



品時  
李錦記

二零一三年十月

第十期

堅定信念  
勇敢逐夢

# 品時, 李錦記



第10期  
www.LKK.com  
2013/10



李錦記出品





務實 誠信 永遠創業精神  
 思利及人 造福社會 共享成果

李文達題



能力有多大，责任就有多大。本着“思利及人”的理念，李锦记始终积极参与各类社会责任活动。无论个人或企业，我觉得最幸福的事是分享成功和喜悦。在我看来，造福社会就是思利及人的结果。百年品牌的传奇，不是李锦记独享的，而是华人社会的共同财富。

“永远创业精神”时刻提示着李锦记人要与时俱进，开拓创新。我们希望与更多人一起，通过努力，将情感、信念、追求等积极因素无限放大，让希望和梦想的火种永续传递。少年强则国强，我们把希望寄托在年轻一代身上，提供给他们实现梦想的平台。

“李锦记希望厨师项目”经过三年发展，已日趋成熟。2013年，106名寒门青年成为新一届希望厨师，开始了全新的人生旅程。希望他们能抓住机会，努力学艺，从而改变自己和家庭的命运。同时，我也欣喜地看到，2011首批希望厨师已经陆续进入高级酒店实习，充满自信的他们，向着“厨师梦”越走越近。我向他们表示祝贺，也期望他们在不久的将来，成为烹饪大师，为人们烹饪出美食佳肴，将中华美食文化发扬光大。

[PREFACE]  
 卷首语

李錦記

李锦记酱料集团主席兼行政总裁



第10期

www.LKK.com  
2013/10

主办：李锦记（中国）销售有限公司  
Produced by Lee Kum Kee (China) Sales Trading Limited

主编：杨国超  
Chief Editor: Gordon Yang

执行主编：黄爱红  
Executive Chief Editor: Joanna Huang

采编：企业事务团队  
Reporters & Editors: Corporate Affairs Department

电邮：newsletter@lkk.com.cn  
Email: newsletter@lkk.com.cn

电话：021-60906891  
Tel: 021-60906891

地址：北京市朝阳区东方梅地亚中心A座910室（100026）  
Address: Room 910, Building A, Oriental Media Center No.4  
Guanghua Road, Chaoyang District, Beijing (100026)

本资料仅用于信息交流和参考，非商业用途。  
版权所有，如需转载或引用文字和图片，请与《品味·李锦记》编辑部联系。

# CONTENS //目录

## 特别报道 \ Features

我们，为梦想而来！.....P06

## 食品安全 \ Food Safety

借科普之力 重拾食品安全信心.....P18

## 行业聚焦 \ Spotlight

餐饮业“大众化”勿忘初心 方得始终.....P24

## 时事记录 \ Footprints

开篇.....P30

揭秘舌尖上的神十.....P31  
李锦记助力神十飞行任务食全食美

让中国味道走向世界.....P32  
李锦记与孔子学院总部联合发布中国烹饪教材

坚守品质 成就百年梦想.....P34  
李锦记协办2013全国调味品行业食品安全工作座谈会

弘扬中华饮食文化.....P35  
李锦记在日内瓦联合国办事处协办“感知中国”欢迎招待会

传统风味 百年传承.....P36  
李锦记“航天食品”亮相第十三届中国方便食品展

品质标杆 责任典范.....P37  
百年李锦记用诚信与品质守望食品安全

律己利人 责无旁贷.....P38  
李锦记成为首批全国食品科普教育基地

传承经典 创新滋味.....P39  
李锦记全新产品上市广受好评

## 百味科普 \ About Seasonings

“姜”健康进行到底.....P40

## 滋味生活 \ Savor

一碗红烧肉 祖孙三代情.....P42  
作者: 帅帅小厨

童话里的幸福味道.....P44  
作者: Norma



2013 李锦记希望厨师宣誓

# 我们，为梦想而来！



新的人生直面走来，新的梦想就要放飞。我们庄严承诺：

时刻铭记 社会关爱  
遵纪守法 坚强自励  
努力学习 实现梦想  
思利及人 造福社会

今天我们以希望厨师而自豪，明天社会将为我们而骄傲。



2013年9月6日上午，在北京劲松职业高中三楼的多媒体会议室中，72名少年仿佛在用压在心底十几年的那股劲，整齐、响亮地喊出宣誓词。他们怀揣厨师梦想，从贵州、云南、甘肃、黑龙江、广西等十几个省份来到北京，接受李锦记的全额资助，成为2013李锦记希望厨师，用这种简朴而有力方式，正式开启为期三年的中式烹饪学习。9月2日，34名四川青年也在成都市财贸职业学校踏上了希望之旅。

育人心，启人智，授人技，助人立。通过三年的努力推进，“李锦记希望厨师项目”既不断地拓宽受助范围，也开始向纵深发展。在“授人以渔”的同时，注重对寒门青年心智的培养，帮助他们树立自信、坚定信念，让他们能够站在人生新的起跑线上，通过努力拼搏，改变自己和家庭的命运。

然而，封闭的地域环境、贫寒的家庭条件、匮乏的教育资源，让这些“初生牛犊”处在不该有的“休眠”期，或早早地磨掉了他们应有的朝气和快乐。现实生活的窘困如同难以征服的大山，压在山娃子们稚嫩的肩膀上，也压在他们尚未成熟的心里——未来要怎么走？怎样才能出人头地？“李锦记希望厨师项目”的到来，让他们看到了一丝曙光……

“李锦记希望厨师项目”启动于2011年，每年从全国招募家庭贫困、有志学厨的寒门青年，资助他们入读国家重点职业学校的烹饪专业，鼓励他们为家庭脱贫、中餐业的发展作出贡献。





为梦想许下承诺

### 唤醒沉睡的希望

2013年,李锦记希望厨师招生小组设了六个面试站点,将近三百名申请人参加了面试,他们基本都是初中毕业后便辍学在家,干干农活、打打零工。在很多偏远山区,人们望子成龙望女成凤,但这些冀望大多止于儿女普高落榜或辍学之时——他们认为既然不能读重点高中考大学,便只有打苦工和面朝黄土背朝天这两个选择。在注重交流能力、重在了解申请人自身情况、学厨意愿的面试中,我们看到一些渴望的面孔,听到他们上进的计划,但更多的看到了茫然和无助,诸如不知道要选择什么工作,想学点什么但是又不知道有什么可学,不知道自己究竟能干什么。

### 向梦想出发

人因梦想而伟大,幸运的天平还需要自己来添加砝码。“李锦记希望厨师项目”给了寒门青年学习技艺、改变命运的机会,但最终,还需要他们靠自己坚定信念和努力拼搏来实现梦想……

在106名2013李锦记希望厨师中,我们记录下三个青年和他们家庭的故事,寄望他们开启一段新的旅程,写下关于奋斗和梦想的故事,期盼更多的寒门青年向着梦想的希望之光进发。

### 推倒贫穷的大山

条条大路通罗马。在面试的过程中,招生小组尽量多花一些时间引导申请人说出内心的想法,通过分析申请人目前情况和提供正面的引导、可选方向,鼓励他们客观地审视自己的优劣势,积极争取在一个更广阔的平台作一些适合自己的尝试。

李锦记希望厨师项目,通过与北京和成都的两所国家重点职业高中合作,培养未来厨届新星,通过职业教育“授人以渔”,给寒门青年和他们的家庭提供一个机会,对更多的寒门青年来说,是对于前途和未来设想的一个启发或冲击。

面对突如其来的机会,有人欢喜有人忧。那些虽家贫但一心向上的青年努力抓住和珍惜这样的机会,也有一些因家贫而失了信心,甚至没了信念的青年,留下一堆惋惜。

## 把大山踩在脚下

穷困和自卑压垮了他的肩,他却不知道该怎么“反抗”。如何征服心里的那座山,将是他人人生新起点的第一步。



杨秀坤内心渴望改变命运抬起头自信地微笑

“我家有四口人,爸爸、妈妈、弟弟和我。爸爸眼睛看不见,妈妈听不见也不能说话……”

低头,低头,还是低头……说到家里的情况时,杨秀坤总是低着头,弓着背,似乎想把自己隐藏起来。杨秀坤来自贵州雷山,父母是残疾人,一家只能靠着低保和亲戚朋友的接济生活。都说“穷人家的孩子早当家”,但在面试的时候,杨秀坤表现得很无奈和无力,他面无表情,近乎机械地低声重复“不知道”或者陷入无止境的沉默……

对他家境的同情和对他及家庭未来的担忧,招生小组决定通过家访再给他一个机会。



李锦记中国企业事务总监杨国超与杨秀坤一家合影留念





### 唐突的家访

半山腰上，杨秀坤家低矮破旧的房子窝在角落里，与周围林立的小洋房比起来，显得格格不入。那是爷爷去世后留下的一套60多年的高龄瓦房，年久失修，不足50平米的房子加上20平米的阁楼，土砖墙体被旧报纸满地铺了一层，墙上挖了个洞就是窗户，冬天的风嗖嗖地往屋里窜。为了省钱，屋子没有接自来水，用水只能从半山坡的一口水井上打水背回来。亲戚送的一台洗衣机放在不通上下水的阁楼，是家里唯一大件的电器，却也只是空有其表，与堆在上面的一些旧衣服显得很协调。屋子里有一口大锅，用来熬猪食的，但是没有厨房，小客厅的小桌子上摆了一个旧电磁炉和一个电饭煲，加上盐巴与味精，因为最常吃的就是山菜和土豆，或许一个像样的厨房也是多余的了。

对于招生小组的突然到访，杨秀坤家人十分热情。不会说话的杨妈妈，手舞足蹈，用模糊的“啊”和笑声，努力表达激动的心情。双目失明的杨爸爸则紧贴在门口的墙边，努力引导大家进屋入座。杨秀坤7岁的小弟弟，更是兴高采烈地在人群中穿来穿去。唯独杨秀坤躲在角落里，似乎对这突如其来的探访有些抵触和不知所措。



杨秀坤在认真聆听李锦记希望厨师项目的介绍

### 难得的家庭交流

在招生小组的耐心引导下，杨秀坤终于开口，断断续续、艰难地袒露内心的种种不安、担忧和自卑。“不想被同学瞧不起，所以不带同学来家里玩。”家庭条件不好，残障的父母亲也曾被人嘲笑，让这个少年在面对任何人时都没有自信。穷困和自卑压垮了他的肩，他却不知道该怎么“反抗”。如何征服心里的那座山，将是他人生新起点的第一步。

