

## 酸辣凉粉

食材:绿豆淀粉、清水、葱花、蒜末、花生碎、盐、醋、酱油、芝麻油、花椒油、油辣子、糖。

做法:1、绿豆淀粉中倒入100g清水,将绿豆粉调匀;  
2、锅中倒入剩余的350克清水煮开;  
3、水开后慢慢倒入搅匀的淀粉水,中小火;  
4、边倒边用筷子顺一个方向不停搅拌,直至透明黏稠;  
5、关火后倒入容器内放凉成形;  
6、放凉后倒扣在熟食案板上,稍拍容器底部便可脱模;  
7、将凉粉切条(不要切太薄),切好后放入碗内;  
8、取一小碗,放入蒜末、酱油、醋、糖、盐;  
9、把小碗里的调料搅拌均匀后,倒入凉粉内;  
10、把炒熟的花生米碾成大颗粒撒在凉粉上,再倒入芝麻油和花椒油;  
11、最后加入油辣子,撒上葱花。

## 酸辣粉

食材:红薯粉、生菜、辣椒、花生、香菜、葱花、豆瓣酱、盐、生抽、白糖、花椒粉、鸡精、白芝麻、蒜、醋。

做法:1、将红薯粉条泡在水中1小时。  
2、锅内烧开水放入红薯粉,煮七八分钟,放入生菜关火,捞出放冷水里泡着备用。  
3、锅里放油,用小火慢慢地把辣椒粉炒香,放入葱花、豆瓣酱。  
4、炒出红油以后倒入鸡汤烧开,调入盐、生抽、白糖、花椒粉、鸡精调味。  
5、捞出红薯粉条放入大碗里,浇入调好的汤,放入蒜泥、花生米,白芝麻,香醋,撒上香菜即可。

## 酸辣脆猪皮

食材:炸猪皮、洋葱、青椒、植物油、精盐、陈醋、红油豆瓣酱、生姜。

做法:1、炸猪皮用开水煮过后用清水浸泡数小时,直至猪皮膨胀有弹性。  
2、洋葱去皮切成条,青椒洗净,去籽后切成小段。  
3、把泡好的猪皮切成细条。  
4、起油锅,放入姜片爆香。  
5、放入一汤匙红油豆瓣酱,炒出红油。

夏让你好吃停不下  
爽开胃菜

6、倒入切好的炸猪皮,翻炒均匀。  
7、把切好的青椒段倒入锅里炒匀。  
8、放入洋葱,快速翻炒。  
9、调入适量精盐,沿锅边烹入两汤匙陈醋,过火,翻炒均匀即可出锅。

## 酸辣小萝卜

食材:腌酱、黄瓜、胡萝卜、盐。  
做法:1、腌辣白菜剩下的酱料,如果用不完可以装入密封玻璃盒中置于冰箱保存,除了做拌酱还可以加入大酱汤、豆腐锅等韩式料理中做佐料,用途还是很广泛的。

2、黄瓜切成半圆小块,胡萝卜切成正方小块。  
3、分别置于碗中,各加入半勺盐,拌匀。  
4、腌制15-20分钟后,挤去水分。  
5、加入适量酱料(这个随个人口味决定酱料的多少),拌匀后放入冰箱,腌渍1-2小时,即可食用。

## 凉拌酸辣藕片

食材:莲藕、洋葱、蒜瓣、干红椒、食盐、白醋、白糖。  
做法:1、莲藕洗净,去皮,切成很薄的片。  
2、切好的莲藕清洗2遍后浸泡在清水里。  
3、把洋葱、蒜瓣分别切成末。  
4、在切莲藕的同时,锅中烧水,水开以后,捞出莲藕入锅焯熟。  
5、捞出放入凉白开里冷却,冷却后稍沥水分,装入较大的盆中,调入盐、白醋、白糖,拌匀腌制入味。  
6、腌制好的藕片装入盘中。  
7、在藕片上撒上蒜末、洋葱末和剪好的红椒段,然后起锅烧热适量油至冒烟,浇在藕片上即可。

