

寻找 晋江名小吃

展示环节完美收官 人气美食下周出炉

备受瞩目的“寻找晋江名小吃”活动自启动以来，深受广大商家和吃货的关注。目前，该活动推出的精彩展示环节将于本周结束，下周将推出人气美食商家，想知道哪些商家荣登人气美食的榜单吗？那么，快快来关注晋江经济报每周五的《消费》周刊，届时答案将在上面揭晓。值得一提的是，接下来，还将推出“边吃边聊”直播，让广大吃货可以零距离接触到商家，不仅如此，吃货还有机会获得各种福利。

备受关注 广受好评

一直以来，美食文化是一座城市不可或缺的部分。由晋江经济报举办的“寻找晋江名小吃”，旨在宣传和挖掘晋江传统美食，让更多消费者了解晋江美食文化。自活动启动以来，便受到多方关注。很多商家表示，开展这样的活动，不仅有利于传播和推广晋江美食，还有利于商家树立品牌文化和形象。在不少商家眼中，一些传统古早味制作者，他们默默地制作美食，较少通过媒体发声，这次通过媒体的视角，让商家进入公众视野，有利于扩大商家名气。

“开展这个活动非常好，能让更多人了解到晋江美食文化，有利于把晋江美食传播推广出去，这也是一件不错的事。”顺和汇食品行老板黄清海说道，晋江经济报作为权威媒体来报道这些传统美食，更有公信力、说服力。庆红人家虾皮老板陈小红表示，“这个活动精彩又热闹，能和这么多优秀的商家一起比拼，是一次很不错的学习机会，希望以后还能多开展类似活动。”

人气美食名单下周出炉

截至今天，报名参加“寻找晋江名小吃”的商家有近40家，最终主办方精心挑选出9家在报纸上一一展示。他们分别是：阿玲四果冰、三只鲨鱼、深沪太原鱼丸、顺和汇食品行、喜来福小吃店、庆红人家虾皮、全伯手工大肉丸、功牛、老叶烧酒菜。经过近一个月的展示，广大吃货“隔空品尝”了四果冰、拳头母、米糰、肉丸……许多吃货纷纷表示，这些美食看起来太美味，好想到实地去品尝！下周，本次活动的主办方将根据商家的产品特色、企业文化等，进行综合考评，最终的结果将在报纸上公布。

本周，我们将为大家展示的是咱们闽南本地最常见的两种食品，一个是很有代表性的小吃，一个是咱厝人日常喝酒、烧菜少不了的配料，它们就是喜红福小吃和庆红人家虾皮。喜红福小吃店的招牌米糰，藏在巷子里，俘获诸多吃货的芳心。喜红福小吃店老板吴俊红说道，“做米糰虽然很辛苦，但是我把每一位客人都当作我的家人。只要客人觉得好吃，我就满足了。”庆红人家虾皮当属咱厝人下饭、烧菜的佳品，既有营养，又能起到调味作用。庆红人家虾皮老板陈小红说道，她立志将品牌做大，将更多晋江美食分享给大家，让更多人了解晋江美食文化。

“边吃边聊”直播即将开始

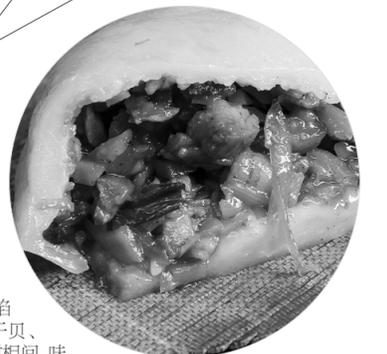
“寻找晋江名小吃”活动开始以来，便受到许多忠实粉丝的期待。许多粉丝纷纷表示已经迫不及待想和商家在直播间互动。为了感谢忠实粉丝的支持，主办方还将在直播活动中不定期推出福利。想要知道有哪些福利，请持续关注微信公众号“晋好康”，本报将在报纸和公众号持续向粉丝发送福利。

“这个活动办得精彩纷呈，我已经持续关注快两个月了。我是一个吃货，对美食没有抵抗力，已经自己驾车品尝过几家美食了，感觉都很不错，有的美食地点太远，不方便。我很期待能在直播间和老板交流。”粉丝王先生说道。为了让更多吃货能够更好地了解商家，本次活动还推出“边吃边聊”直播活动，届时让你零距离接触到商家，可以第一时间了解商家信息。

