宵,包装袋内都应该有托盘,这样可以防止元宵在运输过程中发生挤压变形。

感和营养都会大打折扣。**三煮:**好元宵煮的时候不混汤、不粘连,很快就会漂浮起来。而质量较差的元宵则容易混汤粘锅甚至发生破损。

二摸:用手指轻轻摸一下元宵,如果元宵发软,说明已经解冻,这样的元宵口

四尝:好元宵入口绵软。咬开后,元宵馅浓稠香软,细小的微粒在入口即化的同时也保留了一定的咀嚼感。元宵皮口感细腻黏糯,有弹性。而质量差的元宵入口粗糙缺乏弹性,无明显的流感,口味常常过于甜腻或者油味过重。

英倫·皇家咖啡西餐廳 英倫·皇家咖啡西餐廳 英倫·皇家咖啡西餐廳

济大路 皇家咖啡西餐廳

情人节套餐火爆预定中

2月14日

让情人节爱意在美味中传递

情人节套餐 相约久久 (198元/套)
天长地久 (268元/套)
长长久久 (368元/套)

有情,有爱,有你,有她

提前预定返20元餐券

地址:济南市济大路7号(省财政厅西邻) 预订电话:0531-82988588

國井·拓倒奔 井窖工艺 复粮芝麻香代表 食尚集中 赢 85196380

<p>燕誉堂鲁菜馆</p> <p>新年迁新址,美食大奉献,精品鲁菜连连!(爆炒腰花、锅烧鸭子)地址:山大北路37号济南职业学院对面路口内8米。电话:88028818 13225318898 招聘厨师、服务员</p>	<p>土大力 Korean Restaurant TUDARI</p> <p>欢庆新年 喜迎新春</p>	<p>土大力 各店优惠活动进行中 敬请光临</p> <p>地址:北园大街与历黄路交汇路口东100米 订餐电话:82637308</p>	<p>服务</p>
<p>阿香婆风味美食连锁餐饮</p> <p>火锅自助餐</p> <p>38元/位</p> <p>羊肉肥牛 海鲜时蔬 水果面点 热菜汤粥 百余品种,酒水免费</p> <p>荣祥酒店:济南市腊山北路6号 电话:87987788 87655588 文东路店:济南市文化东路28号 电话:88558887</p>	<p>阳光家常菜馆</p> <p>特色菜:箕山炒鸡、阳光家常豆芽、酱焖大黄花、剔骨肉拌黄瓜、凉拌油麦菜。</p> <p>千佛山店: 82609759 82962727 泉城路店: 86099166 86099177 花园路店: 86559188 86559199 阳光会所: 81956868 81956767 95号精品餐厅: 67868111 67868222</p>	<p>金汉森德啤酒烤肉世家</p> <p>店长推荐:烤羊肉块、烤鸡中翼、烤牛舌、烤牛排</p> <p>意式浓汤涮肥牛! 自酿啤酒全天免费! 品牌白酒、红酒免费提供! 生日当天半价优惠! 学生持学生证本人享受38元/位!</p> <p>地址:济南市洪楼南路25号(百花公园西门对面) 电话:88111977</p>	<p>专业菜谱制作</p> <p>专业菜谱摄影师,提供上门拍照。专业设计、排版为您量身定做个性化菜谱、酒水单、店内海报、展板。</p> <p>地址:解放路41号 电话:88659768</p>
<p>纺织酒家鲁菜馆</p> <p>正宗鲁菜,“糟溜鱼片”、“五香肉拼丸子”、“水煮老豆腐”(大厅送甜沫)</p> <p>地址:经七纬五路北 电话:87036399</p>	<p>圣路易烤肉比萨</p> <p>文明有奖不浪费!午餐35元/位晚餐40元/位可乐、啤酒、咖啡免费!</p> <p>地址:花园路中段170号(国美东80米) 电话:0531-88026161</p>	<p>山东金丝利装饰设计 专业餐饮酒店设计</p> <p>电话:0531-86558555</p>	<p>食尚集中赢 2000元/半年</p>