## 酸辣鸭肠

食材:鸭肠、芹菜、剁椒、郫县豆瓣、姜、蒜。

做法:1、鸭肠加盐与醋揉洗后用清水冲洗三到四次(要除去腥味,用盐与醋结合起来清洗得比较干净);  
2、切成十公分左右的段;  
3、姜切细丝,蒜切片,芹菜切段备用;  
4、鸭肠在炒之前用水焯一下,焯的时候注意时间,看到鸭肠稍一卷起、颜色变白时,迅速捞出放入凉水中;  
5、锅里放油,可以适当多点,烧热后放入姜蒜炒出香味;  
6、加入一勺郫县豆瓣炒出红油,放入两勺剁椒继续翻炒;  
7、把焯过水的鸭肠倒进锅里迅速翻炒均匀;



## 中国有个海南岛

## ——记海南岛牌椰汁从中国走向世界故事

## 凌晨3点钟的电话

2017年3月5日凌晨3点,突然响起的手铃声惊醒了正在睡梦中的郝伟,他拿起电话,来电显示是他的一位上海朋友。接通电话,听筒那头传来一个惊喜交加的声音。“喂,郝伟!是我!我在美国!在洛杉矶的超市!我手里拿着你生产的海南岛牌椰汁!我竟然在美国买到了印着全是中文的中国饮料,上面还有国旗!你厉害啊!”淡定的郝伟俨然不是第一次接到这样的电话,“老兄,谢谢您的关心,中国现在是凌晨3点……”对方拿着电话还在激动“我太骄傲,太开心,回见!回见!”

故事回溯到2010年的一天,刚刚走出国家商标总局的郝伟手里拿着一个沉甸甸的文件袋,这是他殚精竭虑六年才拿到国家商标总局正式通过的“海南岛”牌商标证书,在他还没来得及体会个中辛酸得失的时候,他的电话响起一个陌生来电,“恭喜你郝总,您不认识我,可是我们可以做笔生意,把你手里刚拿到的这个商标卖给我,一个字一亿,‘海南岛’三个字共三亿。”三亿,不是王健林也不是马云的你我没人会认为这是个小数字小目标,对于创业者郝伟来说这同样是笔大钱,可是他斩钉截铁地说“不卖”!

对于郝伟来说,这不是钱的事,是他心里的一个结,是一个源于他想要做一个属于中国品牌的一个情结。

## 种下中国品牌情结的“因”

1999年,第一次去到美国的郝伟是兴奋的,在当时国内还并不能看到的很多国际大牌出现在他的眼中,生性热情重情义的他决定给亲朋好友采购一番礼物。回国后,礼物分发完的郝伟被哥们当头泼了一盆冷水:“你不是在广州淘的A货吧?你翻翻后面的标签,全是made in China。”这下可恼了郝伟,之前没细看的他,认真检查了

所有商品,果不其然,大多都是国际大牌,中国制造。这让郝伟大为光火,他生气是因为他觉得明明是我们中国做出的产品,为什么贴上国际品牌的商标就变成昂贵的进口货。中国产品品质并不差,为什么我们的品牌,就不能卖到美国去呢?

这埋下的种子,就是郝伟中国品牌情结的因。诚然,只是有情结是不够的。拿到“海南岛”商标准备生产椰汁的郝伟面临着关键的问题——要生产,就要生产线。他找到了专业的饮料生产工程师,专家对他说道:“那你至少需要投资两百多万买生产线。”

当他去到一些同行工厂看完两百多万的生产线后,他铁青着脸出来对专家说,“这就是一家作坊,我需要最好的饮料生产线。”

经过多方努力,他在海南看到了两千多万的饮料生产线,他皱着眉头走出来,对专家说:“这不是我要的,我要的是十年以后都不落伍,而且是全自动化的高速生产线。”

专家挠挠头,“那你可能要花很多钱。”