杨秀坤的父亲从小因病而导致双目失明，虽然眼睛看不见，却心如明镜。他将感知到的一切收纳其中，经历过常人未曾经历过的苦难，却依旧从容淡定坚强如山。他希望杨秀坤抓住机会，即便这会让自己、让家庭一时间失去一个重要的支撑，也毫不犹豫。他对杨秀坤的爱始终是最纯朴的体现方式。没有多少是物质上的，他尽最大可能地减少孩子们承受过多的苦难，不舍得让孩子干重活。平日里，他完全凭借自己的感觉摸索着行动，



杨秀坤乐观的妈妈与天真可爱的弟弟



杨秀坤向着未来大声地喊出自己的梦想

### 亲情是永远的动力

这次特殊的家访，第一次让杨秀坤和父母坐在一起彼此袒露了内心的想法，也是第一次有人如此耐心地鼓励他开口说话、和别人交流。家访结束时，杨秀坤从角落里探出了身子，像个男子汉一样挺起了胸膛，表达出自己强烈的意愿和决心：“谢谢爸爸妈妈的养育之恩，一定努力学习，将来报答他们。”

父亲的坚毅，母亲的希望，为杨秀坤争取到了这次机会。相信经过三年的学习，杨秀坤能够摆脱心灵上的枷锁，克服掉自卑的心理，将压在心里的那座“大山”踩在脚下，勇敢自信地面对未来，为自己，也为家庭改变命运。

经常碰撞得浑身是伤，却总不忍心让孩子来照顾。

在杨秀坤的记忆中有一块一直无法抹掉的伤，在杨秀坤年少时的一个晚上，他要求父亲带他去伯父家看电视，父亲不小心摔在路上，衣裤破了，流血了。父亲发生的这次意外，对杨秀坤的触动很大，“当时很害怕，如果父亲出什么事，我怎么办，家里怎么办”。杨秀坤第一次袒露心声，他担心父亲，也觉得自己很没用，没法帮助家里，没法改变什么。这种心理一直深埋在他心底，随着年龄越来越大，他越发的封闭、自卑。

聋哑的母亲虽然无法用语言表达，却享受生活中简单微小的快乐。她承担了家里大部分的体力活，并把两个儿子拉扯大，面对家里的客人和问题，她靠着看嘴唇努力地辨别大家的交流，脸上一直保持着真切的笑容。看到招录小组的数码相机上有她和孩子的照片，她兴奋得“啊啊”地说着，用手示意再给她和孩子多拍几张。两个孩子就是她开心、幸福的源头，就是她全部的希望。

这对朴素的父母强烈希望项目能够录取杨秀坤：“希望能给孩子一个机会，让他学会本事，改变自己的命运，以后有能力了也能照顾一下家里。”



杨秀坤一家第一次照全家福



希望厨师招录小组深夜家访杨秀坤





# 偷不走的爱和梦想

“我们没有办法改变自己的家庭，但可以通过努力改变自己的命运。”刘文韬希望通过学习用双手做出天下美食，报答父母的养育之恩。

“爸爸说机会就像小偷，你不抓住，它就溜了。”刘文韬来自黑龙江尚志，性格开朗，说话语速很快的他显得聪明伶俐，很讨人喜欢。给人的第一印象是：他一定出身于一个条件不错的家庭，受到过很好的教育。

然而，现实却出乎人们的意料。他的爸爸仅有1米2左右的身高，双侧股骨头坏死，没有劳动能力；母亲则患有面瘫和严重的脑膜炎，耳朵后面薄薄的皮层下面能直接看得到脑组织，随时都有危险。由于家庭条件的限制，16岁初中毕业后，刘文韬便没有继续上高中了。在学校老师的惋惜中，刘文韬步入社会开始了打工生涯。

对于自己的出身，刘文韬说：“小时候，不太懂事，总觉得有这样的父母很丢人、自己很自卑，都不愿意和他们在一起走路。后来，慢慢地懂事了，知道他们的艰辛，养大自己不容易。觉得自己长大了，应该承担起家庭的责任了。”



刘文韬渴望能早日报答父母对自己的养育之恩



刘文韬的父亲在开班仪式现场表达感激之情

## 以阳光心态面对一切

在刘文韬的心里，虽然父亲个子很矮，却是他的精神导师，总是引导他向着积极乐观的方向去想，让他看到未来的路充满希望。刘文韬的爸爸很爱看书，知识渊博，常常教导刘文韬做人做事的道理。

“生活中那些不如意、痛苦的事儿，你总想着也没用啊。凡事往好了想，向前看，那就有心劲儿去干事儿。”刘文韬对现实生活的窘境似乎毫不在意，而充满了想要拼搏的激情和动力。

刘文韬的妈妈有着农村妇女平凡而质朴的特征，话虽不多，却爱意浓浓。刘文韬在2013北京希望厨师的开班仪式上，回忆道：“小时候家里很穷，房子四处漏风，东北的冬天很冷，房子被冻裂，暖气也被冻坏了，一家人只有挤在一起，再盖上厚重的棉被才感觉到一丝温暖。”“母亲为了不让我受冻，长期睡在风口处，结果受了风，面瘫了，变得口歪眼斜。”说到这里，平时个性开朗的刘文韬瞬间哽咽。寒风吹坏得不仅是母亲的脸，更如尖刀一样刺痛了这个少年的心。

懂事的刘文韬深知父母的不易，在初中毕业后便主动承担起家庭的重任，开始了打工生涯。刘文韬的第一份工作是在餐馆做服务员，不但收入低，而且没有什么前途可言。于是，他转行做起了足浴技师，通过勤奋努力，终于在2年内学得了技术，还成为店里小有名气的技师，收入也高了起来。“我把身边的人都定为自己的目标，一个一个的超越他们。”



刘文韬在开班仪式上讲述自己的成长经历

## 以感恩的心回报父母

然而，怀有厨师梦想的他，总觉得这距离自己的梦想依旧遥远。于是，在面对“李锦记希望厨师项目”伸出的橄榄枝时，他毫不犹豫地抓住了。

有人问到刘文韬如果自己被录取了，去北京上学了，那么爸爸妈妈怎么办，他们的钱够用吗？他回答的特别干脆响亮：“没事，我这两年挣的钱都攒着呢，够他们花的”。

刘爸爸对孩子充满信心，他说：“我们会照顾好自己，希望他好好抓住机会，在北京好好学习。十年以后，这就是中国的大厨。”

“我们没有办法改变自己的家庭，但可以通过努力改变自己的命运。”刘文韬希望通过学习用双手做出天下美食，报答父母的养育之恩。

机会虽然容易溜走，但是在刘文韬身上，偷不走的，是爱和梦想！



刘文韬成长记录





## 用生活总结人生道理

“人总是要向前看嘛，再苦也要继续生活，不能总是抱怨和丧气。”残酷的生活现实没有将这个女孩压垮，而是让她愈加坚强。



到了学校后，王娟娟剪掉了长发显得落落大方

来自甘肃陇南市礼县草坪乡草坪村的王娟娟，个头高高的，辫子长长的，说话脆脆的。她天性乐观，爱与人打交道，虽然才17岁，却总是喜欢在和人交谈时说上几句人生道理，这与她的成长经历息息相关，她是在用自己的生活经历总结她的人生道理。

### 再苦也要继续生活

王娟娟两三岁时，父母离异，母亲远走他乡。8岁时，父亲再婚，组建了新家庭，并将她过继给了二伯。从此，王娟娟与二伯相依为命，二伯一直未婚，全身心地抚养王娟娟长大成人。直到2012年，二伯患癌症去世，王娟娟从此失去了生命中最重要的人。

二伯待她就像自己的亲生女儿一样，虽然收入微薄，生活清贫，却总是把省吃俭用下的钱给她买吃的和穿的。女孩子都很爱美，对于此，王娟娟也不例外。她说：“爱美之心人皆有之嘛。”不

过，王娟娟对美的理解并不是一般女孩子对时尚装束的追求，她觉得干净整洁、大方得体的就是美了。甘肃的风沙长期吹袭，在王娟娟的脸颊上画出了天然的“腮红”，自然而健康。

“小时候，我看到别人家的孩子与他们的爸爸妈妈在一起幸福美满的场景，心中很不是滋味，甚至自卑。不过，慢慢地我也想通了，觉得自己虽然没有那样的父母，但有二伯那么悉心的照顾，比起世界上的很多孤儿，自己还是很幸运的。”然而，

王娟娟怎么也没有想到，与自己最亲的二伯也会离她而去。

由于长时间的分离，王娟娟与父亲的感情很淡，而且她的心里早已将二伯当做自己的父亲。二伯的离开，对王娟娟的打击很大，相当于失去了她生命中至亲的人。二伯离世后，王娟娟暂时与父亲一家生活。但是，当她看到爸爸新组建的幸福家庭时，总觉得自己是多余的人，她便继续开始打工生涯。

“人总是要向前看嘛，再苦也要继续生活，不能总是抱怨和丧气。”残酷的生活现实没有给她过多的时间沉浸在痛苦之中，但也没有将这个女孩压垮，而是让她愈加坚强。在2013李锦记希望厨师北京开班仪式上，王娟娟落落大方地作为新生代表发言，她说：“我一直觉得二伯并没有离开，他好像就在我身边一直看着我，鼓励我向前走。”



蜿蜒崎岖的乡野路，通向她的家，也通向外面的世界

### 做美食很高尚很快乐

初中毕业后，由于家庭条件限制，王娟娟没有选择读高中，便开始外出打工，在火锅店当起了服务员，初入社会，凭着一股韧劲儿慢慢地成熟起来，从原来的经常被客人辱骂刁难、被店长训斥，到如今可以处事灵活、游刃有余、赢得赞许。

但是，当王娟娟每每看到饭店后厨里大厨们忙碌的身影，就心生羡慕，总是幻想着自己能有一天成为一名优秀的厨师。王娟娟说：“端盘子洗碗时，我觉得厨师是一个伟大的职业，能够做出美食的东西给大家吃，是件很高尚的事情，自己也很快乐，民以食为天嘛。但以我家的条件根本不可能学厨，更别说能来北京学。这个机会对我来说是千载难逢。”

王娟娟是个很懂得感恩的人，在提到假期回家想要做什么时，她说：“会回到老家看望父老乡亲，因为这些乡亲平时对她和二伯都十分关照，我很感激，要回报他们。”

“我以为我的人生再没有起色了。”“这是给我们这些贫困山区里的孩子们一次难得的机会，我们从心底里感谢，因为像我们这样的情况，能上那样好的学校，在以前是想都不敢想的。”

### 我离我的梦想更近了

女孩儿学厨师相比男孩儿在身体条件上会处于下风，而王娟娟说：“开始的时候也想过这个问题，不过后来看到希望厨师的宣传片里，也有女生学得很好，发展得很好，人家可以，自己为什么不可以，自己并不比别人差嘛，我有这个信心，别人能做到，我也一定会尽最大的努力去做到。”

