

编辑 张笑嫣 美编 宋媛媛 责校 张京丽 电话:84285566-3282 bbtmszk@163.com

· 美食搜索 ·

麦当劳推出新年贺岁美食



12月14日起,来麦当劳餐厅就能享用到全新推出的“心年心意堡”。这款“贺岁”汉堡由鲜嫩多汁的板烧鸡腿肉搭配芝士和蘑菇,带给消费者的是丰富满足的新鲜口感。它不仅仅是一款新产品,更将搭载大家关于新年的快乐记忆。据麦当劳北京公司负责人介绍,以后的每一个新年,麦当劳都将带来一系列专属于节日的贺岁美食,让它们变成北京人新年印象中的快乐元素。

麦当劳不仅为新年带来新的产品,更倡导用“心”团聚、用“心”过年。为了鼓励和家人用“心”团聚,从12月28日起,只要与父母一起光顾麦当劳,无论年龄大小,都有机会获得餐厅赠送的迷你圆筒冰淇淋。节日期间,麦当劳还将陆续推出更多新年美食和限量版玩具,带给消费者快乐温馨的节日用餐“心”体验。 商报记者 徐慧

宾堡推国际认证“全谷物”新品

日前,跨国烘焙食品企业宾堡集团在继多款“全谷物”产品面世之后,再次向中国市场推出“全谷物”新品——“本色全麦切片面包”。这款产品继承了宾堡“绿色、健康”理念的同时,再次延续了引领烘焙食品发展的新潮流。

据悉,宾堡多款产品已通过了世界权威机构——全谷物协会(Whole Grains Council)的认证,并在宾堡最新推出的新品包装上,打印上了国际“全谷物”食品认证标志“一枚精致的邮票”,以代表产品的品质可靠。 商报记者 陈伟

翔达酒店周末办“宝贝体验”

12月24日,翔达国际商务酒店专为孩子们准备了一场以“宝贝体验”为主题的节日聚会,传统特色火鸡、喷香的美式排骨、新鲜美味的三文鱼等,厨师长特别精选了70余种汇聚中西风味的各式菜品,以及适合儿童的沙拉、水果、精致甜点等,让孩子们体验到多款经典美食。除了美味大餐,“宝贝体验”活动还包括超级模特、舞台明星、超级赛车手、圆梦蛋糕房烘焙师和小小商店老板五个体验环节。 商报记者 张笑嫣

成年女性缺钙比率上升 过分美白或是元凶之一

清淡膳食可降低骨质疏松

12月15日,由国家发改委公众营养与发展中心全程指导,汤臣倍健和广东省营养学会联合发布了近10年来首份基于实际检测数据的《汤臣倍健国民健康报告》,其中,《骨密度报告》作为健康报告内容之一,引起了女性人群的关注。

过分“美白”可增加骨质疏松率

《汤臣倍健国民健康报告》显示,50岁后女性骨质疏松发病率31.63%,与2003-2006年全国流行病学调查结果(女:20.7%)比较,女性发病率显著增高。专家认为,女性为追求美白,过度采取防晒措施(如打伞遮阳、过分涂抹防晒霜)和减少户外活动都会增加患骨质疏松的风险。

值得一提的是,华北和东北地区男性和女性的骨质异常率和骨质疏松率均高于平均水平。专家认为造成这样结果的原因,一是阳光照射少,日照短缺而使皮肤合成的维生素D少,而维生素D在食物中的含量普遍不高,从而影响到钙的吸收;二是吃得太咸,因为吃得太咸,身体摄取太多钠,也会间接促使钙从尿液中流失。因此,相比其他日照较长的地

区,生活在北方的人们更容易出现骨质疏松。

改善骨质疏松需清淡饮食

“骨质疏松是一个不可逆转的自然规律”。中山大学公共卫生学院营养学系教授朱惠莲建议,年轻时应获取充足的钙和维生素D等营养,以获得最佳骨峰值,延缓并降低老年时期的骨量丢失率,推迟因年老骨质流失而致骨质疏松的时间。

专家强调,平时的饮食结构中还应保持清淡饮食,清淡少盐饮食有利于骨质疏松的防治。此外,可选择含钙丰富的食品,如奶类及其制品、豆类及其制品、海产品(如海带、紫

菜)、小鱼虾、虾皮等,也可选用含钙量高的保健食品和含钙量高的营养补充剂,成年人钙的补充每日推荐摄入量为800mg,进入老年每日为1000mg。同时,注意补充充足的维生素D,每日应有1小时以上的日晒。

国家发改委公众营养与发展中心主任于小冬表示,营养健康改善工作的难点在于,相关知识的普及及消费观念的转变。他认为,国民营养的补充途径,首先还是饮食结构,要平衡膳食,但如果已经失衡出现了问题,就要采用膳食营养补充剂或者调整工程,比如食盐加碘的途径进行强化补充。 商报记者 吴颖

食尚

到旺顺阁品尝千岛湖鱼头

旺顺阁的鱼头泡饼在北京较有名气,那是一种纯属北方豪爽的吃法,因为采取红烧的烹饪技法,所以被称为“黑鱼头”。从本周开始,旺顺阁又增添了另一种来自南方的鱼头——千岛湖鱼头,由于是以砂锅熬汤的新吃法为主,所以又被称为“白鱼头”。

都说千岛湖鱼头香,千岛湖鱼头美,不到千岛湖,如今在北京旺顺阁旗下的6家鱼头泡饼店,消费者可以通过预订,在寒冷的冬季有口福品尝到限量版来自杭州的“淳”牌有机鱼头。旺顺阁财富中心店经



理贾鵬介绍,淳牌有机鳙鱼俗称大胖头鱼,是杭州千岛湖发展有限公司的主导产品之一,千岛湖鳙鱼在国家一级水质环境中自然成长,每只鱼头都超过5斤。旺顺阁鱼头泡饼店首

次推出的砂锅鱼头,全部取自千岛湖淳牌有机鳙鱼,从捕捞上岸到运抵北京,再到顾客餐桌,中间环节不超过24小时,鱼头绝不经过冷冻,甚至冷藏,保证绝对的新鲜卫生。

烹饪时,采用矿泉水配优质红枣、竹荪在特制砂锅内清炖3小时以上,烹制工艺讲究,流程一丝不苟,成菜汤色如乳,鲜美无比,因为产自清洁的千岛湖,鱼头无泥腥味,肉质鲜嫩,味道甜美,极具营养价值,更显珍贵。由于千岛湖鱼头的产量有限,旺顺阁今年首次推出的砂锅鱼头所用千岛湖鳙鱼,全部需要提前向杭州千岛湖发展有限公司预订数量,所以,餐厅特别提示消费者,要想品尝此菜,需要提前预订。 商报记者 吴颖

中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP

北京青年旅行社

股票代码: 002186

佳人盛宴 幸福美满

名店见证 百年好合

中国全聚德集团祝愿

天下有情人终成眷属

公司网址: www.quanjude.com.cn

全国统一客服热线: 400-700-1864