之后两个月,郝伟走遍了全国十多家知名饮料品牌企业,虚心学习取经,回来后确定了自己的标准:行业前三名的品牌设备和全自动高速生产线。最后还邀请了德国、意大利的设备专家与郝伟的专家顾问团队一起,结合热带果汁产品的特性,做出了一套郝伟最满意的方案,整个工厂的投资从两百万的计划,变成了1.3亿元,他的执着与努力,很快得到了中国农业发展银行、海南省农村信用社以及地方政府的大力支持。

## 漫漫FDA注册路

国外标准?哪里的?欧洲?美国?美国!对,就是美国!在郝伟的心中,那个情结跟他在美国的经历有很大关系,就是要到中国制造的海南岛牌卖到美国去。

“我们要尽快通过美国FDA的注册登记。”郝伟提出了这个要求,当时的他并不知道那有多难。

FDA, food and drug administration,是美国也是全世界最为严格的食品药品安全质量标准。寄给FDA的第一次审查请求,石沉大海,第二次,杳无音讯,那好,那就一次又一次。直到终于收到了回复,终于FDA亚洲区从香港派来了两位代表来验厂,漫不经心的他们掩饰不住眼神中的敷衍,这籍籍无名的牌子他们能来做检测已经很不错了。在初检之后一个月,突然,FDA派来了和上次截然不同的一支队伍,他们严阵以待如临大敌,甚至用比平常严谨十倍的标准来到了海南岛公司进行工厂全面检测。

最终,海南岛食品饮料有限公司不仅通过了美国食品药品监督管理局对企业FDA注册,还包括对美国反恐登记(FFRM)、工厂对美注册登记(FCE)和产品对美国注册登记(SID)等一系列的检测。在2014年国家进出口商品检验检疫总局官网上公示,中国饮料企业通过美国FDA登记注册的企业仅3家:海南岛公司、中国饮料行业巨头娃哈哈与加多宝。

之后的一天,郝伟在面对海南省人大食品安全巡视组检查时,用PPT介绍企业和产品,说到了FDA,海南省食药监局的一位副局长打断了他:“郝总,你知道FDA代表什么吗?我省好像也只有少数几家药品制造企业通过美国FDA,我国每年都进口大量食品饮料,但很少有食品饮料品牌产品出口。”

郝伟按下PPT的下一页,赫然通过

FDA认证的文件原件。

尴尬与沉默过后,兴许是自我解嘲,兴许是难以抑制的兴奋,这位提出质疑的副局长站起来,兴奋地对省领导说:“有了这个FDA,我们对他的产品就更放心了,我们喝椰汁吧,尽情喝,没问题的!因为,这是世界上最严的食药安全标准!”

可是,让中国制造的海南岛牌走出国门,真做起来可比想象的难得多。尽管工艺一流、口味出众,还通过了包括FDA的一系列质量安全认证,一心要把海南岛牌椰汁卖往美国的郝伟还是遭遇了出国难的挑战。

## 印上中国国旗,走出国门

郝伟多方寻找机会,可各合作方听到要出口,均摇头。

这些都扑灭不了郝伟心中热情的火,一个不行找下个,下个不行找更多,他带着海南岛椰汁在美国拜访了很多客户,不知疲倦的推销。

终于在广交会上,海南岛椰汁的展位里走进了一个老者,他逛累了,要了杯椰汁,品尝了一口,他又要了一杯,郝伟见老者有些不同之处,便上前攀谈:“您是在做什么行业的?”

“哦,我是个华侨,在美国做生意。”郝伟一下子眼睛亮起来,“您看,要不要考虑一下我们的产品?”

“哈哈,美国人可能不是很认可中国的食品,这个……”

尽管听过无数次的冷语,郝伟的热情仍在:“我们通过了美国FDA,如果您能,我可以不要钱送您一柜,我有信心,您卖好了再找我进货。”

“别别别,一货柜的椰汁我卖不掉,即使倒掉我还得花钱雇人来做……你说什么,你们通过FDA。”

软磨硬泡之下,感动了的老华侨,他坚持付钱进了一个柜,在郝伟的信心和志

相伴之下,海南岛牌椰汁终于到达了USA。在郝伟的坚持下,每一包海南岛椰汁都印上了中国国旗。

一个月后,等待结果的郝伟,接到了那位老者的越洋电话,第一句话就字字印在了他的心上:“再给我发一柜,第一个柜全卖完了!”