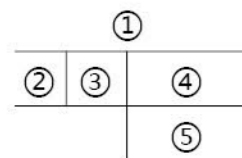
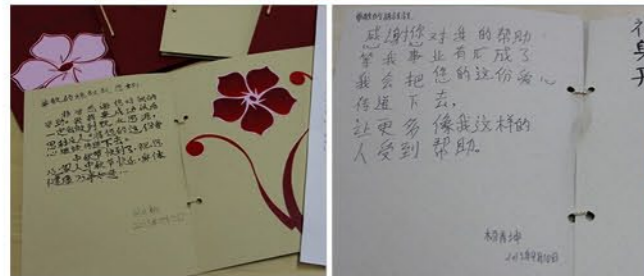
她来到北京一下火车，看着街头的高楼大厦，兴奋极了。王娟娟说：“二伯生前最大的愿望就是让我走出农村，过上更好的生活，我想，我离我的梦想更近了”。



王娟娟在北京希望厨师开班仪式上动情讲述自己的成长经历



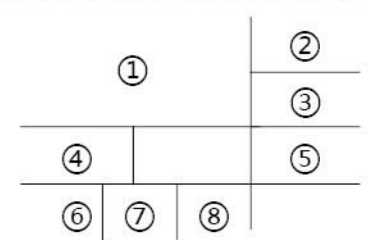




- ①北京招生现场学生们认真答题
- ②刘文韬的感谢信
- ③杨秀坤的感谢信
- ④李锦记希望厨师贵州雷山招生
- ⑤李锦记希望厨师成都招生



- ①团中央学校部副部长杜汇良在北京开班仪式上鼓励希望厨师努力学习
- ②2013李锦记希望厨师成都班学生合影
- ③希望厨师们将照片贴在心愿树上
- ④2013李锦记希望厨师宣誓
- ⑤成都开班仪式上，李锦记希望厨师表演手语感恩的心
- ⑥北京开班仪式上与会领导嘉宾们与希望厨师们合影留念
- ⑦高年级的希望厨师们充满自信与活力
- ⑧开班仪式上的感动瞬间





# 借科普之力 重拾食品安全信心

近年来，食品安全问题已经成为严重影响国民生活品质的最突出因素。消费者对食品安全的担心和恐慌不断升级。在大众看来：尽管科技日益发达，我们所吃的食物却不如农耕时代的安全、健康。消费者的信心受到强烈的打击。其实，除了完善国家法律法规、健全监管体制、加强企业自律外，做好食品安全的科普工作，加强食品安全风险交流，提高公众对食品安全的科学认知水平，是让消费者重拾食品安全信心的关键。

本期《品味》特邀中国农业大学食品科学与营养工程学院胡小松教授，剖析食品安全科普工作的重要性和深远意义。



胡小松，中国农业大学食品科学与营养工程学院教授、中国食品科学技术学会副理事长、中国农业大学科学技术发展研究院常务副院长。主要从事农产品加工理论与技术、食品安全理论与技术、果蔬加工关键技术与产业化、农业与食品产业发展战略等方面的研究。

## 消费者为何谈“食”色变？

今年8月，乳品行业再起新震动，国际乳业巨头恒天然被爆出产品安全问题。引起公众恐慌的同时，也引发了整条产业链的龙卷风暴。原本高度信任洋品牌的中国消费者，当时的信心瞬间降到冰点。很多人质疑，这个世界到底还有什么食品是安全的？

其实，整个事件的关键问题是，涉事奶源中到底含有“致命毒菌”还是“普通细菌”？两个截然不同的概念，却能引致社会公众对食品安全认知的巨大反差。

中国农业大学胡小松教授表示，当前，我国政府部门对于食品安全的监管力度前所未有的，已经是中国食品安全有史以来最好的时期，而我国的食品安全问题本质上是信心缺失的问题。他认为，目前最需要的，就是让整个社会对食品安全“重拾信心”。

重拾信心的关键，就是要让科普知识走近百姓，让社会公众掌握基本的食品安全知识和消费常识，可以科学正确地认识食品安全的相关问题，并有效地指导日常饮食避免产生不良后果。而食品安全科普，又是一项庞大的系统工程，需要社会各方共同努力，才能搭建起牢不可破的食品安全守护之门。

由于缺乏食品安全的基本科学知识，消费者在面对吃的问题时，心理负担越来越重。而消费者不是专家，不可能对食品有深入的研究和认知。他们只能不加辨识地从网络、报纸等渠道获取碎片化、混乱化的信息，其中很多信息都是缺少科学依据的。消费者究竟该听信谁，又是一个摆在他们面前的问号。



## 专家：以科学态度，让科普更靠谱

近年来，对于转基因食品安全性的争论始终存在。近期，又以社会名人间（崔永元 VS 方舟子）的针锋相对而愈演愈烈。社会名人、网络大V对社会公众在认知和行为方面产生的影响不可小觑，但其中也有可能是严重的误导。

胡小松举例说，有的营养专家一会儿说苹果要吃皮，因为营养丰富；一会儿又说不要吃皮，因为有虫害，处在不同的角度、高度，看待问题就不一样，结论也不一样。“说面条能燃烧就有害，大米也可以燃烧，难道都等于吃塑料吗？”胡小松表示，什么是食品安全最大的问题？是公众的信心！现在对食品安全监管很严，大家“没有受到伤害就请不要恐慌，继续好好吃饭”。

广大食品界的专家学者们应承担起科普的社会职责。因为这一群体长期致力于专属领域的科研工作，其观点具有坚实的数据支撑和科学论据，当他们将所掌握的知识传播给社会公众时，更能让公众信服。并且前提条件是，要以严谨的科学态度，来做好科普工作中最核心的求真与创新工作。从而，让科普更靠谱。

## 政府：信息公开透明，强化自身素养

食品安全，关乎百姓生命健康，各级政府和部门更是责无旁贷，加强监管的同时，更有义务做好食品安全的科普工作。

之于政府部门，要敢于公开信息，解释“为什么？”、回答“怎么办？”。比如，对《食品安全法》的相关解释工作，也是典型的科普行为。

其次，监管部门要政务公开。如卫生部网站专门设立的食品安全栏目，能面向企业、公众和媒体，及时传递出最具权威性的政务信息。

同时，强化食品安全监管人员的自身素养。科普公众要先科普自己，开展专业的培训，才能在面对食品安全问题上具有客观、公正、科学的认识，并以合理有效的方式方法进行处理。





### 媒体：发挥积极正确的引导作用

媒体在传播食品安全知识、曝光食品安全事件中起到非常重要的作用。而也有部分缺乏专业水准和不负责任的媒体进行夸大失实的报道，给社会公众造成了严重的负面影响。随着报道的不断升级，被误导受众开始从对一个企业、一个品牌丧失信心，转变为对某一个行业甚至社会整体的信心丧失。

网络传播的影响力与日俱增，来自社会各个层面的网民既可能是信息爆料者，又可能是传播者。在爆料与传播的过程中，各类信息的可靠程度和专业性都是未知的。这也造成了误读、误传、误导现象，并容易引起公众恐慌，对食品安全信息的正确传播造成了严重影响。



胡小松教授表示，有些事件、观点没有经过科学调查、验证，就轻而易举下结论，再经过网络热炒，被公众误读。

2012年，中国科协举办“科学家与媒体面对面”活动，解读了当时发布的《食品安全科普宣传大纲》。旨在通过对公众开展食品安全的科普宣传，让消费者科学认知食品安全。搭建科学家与大众媒体沟通的渠道，促进新闻媒体提升科学传播能力，引导公众正确看待当前的食品安全问题。

之于食品安全问题，媒体的专业程度决定了对社会负责的态度。同时，媒体利用自身资源投身于大众科普的事业中去，并加大对诚信、守法的优秀食品企业正面报道力度，树立行业典型，为消费者重拾信心发挥积极的导向作用。

《食品安全科普宣传大纲》是我国第一次以政府行为启动的食品安全领域的科普宣传，从“食品安全基本知识、食品产业链与食品安全、食品安全监管与标准”三个方面阐明了食品安全基本科学知识。



### 大众：科普，要通俗易懂 形式多样



三聚氰胺、肉毒杆菌、黄曲霉毒素、塑化剂、加丽素红、盐酸克伦特罗（瘦肉精）……

随着食品安全问题的频发，这些原本生僻的专业名词，不断出现在公众视野中。对于普通人而言，这种认识和了解是被动的，是伴随着食品安全事件而进行的。但消费者又在被动地接收这些信息后，产生强烈的对食品安全的担心和恐慌，甚至有人认为一切与化学相关的食品，都是有害的。

事实上，很多情况下造成消费者恐慌的原因，是人们对食

品安全问题中某些概念的混淆和误读。例如，“食品添加剂”与“违法添加物”有着天壤之别。却经常被消费者误认为是同一类对人体有害的不良物质。

通过科普宣传我们可以知道食品不是零风险，任何事情都不是百分之百没问题，食品也是如此，不是零风险的，安全只是一个相对的概念。

真正有助于大众了解食品安全知识的科普，需要具有普适性和易传播性，采用通俗易懂的传播内容和科普形式。





### 企业：工厂，是最好的科普基地

安全食品不是喊出来的，而是生产出来的。耳听为虚，眼见为实。就像很多餐馆面向消费者开放的透明厨房一样，面向公众的食品安全科普，最佳场所其实就在食品生产工厂里。

6月23日，“食品安全——走进食品工业”中国科协公众科普主题活动日在北京启动。三元、康师傅、欣和、李锦记和养乐多等5家企业获得首批“全国食品安全科普教育基地”。

中国科协相关负责人表示：“对重视食品安全的优秀企业进行表彰，建立食品安全科普教育基地，能起到很好的‘扬善’和‘激励’作用。一方面表彰先进，鼓励这些企业再接再厉，另一方面也是让更多的企业可以清楚地看到自己和这些示范企业的差距，加紧迎头赶上。”

这5家食品企业都是各分支领域中的佼佼者，坚守道德诚信，做好食品安全生产是这些企业安生立命并实现快速稳定发展的根基所在。同时，5家企业都是积极履行社会责任的典范，十分重视食品安全科普工作。

在诚信、标准、法制的约束下，企业加强自律，生产出安全的食品，获取合法的收益，获得消费者的信赖。这是企业最基本的立足之本。能够坚守诚信、保障食品安全品质的企业一定会取信于民，得到长远发展。同时，主动肩负起社会责任，直面公众展示食品加工的过程，积极开展食品安全科普活动，既是树立企业形象的良好途径，也是助力社会发展的直接表现。

