

2023国际肉类产业博览会在银川举行

300余家企业携千余款产品参展



设备。
一家企业展出的肉类加工
杨月儿 摄

本报讯 7月14日,为期3天的2023国际肉类产业博览会在银川国际会展中心开幕,国内外300余家知名企业携千余款优质鲜冻肉、预制菜、配料配具、机械设备、服务软件等新款产品参展,1000余家采购商参会。

上午11时,在宁夏涝河桥肉食品有限公司的展位上,工作人员正在给顾客分割黄牛肉,称斤、包装,动作麻利,一气呵成。该公司销售部业务主管马晓军介绍,他们公司的主要业务涉及宁夏黄牛和宁夏滩羊的繁育养殖、屠宰分割、加工销售等,此次有20余名工作人员参与到展会中,从9时开展起,短短两小时已售出400多斤牛肉和三只羊(肉),“计划明后天带更多牛羊肉来”。

固原罗玉宝牛羊肉销售有限公司同样在售卖鲜黄牛肉和鲜滩羊肉。为展示自家牛羊肉的鲜美,董事长罗羊羊在现场支起了锅灶,让顾客免费品尝。罗羊羊说:“宁夏黄牛肉和滩羊肉肉质鲜美,烹饪时不需要放过多佐料,只需要生姜、葱、花椒、八角和盐即可。”

“这是您的,请拿好。”宁夏

伊佳仁食品有限公司工作人员为顾客递上一碗羊杂。该公司副总经理隋启超介绍,这些羊杂是公司生产的包装熟食品,每包配有羊杂包、羊肉浓汤、羊油辣椒、醋包和蔬菜包,购买后只需要稍加水煮即可食用。参展工作人员在现场制作售卖,每碗5元。除羊杂外,还有手工羊肉臊子、手抓羊肉、五香牛肉等熟食品销售。

凯斯乐(重庆)科技发展有限公司展出的是肉类加工设备,包括牛羊肉粗分割和细分割等。工作人员介绍,此次展出的“四分之一剪”是新西兰新品,“四分之一剪”更大、更省力,可以减少加工过程中的损耗。

2023国际肉类产业博览会以“优供给创品牌促消费助发展”为主题,设置全国肉类产业综合展区、宁夏肉类产业展区、预制菜食材与成品展区、国际肉类名品展区、肉类加工技术及流通设备等5大展区,旨在以高质量供给引领和创造新需求,促进肉类产业产销对接和技术交流,激活肉类消费潜能,提升肉类消费品质。

(杨月儿)

第十五届中国西部(宁夏)房·车博览会启幕

汇集40多个汽车品牌,快来阅彩城逛展吧

本报讯(记者 田永刚)“最近打算换辆车,正好在开房·车博览会,我就带着家人一起来看车。”7月15日,在第十五届中国西部(宁夏)房·车博览会上,打算买车的吴先生告诉记者。本次博览会在银川阅彩城举行,由自治区住房和城乡建设厅、自治区商务厅、宁夏日报报业集团主办,宁夏报业传媒集团有限公司承办,展会将持续至7月18日。

本次房·车博览会上,参展的汽车品牌有40多个,包括红旗、吉利银河、宝马、保时捷、广汽传祺、东风纳米等。此外,参加博览会的还有永泰房地产集团(银川)有限公司、银川中海海悦置业有限公司、宁夏西夏苑房地产开发

有限公司、宁夏吉泰房地产开发集团有限公司、宁夏众和房地产开发有限公司以及宁夏东湖房地产开发有限公司等6家房地产商。

“作为展会,能最大限度为商家集客、为消费者汇集热销品牌,刺激消费市场,为双方成交带来便利,从而凸显集聚效应。”本次房·车博览会组委会工作人员介绍,此次展会自主品牌的参展率达到90%,基本涵盖了所有国产品牌,合资品牌参展率达50%,新能源汽车参展率达90%。

“展会让顾客的选择和企业的成交更加精准、命中率更高。”博览会现场,宁夏佳丰汽车服务有限公司工作人员说。

名厨会展中心秀厨艺 教你这样烹饪牛羊肉

本报讯 7月15日,2023牛羊肉名厨烹饪大课堂在银川国际会展中心举办。宁夏名厨马晓峰、徐海、徐金涛现身活动现场,分别带来自己的两道拿手好菜。

“首先选用我们本地的黄牛肉,用外脊部分,这里的牛肉口感比较鲜嫩。”宁夏餐饮饭店协会名厨委员会副主席、宁夏“十大名厨”马晓峰边切牛肉边说。马晓峰做的是小炒黄牛肉、羊肉粉汤两道既家常又有本地特色的菜肴。只见他手起刀落,快速将牛肉、香芹和葱、姜、蒜、干辣椒切好码齐,准备下锅。开炒前,他在锅中烧水,并在水中加了一点盐和色拉油。“水开后将香芹焯水,这样可以保持蔬菜的色泽,在家里焯水我建议不用加油。”马晓峰一边忙碌一边分享“烹饪诀窍”:炒生牛肉、羊肉时一定要先将锅里的水汽烧干,倒入油后要先用油把锅晃一晃,使锅壁沾一层油,这样炒生肉片时不容易粘锅;然后依次下入葱、姜、蒜、干辣椒后炒香,再下牛肉翻炒,想让肉香、嫩,就要在肉变色时滴一点醋;接着继续翻炒几下,一盘小炒黄牛肉就

完成了。

宁夏餐饮饭店协会名厨委员会副主席、国家高级烹饪技师徐海带来的是一道章丘大葱羊肉丸、藜麦安格斯牛肉两道菜。章丘大葱牛肉丸的食材简单,主要有宁夏滩羊肉、章丘大葱、红皮洋葱,徐海提前准备羊腿肉剁成馅并加入料酒去腥。他将食材切成小丁与肉馅混合在一起,依次加入生鸡蛋液、少许鸡油、添加苏打粉的面粉、水,在此过程中不停用手将食材搅拌均匀,最后捏成团下油锅炸。“不能捏太紧,这样炸出来就不够蓬松。”徐海说。

宁夏餐饮饭店协会名厨委员会副主席、中式烹调高级技师徐金涛完成了火辣脆皮羊尾骨、石锅黄牛掌两道硬菜。

活动现场,每道菜完成后都会分成小份让观众免费品尝,每位名厨都获得了好评。

据了解,本次活动由商务部流通产业促进中心支持,中国烹饪协会主办,宁夏工商职业技术学院承办,旨在传承中华优秀餐饮文化,充分展示宁夏牛羊肉特色产业。(杨月儿)



顾客在博览会现场试车。本报记者 田永刚 摄