2个月之后,老华侨告诉郝伟,“我给你介绍美国其他州最好的客户,好产品他们一定喜欢。”

3个月之后,作为客户的这位老人,自己出钱,在美国的华文报纸上整版整版地给海南岛椰汁打起广告,他说:要让整个美国都知道来自中国的海南岛牌椰汁。

不到一年的时间,海南岛牌椰汁通过各类营销活动,让美国华人之外的美国人也开始买海南岛椰汁,最开始,这些看到中文就回避的人,看着火爆的销售还绕行,通过促销、品尝,逐渐变成了常客。

目前为止,荷兰、日本、加拿大等很多对食品饮料要求十分严格的国家都有了郝伟的产品,海南岛椰汁真正正的走出国门成为一个让外国人都认可的中国品牌。郝伟到目前仍然坚持,出口的每一包椰汁,都有着一面鲜艳的五星红旗。这,也让他无数次在各种不正常的时间收到朋友们热情的越洋电话,激动的电话,充满了赤子民族情怀的电话。

那是因为有一次在美国做促销试饮活动现场,有一个美国客人觉得椰汁很好喝,于是开始询问产地。

“Hainandao? Hainan island? where is it?”——“在夏威夷?还是在迈阿密?哦,是在东南亚吧?”显然,美国很多人并不了解中国,也更谈不上了解这个品牌背后的意义,无论是地缘还是情怀。

郝伟当时正好在现场,直接回答:“您喝的这个品牌来自中国,中国制造的中国品牌。我也希望您今天喝了这椰汁之后能够记得,中国有个海南岛。”

(高升)



8、最后把芹菜放入,根据个人的口味轻重加适量的白糖与盐,炒匀后出锅。

## 鸡丝凉面

食材:鸡胸肉、面条、黄瓜、蒜、小香葱、大葱、姜、熟花生碎、辣油子、醋、盐、生抽、鸡精、麻酱、花椒油、料酒。

做法:1、锅中加水倒入鸡胸肉、姜3片、料酒2勺、大葱5段,大火煮15分钟。  
2、捞出在水里过下凉。  
3、顺着鸡胸肉的纹理撕成丝。  
4、黄瓜切丝,葱切花,蒜切碎。  
5、熟花生碎小半碗、辣油子3勺、醋3勺、盐2勺、生抽1勺、鸡精1茶匙、麻酱2勺、花椒油2勺、料酒2勺全混合一起调成汁。  
6、锅中水烧开下入面条。  
7、水提前在冰箱冷藏下,倒入面条过下凉,沥干水分。  
8、最后调料汁浇在面条上就好了。

## 酸辣海带丝

食材:海带丝、辣椒、蒜瓣、醋、盐、味精。

做法:1、海带丝用清水清洗浸泡,然后洗掉上面的黏液;  
2、切成长段备用;  
3、锅烧热后,加入蒜爆香;  
4、接着加入辣椒段炸一下;  
5、再倒入海带丝翻炒;  
6、加一点水稍微煮下;  
7、水收干了,加入调料、盐、味精;  
8、最后加适量的醋,翻炒均匀就可以了。

## 酸辣土豆丝

食材:土豆、青红椒、蒜末、白醋、盐、糖、花椒、鸡精、干红椒、香油。

做法:1、土豆去皮切薄片再切成细丝;  
2、将土豆丝在清水里冲洗干净去掉淀粉再沥干,这样炒出来才口感脆爽;  
3、配菜的一点青红椒也切成丝;  
4、起油锅放入花椒和干红椒,小火爆香后,捞出花椒不用;  
5、在油锅里放入蒜末爆香后放入土豆丝翻炒,再加入青红椒一起翻炒  
6、加入盐、白糖、白醋、鸡精翻炒后关火,最后再加一点香油拌匀即可。(四季美食菜谱)