深沪喜红福小吃店：坚守传统工艺 传承古早美食



细心的吃货会发现，深沪的美食众多，除了有大家耳熟能详的拳头母、水丸、壹仔饭等，还有很多特色名小吃，米糰、番薯糰、古早味包子等。坐落在深沪后山有这样一家店，坚持传统工艺，主做古早味美食，它就是深沪喜红福小吃店。



遵循传统工艺 制作香米糰

深沪米糰，凭借香甜软糯的口感，深受消费者的喜爱。在深沪厘金局崎路牌旁有一家深沪喜红福小吃店，每天销售出几百个米糰，每到下午，总有一

些人爬上百步台阶到店选购。店里摆放着各种口味的米糰、番薯糰、古早味包子，供消费者选购。吃一口香甜的古早味美食，品一口茶，生活相当惬意。

店里的招牌米糰深受消费者喜爱，它是由吴俊红制作的，她从小跟随母亲制作米糰，因此对制作米糰的各个步骤都非常熟悉，对选料、揉面、包馅等工序都了然于心。为了制作美味米糰，吴俊红坚持遵循传统工艺，手工制作，便于制作出Q软的米糰皮。“因为都是通过手工制作，每天的量都有限。”吴俊红说道，制作米糰工艺烦琐，每次看到自己制作的米糰深受顾客喜爱，就特别开心。

为了让更多人品尝到米糰，吴俊红的大儿子何俊典加入到制作米糰队伍中，他在原有基础上对米糰进行传承与创新。如今，随着健康理念深入人心，何俊典针对米糰口味进行改良创新，制作出更多口味，满足不同消费者需求。目前有绿豆、糯米馅等，还有咸的米糰

等多种口味。米糰的内馅丰富，有虾仁、笋、香菇、干贝、花生碎等，口感丰富，咸甜相间，味道特别。

严格把控 品质至上

一直以来，深沪喜红福小吃店，秉持“品质至上”原则，在选材和制作方面颇费心思。在何俊典看来，很多人品尝古早味美食除了饱口福之外，更多是对记忆中的古早味的一种寻味。因此，制作古早味美食的工序烦琐，每个步骤都层层把关、严格把控。用吴俊红的话来说，这么多年来，把每一位客人当成家人，用对待家人的态度去制作古早味美食，让消费者可以吃到放心的美食。

吴俊红是个完美主义，严格把控制作米糰的每个细节，要求每一个细节都做好。首先，制作米糰，食材挑选非常重要，因此对于制作米糰的材料，吴俊红都精心挑选，小到一颗葱，她都要选

择最好的。其次，糯米皮是整颗糯米的灵魂所在，上等的糯米制作出来的外皮又弹又Q，散发着浓郁的米香。而如何制作出又Q又有弹性的米糰皮非常关键，如揉米团必须揉到她认可的标准……正是因为这种对质量的严格把控，才能将米糰做得如此精湛。

制作米糰的难度不在于内，而在于外，每一块米团都有自己的“灵魂”。揉米团十分讲究，并不是把米团揉匀、揉软就算成功。成功的米团需要劲道十足，压下去不硬，放在桌面上米团要保持原状，不会扁塌。何俊典早已把这些要领牢记于心，其制作出来的米糰口感香甜，深受顾客喜爱。在未来，何俊典将继续把这个传统工艺传承下去，制作出更多古早味美食给消费者品尝。

庆红人家虾皮：匠心打造品质虾皮

说起金井围头美食，大家可能会说鲍鱼、各种海产品等。其实，围头还有一种特色美食，那就是虾皮。围头虾皮自古以来名声遐迩，深受广大吃货的喜爱。今天，要带领大家走进一家特色虾皮厂——庆红人家虾皮。该商家专注虾皮几十年，一直来坚守品质，为广大吃货带来吃得安心、放心的虾皮。



精挑细选 确保虾皮新鲜

金井围头村被誉为“海峡第一村”“全国乡村旅游重点村”，它是国家3A级旅游景区，是野生虾皮的故乡，汇集海水和阳光的浸透与滋润。早期被称为围头渔村“捕捞能手”的陈芬屋，出生在一虾皮家坊的世家中。陈芬屋从小就习以为常，熟悉虾皮的挑选、制作。

1980年，陈芬屋的女儿陈小红，从父亲那里学到了一套民间的祖传手艺——生产制作虾皮。无论是对虾米的挑选、柴火煮、太阳晒等，特别是对虾皮成色的甄别挑选、分类包装等工作，陈小红都铭记于心。为了传承其父亲的虾皮产品生产制作工艺，陈小红便将“陈屋仔米”更名为“庆红人家虾皮”。她制作的虾皮远近闻名，深受顾