2012年超过20万人次通过参观李锦记生产基地，在了解调味品生产过程的同时，获得了更多食品安全的健康理念和知识，增强了对中国食品企业的信心与信赖。



李锦记新会工厂





# 餐饮业“大众化”勿忘初心 方得始终

当前，餐饮业尤其是高端餐饮企业在外部环境冲击影响下，纷纷面向大众消费市场推出新的产品和服务，以应对挑战，实现突围。2013年8月28日，商务部召开“生活服务业惠民促消费”专题新闻发布会。会议将餐饮业作为典型行业，就如何做好大众化服务进行了专题发布，为餐饮企业的转型发展指明了方向。在市场与政策的双重作用下，中国餐饮业如何积极应对？自降身价，加速转型？还是延伸触角，多元经营？抑或是坚守自我，稳中取胜？本期《品味》邀请中国烹饪协会副秘书长兼行业发展部、调研统计部主任程小敏对此进行深入的剖析解读。



程小敏，管理学硕士，中国烹饪协会副秘书长兼行业发展部、调研统计部主任。主要从事餐饮宏观产业经济、政策理论研究、行业标准制定以及餐饮统计分析工作。

“大众化餐饮”概念最早源于2007年商务部姜增伟副部长在全国发展大众化餐饮现场经验交流会上发表讲话，首次正式提出“大众化餐饮”概念。这种具有政府背景的来源决定了“大众化餐饮”与生俱来的民生性和普及性，而且随后商务主管部门的各种政策导向也是在引导和放大“大众化餐饮”便民、惠民的社会功能，发挥和增强“大众化餐饮”吸纳就业、丰富商业网点的经济功能。在这种定位导向和需求驱动下，“大众化餐饮”更多地被期望或表现为一种消费者可以便利、放心、重复消费的餐饮形式。

从企业可持续盈利能力的角度，餐饮企业的“大众化”转型应建立在市场化和个性化的基础上。

## 大众化餐饮 要以市场化和多样化为基础

不是降低客单价，不是开始经营快餐、早餐就是大众化餐饮。大众化餐饮更深层次的内涵在于，对随着社会结构和经济发展不断变化的消费需求关注点的转移以及随着城镇化和信息化深化所带来消费方式、消费诉求的改变，应该有敏锐观察和准确定位。对当前餐饮业而言，最应该认识到的大众化概念是：80、90后所处时代特征引致的消费特点，以及在城镇化红利下餐饮消费需求对快捷、便利、安全、营养、个性的关注。

当前致力于价格的亲民和大众的做法，只能带来客流，但带来不来利润，不是真正的“大众化”转型。大众化在强调消费的普遍性和广泛性的同时，更注重对目标客户群多样性和多层次性需求的满足。从企业可持续盈利能力的角度，餐饮企业的“大众化”转型应建立在市场化和个性化的基础上。



## 大众餐饮蓝海说，只是口号，不是出路

高端餐饮企业步履维艰，但是大众化餐饮在“四高一低”的行业背景下同样下滑明显、经营受困，行业期望的“跷跷板”效应并未出现。大众化餐饮中引以为傲的中低端快餐也面临着跨区域扩张受阻的尴尬和业绩提升的天花板，而大众化餐饮中新的热门领域社区餐饮、团膳一直因为政策性难题未解，短时间内也难以成为所谓大众化餐饮蓝海。而且从长期趋势来看，随着需求多元化、竞争白热化、市场细分化，餐饮市场的蓝海恐难出现。因此，与其费力寻找新蓝海，不如深耕红海，唯有在现有的红海中走出自己的特色才是正途。





### 亲民路线 是餐饮消费结构的合理化回归

从当前中高端餐饮企业的做法来看，更好的产品、亲民的价格不见得能赢得消费者的“芳心”和市场的认可。品牌的心智模式决定了中高端餐饮企业“大众化转型”要解决的核心问题是——挖掘大众消费者中的高端消费群体。因为随着国内收入水平的提高和消费升级的实现，高端化依然是餐饮业的一个方向，当前的“大众化”浪潮不是转型升级的方向，而是餐饮消费结构趋于合理的正常回归。

### 大众化转型 是中高端餐饮企业生存所需

中国酒店业在面对当前与餐饮业同样的市场环境下，走出了一条完全迥异的发展道路。针对“经济型酒店”上演的“三国厮杀”应该能为如今扎堆投向“大众化”怀抱的餐饮业提供警醒。当前酒店业又纷纷开始进军中高端市场，更应该能为餐饮业带来启示：中国未来消费需求个性化和品质化的要求是当前各个产业转型升级立足点。中高端餐饮企业当前的转型升级只是解决客源和流水的生存需要，真正基于质量提升和结构调整的转型升级还只是在探索阶段，在没有充分了解消费者和了解自己情况的“大众化”无疑是饮鸩止渴。

### 多元化经营 万变不应离其宗

面对严峻挑战，众多餐饮企业尤其是高端餐饮企业加快转型升级步伐，在调整高端品牌产品结构的同时，通过并购、合资等方式进入快餐、火锅、团膳等领域，进行业态的多元化经营。另外，根据协会百强统计，在2012年百强企业中，约60%的企业实行品牌多元化经营，其中品牌数量超过5个的企业达到20家。

在当前餐饮业遭遇困境之下，一时间多元化经营模式似乎成了许多餐饮企业解困或逆袭的选择。但是，从中国餐饮业改革开放30年来随市场发展外部自然增长而非产业能力增强的现状来看，中国餐饮业的多元化不仅缺乏经营功力，更缺乏市场周期的考验。看似是在不断攻城略地，实际是一个市场追随者和投机者；看似占据了消费者的不同需求领域，实际上却丧失了企业的核心价值。

但值得一提的是，基于核心业务和核心价值的产业上下游链条延伸与创新的多元化是当前餐饮业转型升级中的正确而有效的探索。多元化经营的关键在于解决好投资与投机、顾客需求与核心价值的关系。



### 从“大众化”中看清自己 正视自己

餐饮业是一个“无限改进型”的行业，需要专注与聚焦。而且当前的寒冬也再一次让餐饮企业认识到，基于专业化的“做强”比“做大”更为重要。在业态选择上，在企业经营管理思路和决策上，更需要务实精神和笃定态度。需要审慎了解自身优势和资源条件，不能为了“大众化”转型，矫枉过正，将优势变成障碍，将劣势变成定位。

餐饮业的转型升级是要转变产业的发展方式、发展模式、发展形态，实现餐饮产业“三个转变”：由粗放型向集约型发展转变，由注重规模扩张向扩大规模和提升效益并重转变，由注重经济功能向发挥综合功能转变。

因此“大众化”无关餐饮业转型升级的方式、模式和形态，“大众化”只是触发餐饮业回归本质的支点，只是击破餐饮业泡沫的节点，餐饮企业应该从“大众化”中看清自己，正视自己。不管如何转型升级，都要问问内生的基因何在，因为从哪里来决定走到哪里去，也决定了能走多远。所谓“勿忘初心，方得始终”，在当前餐饮业转型升级的关键期更显得别有深意。





## 【案例分享】

## 北京宴——业界新秀 异军突起创佳绩



“北京宴”是一家开业刚满一年的高端餐饮企业，以打造中国商务宴请一流品牌为奋斗目标，开业不久即创出日收入 60 余万元的佳绩，被破格评定为国家白金五星级酒家，其突出业绩为餐饮业同行传为佳话。

作为以政务和商务人士为主要目标消费群体的北京宴酒店，在经营受挫时，在中国烹饪协会引导下，从 2013 年 3 月起也推出了一系列转型举措应对市场变化。一方面，在保证菜品和服务的质量的同时，将人均消费从 800—1000 元，调整至 300—350 元的水平，并推出相对经济实惠的系列套餐。另一方面，北京宴还开拓家庭聚餐、生日宴、寿宴、婚宴、旅行社等多样化的市场，并与商学院的企业家学员合作，推出企业会等，都为北京宴拓展了盈利渠道，成效渐现。

“北京宴”从 2013 年年初以来陷于严重亏损中，但今年 5 月份开始实现收支基本持平，并盈利 10.78 万元。

## 大董——不变应万变 参透意境之美



## 顺峰——粤菜先锋 自降身段回归大众



顺峰饮食酒店管理股份有限公司主营高档粤菜海鲜，兼营餐料配送、食品加工等业务。2005 年被中国商务部、中国烹饪协会评选为“中国百强餐饮企业”。

2012 年，顺峰及时分析市场形势，结合企业自身情况，快速出台了多项转型调整措施，积极应对经营困难。

通过举办“顺峰粤菜美食文化节”等一系列活动，回归大众消费，在全国 30 家分店主推 30—60 元的中低价格菜品，并有全单 8.8 折优惠。从销售情况来看，在美食节活动的 30 天内，共销售粤菜 38735 份，中低价格菜品成为销售的主力。销售总额 370 多万元，占该活动期间全公司总销售额的 5.21%，销售额占比最高的分店将近 12%，销售额最高的分店达到 40 多万元。

## 俏江南——紧随趋势 强化服务精细度



俏江南是全国知名的跨区域连锁经营餐饮集团，历经多年的积累和发展，截至 2012 年 9 月底，俏江南集餐厅已遍布中国十五个省份、十八个城市，拥有近 70 家餐厅，成为国内领先的中式正餐连锁经营企业。

俏江南为迎合市场发展，积极参与中国烹饪协会组织的大众美食促销季活动，更好的转型升级、服务大众而采取了三大策略：

积极引入电子商务的服务方式。采用 OTO 的营销模式——即“线上到线下”，把线上的消费者带到现实的店面中去，在线支付购买，线下享受服务。推出**外卖外烩、私人聚会及团膳业务**。能使公司业务更多的辐射商圈，增加消费者的沟通与黏合度。**逐步实现后厨工业化**。实现食品配送标准化，增加冷链食品的生产，发挥中央集采的优势，以此来抵抗餐饮市场人工、食材等成本的上涨，增强食品安全的可控性，让消费者享受到放心、安全、绿色的食品。

## 全聚德——烤鸭自助 开辟服务新模式



全聚德是传统中式正餐名店，现已形成拥有 70 余家全聚德品牌成员企业，年销售烤鸭 500 余万只，接待宾客 500 多万人次，品牌价值近 110 亿元的餐饮集团。

今年上半年，受市场环境变化的影响，全聚德实现营业收入为 8.5 亿元，同比下降 6.52%。为了扭转颓势，全聚德推出了多种面向大众消费的菜品和服务措施，如

北京双井店设计推出“烤鸭自助餐”为老字号传统餐饮经营开辟了新的就餐服务模式。

在菜品设计上，全聚德更加注重营养均衡和养生理念。并根据顾客反馈、市场需求及应季等因素，持续调整和更新品种。同时，餐厅还设计了主题自助餐包场，川菜、京味、海鲜等美食主题专场。以满足消费者的个性化需求。





