

爱与美食

都说唯美食和爱**不可辜负**，最平凡的食物里，永远能品尝到最不平凡的**百味人生**。美食**带来**的是一种情怀，一段回忆，一片乡愁，一种人生。勤劳的浙农人里也不乏美食家，**自己动手制作**一道美食，用爱做配方，**分享幸福**的味道。

制作：明日控股 王嘉

幸福就如甜品的味道，每一道甜品都有一个故事；生活就如一道道甜品，不品尝怎会知道哪道甜品更合适自己。繁杂的工作已然占据了一大半的时间，如何让自己的生活丰富多彩是我每天在追求的。我喜欢研究甜品，亲手制作一道甜品，让家人感受幸福的味道。

今天跟大家分享一道我最爱的香草奶冻制作方法：首先准备鱼胶片、淡奶油、纯牛奶、砂糖、半根香草豆荚、芒果 2 个器皿；把 8g 鱼胶片在冷水里浸泡，期间将半根香草豆荚、淡奶油（125g）、纯牛奶（125g）、砂糖（40g）放入可煮炖的 a 器皿里，用小火慢煮，直至沸腾，然后盖上盖子，待香草味出来即可；在 b 器皿中，放入淡奶油（200g）、纯牛奶（90g）；将鱼胶片放入 a 器皿，然后将液体倒入 b 器皿中；最后，b 器皿中的液体倒入杯子，冷藏 1 晚；第二天将芒果切块，放在奶冻上，美味的香草奶冻完美呈现，即可享用。



香草奶冻

制作：明日控股 张惠仪

每当下班理首在厨房里，我都常有种奇妙的感觉，仿佛日常的现实喧嚣渐渐变得模糊，而心中某个沉睡的部分正在被唤醒。看着姜葱下锅噼里啪啦弹跳着香气四溢，慢炖的菜肴咕嘟咕嘟地冒着小泡，闻着弥漫开来的香味，一天紧绷的神经也慢慢舒缓下来。饭后来点草莓甜饼做小点心，一天的幸福就变得圆满了。

饼干原料准备黄油 68 克、面粉 50 克、蛋糕粉 130 克、杏仁粉 20 克、鸡蛋 1 个，果酱原料部分准备草莓果茸 100 克、糖 20 克、麦芽糖 10 克、鱼胶片 2 克；将饼干所需原料混合成面团，将面团放在不粘垫上，盖上保鲜膜，用擀面杖擀至 3 毫米厚，然后放进冰箱冷冻；准备 1 大 1 小两个心型模具，将冷冻后的面团刻成心型，将两个黏成一个饼干；将草莓果茸加糖加水化开后加入麦芽糖，鱼胶片泡水软化，放进草莓酱搅匀；将果酱放进心型饼干内，放入预热至 180 度的烤箱，烤 20 分钟后即可。



草莓甜饼

制作：浙江农资 周颖丽

一直都相信，食物是有感情的，也一直都相信，食物是一种能量，能安抚身体还慰藉心情。生活应该就是这样，用柔和和爱，包裹着智慧，绵绵不断地在寻常日子里生出热情与爱，创造出能量，那种让人更好的能量，由食物与爱组成。

时至五月，肥美的小龙虾上市，一股涌动的龙虾风正愈演愈热。开开妈秘制小龙虾，做法简单，却匠心独具，配以浓浓的汤汁，每一只都带着幸福的味道。乘着夏天的风，自己动手吧，与家人一起来一次与小龙虾的完美邂逅。

将小龙虾去头去筋，用盐水浸泡 10 分钟，直到腮部呈现白色；黄瓜、藕片、尖椒、生姜、大蒜、大葱、小葱、干辣椒等所有配料洗净切片；段；将小龙虾入油锅炸至橘红色，且油里只冒均匀的小泡，捞出；锅里放入适量底油，将所有配料煸香，将炸好的小龙虾和黄瓜、藕片放入，继续翻炒片刻，使得肉质更加紧实 Q 弹；加入料酒、糖、盐、少量生油、自制辣酱（没有辣酱的也可以换成豆瓣酱或老干妈）加水至没过小龙虾，大火煮开换中火继续煮；中火煮约 15 分钟，汤色变得略浓稠，小龙虾入味，放入葱段调香，出锅装盘。