客的喜爱，畅销海内外。

在激烈的市场竞争中，庆红人家虾皮能够崭露头角，离不开创始人陈小红一直以来坚持做好虾皮的初衷。庆红人家虾皮拥有无数的奖牌、奖状，有“老字号掌门人”等，且于2015年加入晋江伴手礼协会。从创立之初，她就坚定不移把品质放在首位，在陈小红眼中，对于食品行业来说，口碑是重中之重，只有尊重消费者，才能不忘初心做好产品，进而让品牌发扬光大。为了确保虾皮品质，她每次都是精心挑选，如选用渔民刚捕捞上岸的虾，这样制作出来的虾皮才会比较新鲜。就连在炒虾皮时选用的油都是精心挑选的，豆豉都是选儿童可食用的，翻炒中加入的水选用温开水等，这一切都只为给消费者提供安全的虾皮。

秉持匠人精神 制作味美鲜甜虾皮

庆红人家虾皮选用优质野生虾，经过传统制作工艺，使虾皮形态完整、虾眼齐全、身形呈月牙钩状，颜色显得淡粉又亮白，入口极其鲜甜，口感极

好，无其他杂质，盐味极淡，可直接入口食用。用消费者的话来说，庆红人家的虾皮跟其他家虾皮与众不同，吃起来口感更鲜甜。值得一提的是，不少消费者把庆红人家虾皮磨粉用作调味料，给小孩食用。

陈小红“庆红人家虾皮”传承了父亲精湛的虾皮加工技艺，创造出独特的风味，目前已成立庆红人家水产加工厂，已由传统的加工方法升级到现代全自动的加工操作，更符合国家规定的食品加工标准，卫生、高效、精准、科学。如从清洗到筛选都有机械化操作，节省了很长时间，更能保证虾米的保鲜时间。在700多平方米的生产间里，有化验室、成品冻库、原料冻库、拆包间……整个工作间干净整洁，工人穿着工作服并佩戴手套、一次性帽子等，有序地生产着。

庆红人家虾皮凭着几十年如一日对产品精湛的执着追求，生产出的虾皮营养丰富，味道鲜美嫩滑。在未来，陈小红将继续做好安全美味的虾皮，让更多消费者可以品尝到围头虾皮，同时为围头美食文化的传播尽自己的一份力。



扫码转发 免费品尝牛肉羹

本报讯 广大吃货注意啦，作为晋江经济报旗下的美食公众号又要给广大粉丝送福利啦。即日起至9月3日，只要转发“晋好康”的推文“这家牛肉店真壕气，免费送牛肉羹”到朋友圈，便可到泉州市功牛餐饮管理有限公司（以下简称“功牛”）安海、三里街、杜马、五里、迎宾、罗山、中南、工厂店免费品尝一份牛肉羹。

据了解，功牛是一家老字号店，深受咱厝吃货喜爱，好评如潮、圈粉无数。截至目前，功牛在全国各地拥有40家门店。功牛自创立之初，始终坚持“传承 专注 更地道”的核心理念，秉承传承“全牛药膳汤品”的产品定位，公司传承人肖省事及全体员工数十年磨一剑，在众多闽南牛肉餐饮品牌中，始终将产品品质、食品安全放在最优先位置。为保证产品品质，公司总部斥资筹建下属子公司晋江市闽功食品有限公司，并于2021年5月顺利通过国家SC认证。由于在食品原料上严格把关，对关键调料、配料统一生产、统一配送，以独特的药膳配方为“功牛”品牌提供无法复制的美味，以统一的标准为客人提供一贯的美味，在市场上获得了广泛的认可及传播。

近年来，功牛在秉承传统工艺基础上，创新推出了“牛肉羹”“牛筋丸”“香焖牛排”，并重新挖掘整理推出了招牌土牛汤、牛筋汤、牛杂汤、白灼牛肉、弹牙牛筋、干拌牛肚、红烧牛腩煲、红烧牛腩饭、经典牛肉面、闽南红烧肉粽、闽南萝卜饭等12道招牌菜，深受广大消费者的喜爱。店里的闽南全牛药膳汤品、香焖牛排等备受青睐，秘制香焖牛排夹杂中草药，香气诱人，炖煮得软烂脱骨且入味，闽南菜里特有的那种浓香的药材味道和牛肉的肉香特别搭，大块的牛排肉却完全不塞牙，这种软糯让牛肉越发醇香。

此外，还没关注微信公众号“晋好康”的小伙伴速速关注。接下来，“晋好康”将会送出各种美食好礼。



扫码转发享牛肉羹

扫码关注有惊喜