这是一扇增进了解的窗口，透过它，我们将向您展示李锦记最新的动态，并记录下企业前进的足迹。

怀着“发扬中华优秀饮食文化”梦想的李锦记，在不断创造优质产品满足人们需求的同时，更加注重企业社会价值的体现。

2013年，李锦记与祖国航天事业进行更加深度的合作，携优质美味的酱料产品二进天宫，助力“神十”飞行任务食全食美。在第十三届中国方便食品展上，李锦记“航天食品”受到广泛的关注，引领方便食品发展的未来趋势。

同时，李锦记积极向世界推广中华优秀饮食文化，以汉文化为传播载体，再度携手孔子学院总部联合发布中国烹饪教材，让中国味道走向世界。并在日内瓦举办的“感知中国”活动中大放异彩，向全世界展示中华饮食的文化特质。

在食品安全宣传周上，李锦记不仅获颁“首批全国食品科普教育基地”，84岁高龄的集团主席李文达先生还被评为全国“食品安全诚信守望”先进典型。在随后举办的中国调味品行业食品安全工作座谈会上，李锦记与业界积极分享百年企业成功背后，在食品安全方面积累的经验与心得。

未来，李锦记将继续秉承“思利及人”的核心价值观，紧随时代发展、紧跟社会升级。在与社会各界的共同努力下，将理念、精神落在实处，掷地有声，为民族振兴和社会进步贡献力量。



## 揭秘舌尖上的神十

### 李锦记助力神十飞行任务食全食美

6月26日，神舟十号载人飞船顺利返航。作为探索太空计划的一部分，太空食品的研制和开发也随着我国载人航天事业一同发展，为未来的空间站建设奠定基础。与中国航天结下不解之缘的百年品牌李锦记，继神九之后再次成为神十航天酱料供应商，为航天员在过去15天的漫长征程中提供了坚实的口味保障，助力神十飞行任务“食全食美”。



#### “中国味道”香飘太空

此次神十航天员的食谱比以往更加丰富，食品种类扩展到88种之多，除了种类繁多的鱼、肉类罐头、面包等，还延续了中国航天食品一贯的“中国味道”，如鱼香肉丝、宫保鸡丁等，其中就包括了百年品牌李锦记提供的酱料。

由于航天员们在太空中食用的食品种类都是一样的，所以不同味道的酱料被较高频率地随餐食用来调节航天员口味上的差异。为此，神十航天任务的食品提供商李锦记也把佐餐酱料由神九时的“五虎酱”升级为四川风味麻辣酱、蒜蓉辣椒酱、香辣酱、番茄沙司、泰式甜辣酱、豆瓣酱共六种酱料。

#### 杜绝嘴角的潜在风险

张嘴吃饭，这对于生活在地面上的人来说几乎是与生俱来的本能，而太空中的航天员却要反复演练。因为如果航天食品打开以后分散了或者四处飞舞，这将会非常危险：食品残渣一旦进入航天员的呼吸道、耳鼻和眼睛等器官，在微重力环境下很可能造成致命的伤害。

基于这一考虑，在食品包装方面，李锦记在以往产品包装的基础上进行了改善，使之更适合在太空环境中食用：升级的酱料包装为牙膏型挤压式，打开包装使用一次后可继续使用。不但减少了食品在太空环境食用的危险性，也降低了包装垃圾的产生，节约了储存空间，更加安全、环保和便捷。

#### 航天食品有望“云酱料”

从神五到神十，中国的航天食品也经历了巨大的变迁。为了满足未来可能展开的载人登月工程乃至星际旅行需求，并达到航天食品更高的标准要求，作为中国航天事业的合作伙伴，李锦记将持续对航天食品进行升级和技术革新。

为符合失重条件下航天员生理变化的要求，以及考虑到未来将进行更长时间的飞行，李锦记将逐步设计适合中长期飞行的食品，加紧开发出“云酱料”。在不久的将来，李锦记“云酱料”会根据航天员身体数据进行口味配比，实现进行自主加热、耐存储、远程遥控等具有世界领先水平的科技创新产品。通过科技革新，促进科技进步，培养科技队伍，增强民族自豪感和凝聚力。李锦记将不断努力，为中国航天事业的快速发展贡献力量。





# 让中国味道走向世界

## 李锦记与孔子学院总部联合发布中国烹饪教材

7月9日，李锦记与孔子学院总部/国家汉办在北京师范大学正式发布孔子学院中国烹饪教材。今年李锦记计划向全球孔子学院志愿者发放一万套教材，帮助志愿者提高烹饪技艺并完善丰富全球孔子学院教学课程。

### 携手共扬饮食文化风帆

李锦记和孔子学院总部/国家汉办的合作始于2012年5月，双方在关怀志愿者、全球范围内推广中国烹饪、弘扬中华优秀饮食文化等方面进行合作。

至今已向4000名志愿者赠送了李锦记方便酱料，在北京为志愿者开办中国烹饪课堂，举办“李锦记杯”2012国际汉语教师志愿者摄影比赛等，得到志愿者的积极反馈和认可，取得了良好效果。本次发布的中国烹饪教材是双方合作的重要成果之一。

孔子学院总部副总干事胡志平在致辞中借中国俗语“抓住对方的胃”为喻，对知名中式酱料品牌李锦记集团通过捐赠酱料、制作烹饪教材、进行烹饪培训等方式，对志愿者在传播中华文化提供的宝贵帮助，表示肯定与感谢。



国家汉办副主任、孔子学院总部副总干事胡志平认可李锦记等社会力量在关怀孔子学院志愿者和传播中华文化上作出的贡献

### 独具匠心打造中国味道

李锦记此次赠出的中国烹饪教材包含书本教材和视频教材两部分，用简洁的文字、生动直观的影像，介绍11道中国代表菜肴的做法，包括中国传统的饺子、麻婆豆腐和深受海外人们欢迎的黑椒鸡柳和咖喱海鲜等。教材透过水墨画、毛笔字、中国配乐和线描画等，传递浓浓的中国文化韵味。

同时，只需一包方便酱料包、最普通的调味品和简单几样食材，三五个步骤、十分钟以内就能做出美味的中国菜肴，让中国味道更加“亲民”。教材采用中、英、法、西班牙四种语言编写，孔子学院志愿者可在教学中自由选用，孔子学院的学生也能对照阅读，学习汉语。



胡志平（左三）和李惠中（左二）等发布和启动孔子学院中国烹饪教材

### 简单易行推广优秀饮食

据悉，发布中国烹饪教材有三点考虑。首先，中国是民以食为天，向世界推广中国就要把中国最优秀的饮食推广出去，推广起来也通俗易懂；第二，教材中11道菜肴的做法都是很容易烹饪的，所用食材在国外都很容易买到；第三，如果烹饪教材推出后反映好，未来，双方将联合发展一些适合全世界不同人种的中国菜肴。

发布仪式上，李锦记和孔子学院总部/国家汉办还签署了2013年合作备忘录，将持续关怀志愿者和为中华文化的海外传播贡献力量。



李锦记和孔子学院总部/国家汉办签署2013年合作备忘录



李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中（右）向孔子学院志愿者代表赠送酱料礼盒和中国烹饪教材

“这套中国烹饪教材将会让我们轻松成为烹饪高手，既能在海外犒劳自己的胃，还能帮助我们用直观、生动的书本和影像把中国文化融入味道中传播和分享。”  
——孔子学院国际汉语教师志愿者曹凡



活动现场

“中国饮食文化源远流长，是中国文化的瑰宝。希望这套教材帮助志愿者们将中国饮食文化带到世界各个角落，让更多人了解中国、喜爱中国。能和孔子学院总部及志愿者们一起为传播中华文化而贡献力量，李锦记深感自豪，也将继续不遗余力。”  
——李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中





# 坚守品质 成就百年梦想

## 李锦记协办 2013 全国调味品行业食品安全工作座谈会

7月25日,由中国调味品协会主办、李锦记集团协办的2013年全国调味品行业食品安全工作座谈会在北京召开,这也是李锦记集团连续第五年独家协办该会议。来自政府部门、行业协会、学术界、调味品企业以及媒体的近百位嘉宾汇聚一堂,就食品安全这一全社会共同关注的热点议题进行了探讨和交流。

### 行业聚焦 共议食品安全

作为调味品行业食品安全工作的年度例会,本次座谈会聚焦以下四方面内容:最新食品安全监管政策信息通报、最权威调味品行业食品安全管理研讨、最广泛调味品行业食品安全标准解析、以及最有效调味品行业食品安全风险协同管理及保障措施。

国家卫生计生委食品安全标准与检测评估司标准管理处对最新食品安全政策和工作的介绍、中国工程院院士对食品安全监管体系和模式的解析、国家食品安全风险评估中心对食品安全标准的讲解、院校专家对食品添加剂等热议专题的分析、以及中国烹饪协会对调味品与餐饮互动的探讨,都引发了与会成员的热切讨论。

### 创新形式 分享优秀经验

区别于往年,本次会议特别增设了食品安全成果展,用视频和图片的形式,集中回顾与展示了中国调味品协会和以李锦记为代表的调味品标杆企业在食品安全方面取得的成绩。与此同时,李锦记在会场醒目位置设立“航天品质、民族高度”主题展位,赢得全场瞩目。

作为本次会议的独家协办方,李锦记中国企业事务总监杨国超先生代表公司在开幕式上致辞;李锦记(新会)食品有限公司的食品法规与标准副总监孙胜枚女士,则从法规标准及质量体系的角度,以辣椒酱为例分享了李锦记在食品安全方面的经验和心得。

### 始终坚守 成就百年品牌

李锦记(中国)企业事务总监杨国超先生指出:李锦记从125年前的小茶寮发展到如今享有国际声誉的调味品品牌,始终秉承“100-1=0”的品质管控理念。李锦记产品生产全程设置自动化品质监控和人工检测及抽检,涉及200多个品质监控点,以“零容忍”的态度、催生了严谨精益的品控体系和“超越标准”的产品。

确保食品安全需要政府部门和行业协会的监督管理,更需要企业在生产环节中对品质的严格把控。坚持“生产出来的食品安全”成就了李锦记这一民族企业的百年梦想,相信也将成为调味品企业面对行业挑战、继续蓬勃发展的不二法则。