制作：明日控股 何微微

忙碌的工作，疲惫的生活，健身逐渐成为了我释放压力和宣泄情绪的最佳且唯一途径。洒下的汗水如同来路的光芒，照亮了我一直努力前进的方向。身体的酸痛如同警醒的训诫，提醒着我你还需要变得更加强大。当一天繁琐的工作结束后，我会带上我的拳套、约上我的教练，开启泄压模式——打拳。回到家，做个快手又营养满满的健身餐，好好犒劳一下自己的胃。这种幸福而又满足的感觉让我重燃斗志。

鸡胸肉洗净放入高压锅，水没过鸡胸肉，高压锅汽鸣后十分钟出锅；将鸡胸肉撕成鸡丝，拌入橄榄油、咖喱粉、盐、味精；小番茄用开水烫过后去皮，加入适量白糖，放水箱腌渍，一般放过夜会比较入味；鸡蛋冷水下锅，水滚后煮五分钟，捞出凉水里浸一会儿，就能收获一枚溏心蛋；青菜水煮捞出后加麻油、盐凉拌；番薯煮好后加入咸口的奶酪，推荐爱氏晨曦的奶油奶酪；最后美美地摆盘，配上一杯美式咖啡，能量满满。



健身餐

制作：华都股份 徐罗君

食饼筒又称麦油脂，是浙江台州特有的传统小吃，每逢立夏、端午这样的传统节日，家家户户都会为这个“筒”忙活起来。读书在外的時候最想念这个味道，每次妈妈为了做食饼筒都需要起一个大早。现在想来，食饼筒不仅是家乡的味道，更是妈妈的味道。

食饼筒需要十几道配菜：土豆、茭白、鸡蛋丝、清炒豆芽、茼蒿、红烧鲳鱼、蛭子、蒜苗肉丝、生姜炒肉、鱿鱼炒扁豆、洋葱炒香干等等，准备好配菜，已是满屋子菜香，诱人垂涎欲滴。每当菜做得差不多了，就去店里买早就预定好的饼皮，包食饼筒的皮子又薄又韧，配上热乎乎的菜，才是真正的美味。食饼筒有两种吃法，一种是将各种小菜卷起来直接食用，另一种是包好后下油锅煎一下，风味迥然不同。

食饼筒



豉肉干饭

制作：华都股份 张文革

走在济宁街头，“豉肉干饭”的招牌随处可见。济宁第一特色名吃，非豉肉干饭莫属。自京杭大运河开通，南方的大米从水路运往北方，运河边的济宁获益匪浅。人们开始把用陶器炖出来的肉和米饭放在一起吃，后又增加了卷煎、面筋、肉芯丸子、海带和鸡蛋，逐步发展为今日的豉肉干饭。

豉肉干饭选肉，必须是鲜嫩薄膘的五花肉；豉，必须是江苏宜兴生产的深型砂罐。肉和米分开在不同甑里制作。烹制豉肉时，肉条、面筋、剥皮的熟鸡蛋、豆腐丝、海带及葱姜等调料一起入锅，文火慢炖。食用时，从甑里盛出豉肉和米饭，淋上汤汁，再配以腌辣椒，唇齿留香。

【牛油果时光】



制作：浙江农资 陆钧承与爱人

牛油果有丰富的膳食纤维和钾元素，口感像牛油一般细腻，但是对于绝大部分中国人来说，这个果型和梨一般大小的外国物种算不上好吃。中国人大多喜欢味甜、清酸、多汁的水果，而牛油果水分不多，外形呆板，口感干涩，甚至有人说“这是我吃过最难吃的水果”。那怎样才能让这个营养丰富但是口感不那么友好的水果变成集营养与美味于一体的尤物呢？稍微花点心思就可以！