李锦记中国企业事务总监杨国超先生致辞

# 弘扬中华饮食文化

## 李锦记在日内瓦联合国办事处协办“感知中国”欢迎招待会

8月28日,“感知中国,美丽云南”活动在瑞士日内瓦拉开帷幕。李锦记作为活动协助方,特别邀请了四位中国顶级烹饪大师在活动中表演中华烹饪技艺,将中华饮食文化再一次带到国际舞台上展示。

### 精湛技艺 闪耀国际舞台

在8月28日举办的欢迎招待会上,李锦记特别邀请了四位国宝级的中餐烹饪大师从中国远赴瑞士登场献技,包括:陈伟大师的糖艺表演、侯新庆大师的蒙眼切千丝豆腐、卢永良大师的酱料水墨画和乔增广大师的蒙眼拉面表演。现场更准备了由来自香港的蔡祝国师傅以李锦记酱料炮制出十道中西融和的小食供宾客享用,为来宾奉献了一场色香味俱全的“感官盛宴”。

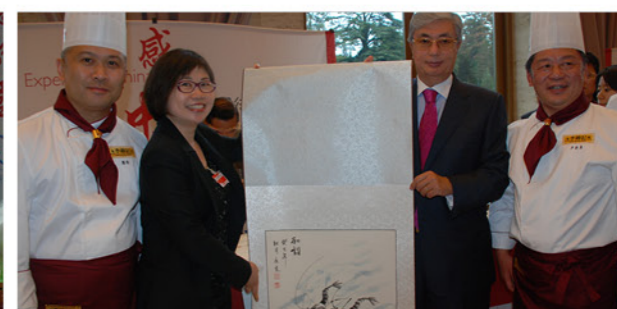
### 不遗余力 弘扬中华优秀饮食文化

为进一步弘扬中华优秀饮食文化,促进中华饮食文化与世界的交流与融合。李锦记特别在会场设立了一系列中华饮食文化展览,联合国等国际组织工作人员以及各国外交官们在品尝中华美食的同时,能够了解到烹饪技巧背后深刻的文化内涵。展览系统地介绍了中国八大名菜的特色、中式酱料及调味品在菜式上的应用和重要性,以及中西融合菜式与发展。藉此让联合国的嘉宾了解中华美食,扩大中餐在全球的发展。

“感知中国,美丽云南”由中国国务院新闻办、云南省政府、中国常驻联合国日内瓦办事处代表团、联合国驻日内瓦办事处共同举办。欢迎招待会在日内瓦万国宫举行。联合国日内瓦办事处总干事托卡耶夫先生、世界卫生组织总干事陈冯富珍女士、中国常驻联合国日内瓦办事处和瑞士其他国际组织代表团副代表吴海海大使、李锦记(欧洲)有限公司总经理庄美贤等二百多位嘉宾出席了当天的活动。



世卫组织总干事陈冯富珍与李锦记欧洲总经理庄美贤及四位烹饪大师合影



李锦记欧洲总经理庄美贤向联合国驻日内瓦办事处总干事托卡耶夫送画





# 传统风味 百年传承

## 李锦记“航天食品”亮相第十三届中国方便食品展

2013年9月4-6日，由中国食品科学技术学会主办的“第十三届中国方便食品大会暨方便食品展”在北京国家会议中心隆重举行。李锦记作为中国食品科学技术学会战略合作伙伴，全力投入到本次活动中。

百年民族企业李锦记，始终根据市场和客户的需求不断开发新的产品与服务，尤其针对餐饮服务业和食品工业，根据客户的差异性需求开发出适宜的产品，量身定做、与客户共同发展。目前李锦记与“百胜”“日清”“通用磨坊”“雀巢”“吉野家”“广隆航空”“迪斯尼”等知名食品企业都保持良好的合作关系；而各大主要面制品和冷冻食品企业，也广泛使用李锦记的产品来增加鲜香，如应用在速冻水饺馅中的酱油、和在粽子中调味的蚝油等。

开幕式上，全国政协常委、中国食品科学技术学会名誉理事长潘蓓蕾女士，特别向包括李锦记在内的三家食品企业颁发了“全国食品科普教育基地”牌匾，以鼓励此前在中国食品科学技术学会组织开展的综合评估中所获得的肯定与认可。此外，李锦记还积极参与了本次大会专门设立的“方便食品中的科学与快乐”专家与媒体面对面的环节，以实际行动支持食品安全领域中与媒体的健康互动、以期引导正确的社会舆论和理性的公众认知。



第十三届中国方便食品大会开幕式现场

李锦记特别在一楼主会场外的醒目位置设立展台，以“航天食品”为主题、进行企业文化和品质理念的宣传；在以新品试吃的形式与现场观众欢乐互动的同时，积极与相关企业进行商务接洽。此外，李锦记还特别支持了“冷冻食品的创新与现代餐饮业的升级”这一专题论坛，将于业内同行就这一重要议题进行探讨与分享。



会展现场 李锦记“航天食品”展位引人注目

开拓与创新是企业生生不息、持续发展的力量源泉。在进一步实现对传统风味工业化的传承过程中，李锦记将一如既往地坚持“务实、诚信、思利及人，永远创业”的核心价值观，以“科学研究为本、食品安全为重”的持续发展企业理念，弘扬中华优秀饮食文化，力争为促进中国食品工业的现代化尽一份绵薄之力。

——李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中

# 品质标杆 责任典范

## 百年李锦记用诚信与品质守望食品安全

6月17日，由国务院食品安全办公室等14家单位联合举办的“全国食品安全宣传周启动仪式”暨第五届中国食品安全论坛在北京召开。宣传周以“社会共治同心携手维护食品安全”为主题，主旨在于推动食品安全监管体制改革走向深入，营造全社会齐抓共管，形成共治的有力氛围。李锦记集团主席李文达被评为全国“食品安全诚信守望”先进典型。

### 汪洋：食品安全应社会共治

国务院副总理汪洋出席安全宣传周启动仪式时强调，要发挥社会主义的制度优势和机制的基础作用，多管齐下、内外并举，综合施策、标本兼治，构建企业自律、政府监管、社会协同、公众参与、法治保障的食品安全社会共治格局，凝聚起维护食品安全的强大合力。

对于食品安全问题，李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中曾表示，质量安全是食品企业的生命线，消费者的信任是企业的发展源泉，一定要把诚信视为企业的根基所在，把食品产业做成良心产业，提升百姓对食品安全的信心。

### 李锦记：用航天品质服务大众

随着食品安全宣传周的启动，由《经济日报》和中央电视台主办的“食品安全 诚信守望”新闻公益行动也相继启动，并将从65名(个)食品安全从业人员(团体)代表中评选出10名(个)“诚信使者”，其中一位八旬老人作为“诚信使者”候选人走进了人们的视野，他就是84岁高龄的李锦记集团主席李文达先生。

李文达表示：“秉承着‘思利及人’的核心价值观，李锦记百年如一日地坚持严谨安全的产品管理标准，坚持‘100-1=0’的严苛质量管理理念。通过严谨的生产管理，确保为消费者提供的都是安全和高品质的产品。因为这种对品质的坚守，也让李锦记成为目前最受欢迎的跨国酱料品牌。”



“食品安全诚信守望”先进典型——李锦记集团主席李文达

### 超越标准，百年品牌屹立不倒

李文达先生说，让他引以为豪的还有李锦记是目前国内唯一一家通过美国FDA零缺陷监测进入美国市场的企业。

“当时美国FDA检验组来集团验收的时候，对我们销往世界各地的产品只使用全世界一个标准的生产线表示非常惊讶，因为我们产品的标准超越于世界上最严格欧盟、日本、美国等国家的标准。我们的准则就是：‘超越标准’。也正因为此，我们获得了一次性全部验收合格。”李文达先生说到此时，情不自禁地竖起了大拇指。

李锦记对品质的苛求和高度的社会责任感，使李锦记获得了中国食品行业的高度认可，李锦记的“航天级品质”为酱料行业树立品质标杆和责任典范，以符合“零失误、零缺陷”航天品质的产品为广大消费者服务，正是李锦记这么多年来，从未因为食品质量和安全问题遭到消费者投诉，品牌历经百年沧桑屹立不倒的关键所在。





# 律己利人 责无旁贷

## 李锦记成为首批全国食品科普教育基地

6月23日，由国务院食品安全办公室等14个部门联合主办的2013年全国食品安全宣传周“食品安全——走进食品工业”公众科普主题活动日在中国科学技术馆启动。作为食品安全的标杆企业，李锦记等五家企业获得首批“全国食品科普教育基地”授牌。来自国家食品药品监督管理总局、中国科协、中国食品科学技术学会的相关领导出席了授牌仪式，高度肯定了李锦记等五家企业在食品安全方面的带头示范作用。



李锦记食品法规及标准负责人孙胜枚总监（右三）接受“全国食品科普教育基地”授牌

李锦记一向重视科普工作。作为积极履行企业社会责任的公司，李锦记秉承“思利及人、造福社会、共享成果”的核心价值观，在努力做好食品安全生产的同时，致力于系统有序地向公众进行食品科普的宣传与服务。以新会生产基地为科普平台，李锦记通过工厂参观、科普画廊成果展示、科普讲座等系统的科普活动，积极面向社会宣传食品安全及科技发展知识，提高了公众的认知与了解，受到了社会各界的欢迎。

自2008年至今，李锦记新会生产基地平均每年接待参观人数多达18万人次，2012年更超过20万人次通过参观李锦记生产基地。通过李锦记图文并茂、由浅入深的科普教育，越来越多的人获得了更多食品安全的健康理念和科学知识，增强了对中国食品企业的信心与信赖，同时也提高了自身科学的食品消费理念与食品安全观念，为全社会共同参与食品安全防控工作营造了良好的氛围。

正是由于过硬的生产设施和先进的“透明生产、生产向公众开放”的管理理念，使李锦记此次在全国科普教育

基地首次进行食品安全行业的资格认定时，一举入选，并获得了评委小组的高度认可。评委认为：李锦记能秉承“100-1=0”的质量管理理念，在“超越标准”的质量自律下，展示出卓越的质量承诺，并积极有效地向社会大众开展相关的科普教育工作，为国家公益性科普事业发挥了良好的示范作用。根据中国科协的相关规定，在此次获得全国性学会授牌一年并成功开展工作后，将升级成为中国科协科普基地。

李锦记有着125年安全生产的经验，积累了丰富的食品科学知识。加强公众科普教育，树立大众对食品安全的信心，是李锦记责无旁贷的企业责任。李锦记将充分发挥自身的优势，积极致力于国家的科普教育工作，继续大力支持政府部门、行业协会开展各项科普工作，为提高全民食品科学素养，推动食品行业整体健康有序发展作出贡献。

——李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中

# 传承经典 创新滋味

## 李锦记全新产品上市广受好评

2013年8月，李锦记面向市场和餐饮发展新的需求，在“蒸鱼豉油”的基础上，通过二次创新，研发出具有风味功能特质的“鲜麻辣风味”和“酸辣风味”。丰富了李锦记“蒸鱼豉油”的产品阵容，更为餐厅和厨师提供了便捷、高效的“美味配方”。而面对零售市场，李锦记适时推出了“鲜香红烧酿造酱油”，满足消费者对高性价比的需求。三款新品酱油的推出，得到了餐饮客户和消费者的广泛好评。



### 品质如一 满足多种需求

李锦记充分洞察消费者追求安全、营养、健康的需求，以高标准食品加工品控管理，选用欧盟标准非转基因黄豆和优质国家标准辣椒原料。加上传承原酿酱油工艺生产，产品富含氨基酸态氮，营养健康。而混合醇厚豉香和酸麻辣味，十分符合中餐调味习惯。

李锦记“蒸鱼豉油”新品，口感出众又方便使用，减少了烹饪过程中复杂的调味操作，为餐厅缩短了上菜等候的时间。也在把握酸麻辣与豉香稳定的同时，节约原材料成本，同时为厨师的高效创新添加助力，上市后深受广大餐厅和厨师们的喜爱。

### 传承创新 引领“食尚”新味

“永远创业精神”是李锦记贯彻和坚守的经营理念，在品牌和产品上的不断创新，正是这种精神的具体呈现。125年前，李锦记创始人李锦裳发明了蚝油，对中华饮食文化产生了深远影响。时至今日，李锦记始终在“发扬中华优秀饮食文化”的路上，孜孜不倦地追求卓越、探索创新。

1996年，李锦记围绕市场需求，成功研发具有创新意义的经典产品——“蒸鱼豉油”，上市多年来广受青睐。2013年8月，新推出的“鲜麻辣”风味和“酸辣”风味两款蒸鱼豉油，与原味蒸鱼豉油构成了李锦记全新的产品系列。传承经典品质的同时，呈现出“复合豉辣”的新特点，并适用于多种烹饪方式，赋予菜肴多种辣味选择。

同样，鲜香红烧酱油，也是在李锦记秘制红烧汁高端产品取得市场成功的基础上，结合细分市场，推出的一款贴近大众消费者需求的高性价比产品。

### 定位精准 凸显高性价比

红烧酱油作为一个细分酱油品类，其增长速度超过了整体酱油和生老抽的增速。

李锦记鲜香红烧酱油，在价位上针对中端和中高端红烧酱油市场，口味上鲜咸适中，是南北方消费者均容易接受的口味。并采用非转基因大豆，不添加合成色素和香精，传承传统工艺和独有配方提鲜增色，专门用于烹饪各种红烧菜肴，使用者可以轻松做出正宗红烧好味道，鲜香红烧，一步到“味”。纵观零售市场，李锦记鲜香红烧酱油不论从产品质量，还是价格上来看，都是非常具有竞争力的产品。





生活中，众口难调是常有之事。而之于美食烹饪，调出上好滋味，则需要下足功夫。选对调味品，便是最重要的前提工作。在众多天然的调味品中，姜是家常必备，它不仅是烹饪美食的百搭香料，更有着很强的抗病功效，让人们兼得美味与健康。

### 识姜用姜

生姜，原产印度尼西亚，但在我国已有数千年的栽培历史，在距今二千多年前的汉代，生姜便是一种名贵的调味品，是名门贵族的象征。

我们平日常见的叫做肉姜，可细分为子姜、肉姜和老姜。

子姜即是肉姜的年轻版，充满水分，身，爽脆无渣。通常用醋、冰糖腌透做酸姜，即成开胃前菜，或用来夹皮蛋、炒肉，酸酸甜甜，能减少皮蛋的腻滞。至于生姜，用途甚广，起馒头、腌肉、辟腥均可。

“姜还是老的辣”，这话一点不错。老姜最辣亦最多渣，而且最能驱寒，煮猪脚姜给产后妇女吃，当首选老姜。

其实，姜的辣有别于辣椒等其他调味品。确切地说，姜应该是更温和的辛，而辣椒则是更刺激的辣。有网友形象地说，它们是一个叫你笑，一个叫你跳！



#### 小贴士：



- 生姜具有大量姜辣素，过多食用会刺激肠胃，所以不宜空腹食姜。
- 中医有“一年之内，秋不食姜；一日之内，夜不食姜”之说。
- 姜能养生益寿，但不适合阴虚体质的人群。

### 佳肴伴侣

从长相上看，很多人误以为姜是植物的根，其实姜的可食部属于茎，也称为根状茎，是变态茎之一。姜上还有根，只不过市面上卖的姜根被去掉了。

之于调味，姜更是十分百搭的一味，被人们赞誉为“天然味精”。凉拌小菜、海鲜大餐、南北特色，无不有姜的身影。粗犷的东北名菜—锅包肉里就少不了姜丝提味儿；风靡全国的姜汁皮蛋，简单易做，味道绝佳，常作为下酒小菜；姜与海鲜更是绝配，姜的“温中”作用，正好能抵消海鲜的寒性，还可以消除海鲜上的细菌，食客们尽可大快朵颐。

将鲜肉类、禽类、鱼类或海味原料，用姜汁浸渍，不但可起到保鲜防腐作用。还能起到去腥除异味作用。难怪，民谚里都说：“鱼不离姜，肉不离酱。”

### 居家良品

味辛，性温，无毒。这是很多古籍中对于姜的描述，如果把姜比做人，则可理解为，外在火辣，内心实则温和善良，是个热心肠，会让人暖暖的。

姜是药食兼用的。除了调味外，还具有很多药用价值。具有活血、祛寒、除湿、发汗等功能，此外还有健胃止呕、辟腥臭、消水肿之功效。风寒感冒，来一碗生姜水，或者煮上一小锅姜汁可乐，喝下后会顿觉体内里热气腾腾，汗珠也争着从毛孔里渗出，寒气和病菌自然一并地排出了体外，效果奇佳。

故医家和民谚称“家备小姜，小病不慌”，还有“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方”的说法。出门带块姜，时时保健康，外出旅游，出发前嚼生姜片下、或贴一片在肚脐上，也可以放在鼻旁嗅闻，有防晕车晕船之效。实乃居家旅游必备良物。

由此来看，姜真是个好东西，不仅能够作为美食佳肴的百搭调味品，还能温暖我们的身体，能治疗一些疾病，只要用法得当、适时、适量，就让我们“姜”健康进行到底吧！



古训《千字文》里就有“菜重芥姜”的字句，即：蔬菜中的珍品是芥菜和生姜。故古人称之为“蔬中拂士”，又有“菜中之祖”的雅称。姜可加工成姜干、姜粉、姜汁、姜肉以及糖、醋、盐、酱等各种制品，是老百姓喜食乐用的食品，也是馈赠亲朋好友的佳品。



### 异域寻姜

不同产地的姜，形态、煮法却各有特色。中、日或越南佳看，均有其常用姜，各有特色，煮出来的菜式亦各有风味。

日本：日本人爱用的姜与中国用的差不多，但有款谷中生姜，则只在高级餐厅有售。这款像葱的日本姜，细小爽脆，辣劲十足，通常去皮后蘸盐或面豉酱吃即可。

越南：用的是外表有横纹的南姜。中古世纪时的欧洲已用它来做药材或香料，通常切片用，磨粉辣味更强。通常用来煮冬荫功汤、咖喱，又或像越南菜，煮鱼时加一点南姜在鱼肚内，起辟腥之用。

欧洲：一样有喜欢食姜的国度。像英国人就十分喜欢喝姜茶。英国的姜茶做法非常简单，只要泡茶的时候放上一节鲜姜，然后加糖焖上十多分钟，姜茶就做好了。





## 一碗红烧肉 祖孙三代情

秋风吹，枯叶落。都说一叶知秋，但我对秋的感受是从满大街糖炒栗的香味开始的。也许是平日里喜欢做饭喜欢吃的缘故吧，对我来说栗子的香味就是秋的味道。此可谓秋风未到，味先至也。

家住西安，800里秦川紧依秦岭山脉。秦岭盛产栗子，秦岭山里的栗子也同关中人的性格一样，个大厚实。每年的这个时节父亲都会托人从山里面打一些新鲜的栗子。所以每到这个时节，栗子必定是我家餐桌的主角。谈及栗子入菜，栗子烧鸡、栗子烧肉、栗子八宝粥、栗子烧烤麸，这都是我家餐桌的“常客”。



帅帅小厨  
1989年的西安小男生，高度热爱摄影，深度热爱家乡，极度热爱美食。

### 独特调味剂 做出好味道

家父是“嗜肉一族”。每逢秋天都有吃肉“贴秋膘”的习惯。“板栗红烧肉”那一定是我家的主打硬菜。选用上好调料烹制的红烧肉味道一定是一流的，大颗新鲜板栗经过小火慢炖口感绵软，又融入了浓浓肉香味，受欢迎程度甚至是超过红烧肉本身的。一口吃下一大颗板栗，有的全是满足。

父亲是60年代生人，在那个吃个饱饭都困难的年代，吃肉绝对是件奢侈的事情。父亲说：“小时候最盼望的就是每个月你爷爷发工资的那一天”。因为每个月只有那一天爷爷才会做上一碗红烧肉，家里也只有那一天才能吃上肉。所以，红烧肉就成了父亲儿时最美味的记忆。直到今天，父亲对红烧肉的“热情”依旧如初。在父亲心中，红烧肉更多代表的是一份浓浓的亲情。

爷爷已经过世多年，父亲平日虽很少提及爷爷，但能看得出来，父亲如此偏爱红烧肉也一定是寄托了内心对爷爷的思念之情。

### 独特调味剂 做出好味道

如果说母爱是春夏，那么父爱就是秋冬。父爱不如春夏温暖，而是秋冬一样，冷冷的、淡淡的。你也许感受不到他的温暖，但你一定能感受到他的存在。父亲对我的爱也是这样，小的时候总少不了挨父亲的打，也经历过不解甚至愤怒，长大了也都慢慢理解了这份略显“冷酷”的爱，是为了将我塑造得更坚强、更坚韧。

作为子女能够给父母做上一顿饭，听上一句“好吃”这就足够幸福了。我对父亲的爱也融入了我做的红烧肉中。也许正是加入了那一份独特的“调味剂”，我做的红烧肉父亲也是格外喜欢。

一道家常菜品尝的不是它的味道，更多的是一份“家的感觉”。在这个秋风瑟瑟，天气微寒的季节里不妨也给父母做上一桌家常菜，不需要高档的食材，不需要华丽的外表，就这样简简单单的，只需去感受餐桌上那份温暖……