选一个熟透了的牛油果，外皮褐色，按一下有点软就算熟啦！将牛油果半切开后掰成两瓣，用水果刀横划十字刀，往外一掰开就可以轻易将果肉取出；将果肉放入料理机搅拌，若无“专业装备”也可直接用勺子压软、搅拌均匀；加入酸奶（以原味酸奶为优），再加一勺蜂蜜可使口感更佳，随后充分搅拌，使成酱的牛油果和酸奶完全融合；如果想让营养更加丰富，那就加几勺即食燕麦片，如果想令色彩更加漂亮，可以撒上彩色巧克力粉珠；最后，记得选一个好看的玻璃容器，来盛载这一美味！



牛油果时光



诚信 创新
卓越 分享



第 5 期

总第 105 期

浙企准字第 S047 号

内部刊物·仅供交流

编委会主任：汪路平 副主任：李盛梁 总编：叶郁亭

ZHEJIANG AMP INCORPORATION
2016 年 5 月 25 日 / 星期三

浙江控股集团有限公司 主办

李春生在调研浙农集团时要求 把握经济发展服务升级主线 探索社有企业发展新模式



李春生(左四)在调研(右三)的陪同下参观“浙农视界”展厅

办公室 陈江

5 月 20 日，中华全国供销合作总社党组副书记、理事会副主任李春生在浙江省供销社党委书记、理事会主任邵峰等陪同下到浙农控股集团总部调研，参观“浙农视界”企业形象展厅并听取了公司董事长汪路平关于企业改革发展有关情况的汇报，充分肯定了浙农集团近年来在为农服务、转型升级、创业创新和文化建设等方面取得的成就，希望公司牢牢把握经济发展和服务升级两条主线，主动融入、积极参与供销社综合改革大局，为探索新时期社有企业发展新模式作出更大贡献。

李春生在展厅听取讲解时，关切地询问了公司近几年发展态势和主营业务结构等情况。当了解到浙农集团在行业不景气的条件下仍然保持强劲发展势头，且多个主营业务取得或保持行业、区域领先时，他对浙农内生性创业动力、走出战略格局和新时期转型思路都给予了高度评价，并勉励公司巩固发展势头，夯实经营基础，不断增强社有企业自身活力和抗击打能力。

李春生在“益农宝”APP 电子显示屏前驻足许久，兴致勃勃地听取了“智慧农资”服务平台建设成果汇报，并愉快地回忆起 2014 年调研“智慧农资”平台初创阶段工作时的情景。李春生表示，“智慧农资”平台以网上庄稼医院为基础，有利于农资服务与电子商务的融合，能体现供销社系统优势和农资企业特色，是农资电商中相对稳健和成熟的做法，值得认真总结经验并优化推进。他希望浙江省社和浙农集团加强对农资电商盈利模式的研究，加强与总社供销社 E 家、政府有关部门和社会先进企业的交流合作，优化运营方式、提升服务水平、找对发展路子，发挥好方便农户、促进业务、树立形象等各方功能。

李春生还详细了解了浙农集团在加强企业党建、开展文化创建、参与公益事业与加大员工帮扶等方面的情况，肯定了公司在党组织战斗力、员工凝聚力与企业软实力各方面的工作，并希望公司与系统各级单位加深交流、互通有无，为供销社文化建设发挥更大作用。

省供销社主任邵峰调研松阳松州广场项目

浙农实业 陶裕权

5 月 10 日，省供销社主任邵峰在松阳县委书记王峻、丽水市供销社主任应勇军等人的陪同下赴松阳美林·松州广场项目调研，听取了项目公司的汇报，现场查看了工程质量和建设进度。

邵峰走进项目现场，实地察看项目建设情况，详细了解项目建筑布局、功能定位及进度安

排等情况。他肯定了浙农集团参与省内县级城市开发的实践，高度评价了浙农实业打造城镇商住综合体的发展思路，希望松州项目能充分利用地块优势，注重不同区域的设计和布局，突出亮点，打造成松阳当地标志性的城镇商住综合体项目。

邵峰希望松阳县县委县政府及供销社持续关注项目进展，支持项目公司做好工作。王峻则充

分肯定了实业公司在当地投资对松阳经济社会发展的贡献，表示将全力协助项目的各项工作，支持浙农集团和实业公司在松阳的项目建设和运营，并希望浙农集团和实业公司在松阳积极拓展新项目，为提高松阳商业地产发展水平、提升松阳城市形象做出更大贡献。