#### 原料：

五花肉 500g，板栗 200g，葱姜适量

#### 调料：

李锦记生抽两大勺半，李锦记老抽一大勺，红腐乳半块（腐乳汁一大勺），高度白酒两大勺，冰糖30g，桂皮5g，八角2个，香叶3片，盐和鸡精适量。

#### 做法：

- ①板栗用刀划一刀，用滚开的开水烫两边，之后泡上15-30分钟，这样板栗很容易剥开。
- ②五花肉切四方块，切好的肉凉水入锅，加入料酒两大勺，葱姜适量焯水，洗去浮沫控干水分备用。
- ③锅中倒少许食用油，只需润一下锅即可。
- ④倒入焯好的五花肉煸炒，直至肉表面微黄，开始吐油即可。



三代人…… 两碗红烧肉…… 一份永续的感情……



- ⑤加入桂皮一段，八角两个，香叶三片。再加入葱两小段，姜两片一同翻炒出香味。之后烹入50g左右的高度白酒增香去腥。
- ⑥加入提前兑好的碗汁：李锦记生抽两大勺半，李锦记老抽一大勺，红腐乳半块（腐乳汁一大勺）加入足量开水（1000ml左右）没过肉，再加入冰糖30g，大火烧开后转小火40分钟到1小时。
- ⑦这时候加入少许食盐，再加入板栗一同小火焖烧30分钟，大火收汁，出锅再次加入盐和鸡精即可。





## 童话里的幸福味道

童话，是浪漫美丽的，让人心怀憧憬、枕梦而眠。烹饪美食，是关于制造美、分享美的过程，在整个过程中，爱的力量推着我们为生活用心地付出，并藉由美味将爱意传递给家人，曾经幻想着的幸福画面，便自然而简单地呈现我们眼前……



**Norma**  
80后职场妈妈，新浪美食博主，爱美食爱摄影，更爱孩子和家人，过着自然、简单的幸福生活。

### ✿ 童话就是简单的生活

对于现在的我，童话不是虚构的故事，而是真真切切地在每一天上演，那就是简单重复着的、关于爱与被爱的幸福生活！

小时候，听过很多童话，如同大多数女孩子一样，喜欢那些浪漫唯美的爱情故事，也一心想着长大后能嫁给英俊勇敢善良的王子，过上幸福的生活。妈妈也曾讲过无数充满美好憧憬的中国古代传说，启迪着我幼小而懵懂的心灵，也伴随着我在成长路上对幸福生活的不懈追求。

清晨，在窗明几净的小厨房里，为家人煮一锅香甜可口的栗子粥。偶尔抬眼，望着窗外的天空，匆忙短暂的宁静时光，淡然而温暖。听着电台随播的一首清新小曲，这样的时光是一种享受，是一种幸福。即便，这是人人都能企及的平淡生活，我依然觉得它唯美的如童话一般。

我不奢望荣华富贵的生活，有宠爱自己的人和我愿意宠爱的人，加上调皮可爱的孩子，能尽情发挥的美味空间，一切就已经幸福满了。

### ✿ 让幸福的味道传递

小时候妈妈讲的童话故事，让我充满了对幸福的憧憬，而今，我不但会继续对女儿讲述唯美的童话故事，还要用自己充满爱意的烹调美食，把幸福的味道传递给她。

我特别欣赏淳朴自然的事物，同样，也钟爱淳朴而美味的烹调。在度过了那个喜欢幻想、梦境般的少女时代，如今，我已经进入了相夫教子、追求宁静与安逸的阶段。我很感恩命运对我的眷顾，让我拥有了想要的生活。

知足也好，自恋也罢，喜欢简单的快乐是一种心境，更是一种姿态；于是，随手可揽的惬意，即便是为家人做一顿家常便饭，也觉得充满了快乐，享受做妻子的贤淑和做妈妈的慈爱。

当然，这种幸福和快乐是经历了很多付出的，生活从来都不是那么简单的，而是五味杂陈的。但我们可以把它们简单化、整一化，制造出绝美的味道。如同一小瓶红烧汁，浓缩了糖的甜、盐的咸、酱的浓、醋的酸，于“浓油赤酱”里酿出幸福的滋味。我们在爱中学会宽容、理解、放弃和给予，用一颗感恩和平常的心去承接这份幸福，让简单的生活如童话般美丽。

### ✿ 加油！贤妻！

其实，很多时候烧菜就像是某种简单又奇妙的化学公式。我把它简单的解释为：食材+调味品=一道好菜！

做人做事我一向奉行自然、简单。之于烹饪，也遵循着“简单做好菜”的信条。有了家庭和孩子以后，我本能地向着成为“贤妻”的目标努力着。亲手打造美味，也自然成了我最重要的任务之一。

朝九晚五的生活，虽然让我们无法在厨房有足够的时间大展身手。但是下班后，我总是能用最短的时间给家人做出好吃又营养的美味菜肴。没有什么秘诀可言，“李锦记”就是我在厨房制造美味的好帮手。几瓶调味料便能轻松组合出色香味俱全的丰富菜肴，这大大缩减了我的烹饪步骤和时间，轻轻松松烹饪出充满关爱的美餐！

看着家人享受美味时的满足表情，我的心中暖暖的，简单地选择、简单地生活、简单的快乐。

小时候妈妈讲的童话故事，让我充满了对幸福的憧憬，而今，我不但会继续对女儿讲述唯美的童话故事，还要用自己充满爱意的烹调美食，把幸福的味道传递给她。





✦ 打造简单好味

① 「辣椒拌牛肉」

同样的水煮白切的原味烹饪法，用上李锦记明星产品，财神蚝油、豆豉辣酱和芝麻油，重口味菜也可以信手拈来。



② 「卤水双菇」

这是一道简单的蔬菜料理，将白玉菇和蟹味菇白灼冷却后，用李锦记卤水汁浸泡调味，不用炒不用油，清爽无负担的鲜淳美味就是这么简单。

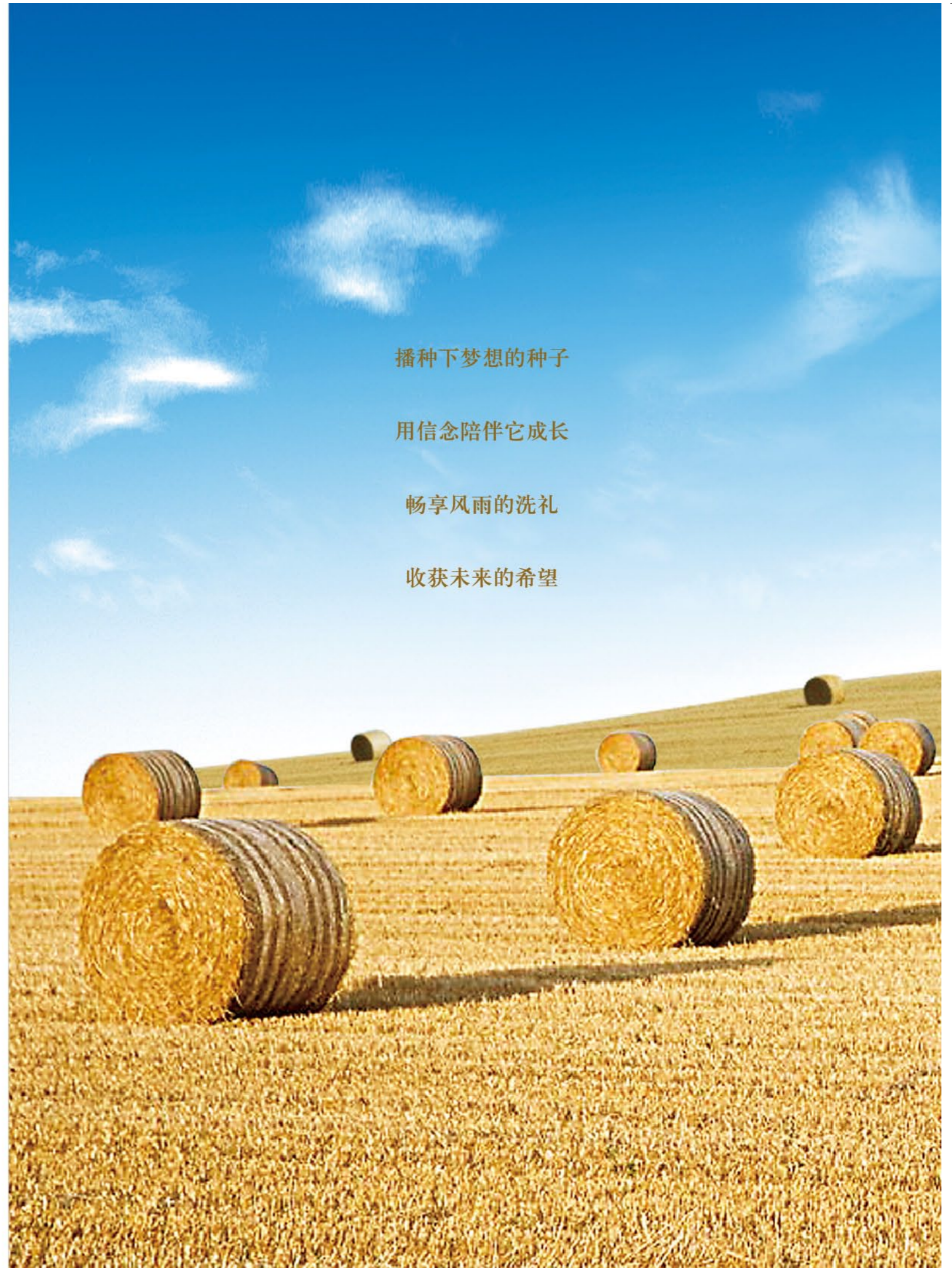
③ 「清蒸多宝鱼」

选用新鲜的多宝鱼，用最简单的最原味的烹饪方法——清蒸，最后只需要那么一两勺的李锦记蒸鱼豉油，就可以成就一道美味清鲜的好菜！同样，选用任何其他的新鲜鱼类也就同理可循。零厨艺也私房的典型菜！



④ 「油焖茭白」

茭白经简单煸炒，加薄盐生抽调味焖熟，咸度和上色刚刚好，既保证了我们现在少盐的饮食习惯，又能拥有诱人的菜色，两全其美。



播种下梦想的种子

用信念陪伴它成长

畅享风雨的洗礼

收获未来的希望





品时

李  
锦  
记



有梦就有希望，  
信念给予我们力量，  
仰望苍穹，蓄势待发，  
飞向属于我们的美好未来！

坚 定 信 念 勇 敢 逐 梦