据了解，松阳美林松州广场项目位于松阳县环城西路 150 号，处于松阳县中心城区，由浙农

实业独资开发。项目规划总用地面积占地 4.8 万 m²，地上建筑面积 5.3 万 m²，地下总建筑面积 2 万 m²，绿地率 30%。项目分两期开发，拟建设含小高层住宅、山体排屋、商业综合体为一体的城镇商住综合体项目，将引进一系列时尚商业品牌，形成辐射整个松阳的商住中心区域，有效提升当地城市生活品质。项目一期于今年年初开工后，进度正常，质量良好，计划于 5 月底开盘销售。

衢州市委常委李伯来 调研龙游建材家居城

浙农实业 陆钧承

5 月 6 日，衢州市委常委、纪委书记李伯来在龙游县委书记方健忠和浙江浙农实业投资有限公司董事长戴红联等人的陪同下，到龙游国际建材家居城项目调研，详细了解了项目的规划定位、市场的区域划分，以及龙游县和实业公司对市场的管理计划和未来发展规划等情况，并现场查看了市场工程进度和质量安全状况。

李伯来实地听取了市场方面在加快经营户入驻装修等方面的措施和计划，并走入商户，与正在进行装修的经营户亲切交谈，向经营户询问购铺情况、主营业务以及对政府和建

设单位的要求。李伯来指出，浙农集团是省供销社下属的大型企业，具备较强的项目开发实力。龙游建材城项目的开发，对提升龙游的城市发展水平有积极的作用，相信实业公司能把建材城建成当地建材家居行业的示范性项目，龙游县县委政府要持续关注项目进展，支持建设单位做好开业前的各项准备工作，做好老市场的关停、搬迁和划行规市工作。

龙游县委书记方健忠也充分肯定了实业公司在当地投资对龙游经济社会发展的贡献，表示将全力协助建材城的各项工作，支持浙农集团和实业公司在龙游的项目建设和经营工作。

浙农茂阳与农商学院共推涉农人才学徒制培养

浙江农资 胡大为

4 月 29 日，浙江农业商贸职业学院与浙江浙农茂阳农产品配送有限公司在诸暨举行战略合作协议签约仪式，双方共建浙农茂阳学院。浙江农业商贸职业学院院长周文根、副院长长章彬彬、浙农控股集团董事长汪路平、浙江农资集团总经理助理陈志浩等出席签约仪式。农商学院周文根院长和浙农茂阳缪安德董事长分别代表校企双方签署协议。浙江农资、农商学院及浙农茂阳有关方面负责人参加了签约仪式。

周文根在致辞中对浙农集团介入农产品配送行业，积极推动涉农业务转型发展赞赏。他指出，浙农关注农产品安全的理念与农商学院围绕“三农”办学的特色在方向上是一致的。两家单位同属供销社系统，有很好的沟通机制和合作基础，希望双方能充分发挥各自优势，扎实推进项目落地，积极探索建立产教融合新平台和新模式，不断提高

浙农茂阳学院办学水平，努力成为校企合作的典范。

汪路平对合作协议的签署表示祝贺，并希望将企业的实际需求与学校的人才培育有机结合，共同办好浙农茂阳学院，为浙农转型升级培养输送适应企业发展、满足市场需求的人才。他同时要求浙农茂阳周密制定发展计划，努力培育可复制的运营模式，打通企业成长通道，不断提升公司在农产品配送行业的竞争优势。

一直以来，浙农集团十分注重校企联合培养人才，已在浙江经贸职业技术学院、杭州汽车高级技工学校开设订单班。此次浙农茂阳与农商学院签署合作协议，为校企合作赋予了新内涵。根据协议，双方将共建浙农茂阳学院，共同探索涉农人才学徒制培养模式，还将在实训基地建设和农产品配送业务上进行全面合作，实现教育与产业的深度融合。

浙江农业商贸职业学院战略合作签约仪式

