

好
吃
好
喝

本版加盟热线：
13592220030 13592220015
13938098684

本栏目由
渔人码头
独家协办

总店地址：周口市邦杰大道
邦杰集团北 20 米路西

渔人码头	海鲜城：8362555
周 口 店	小海鲜：8396777

郸城店：	3265555
焦作店：	0391—2586198
许昌店：	0374—2593333 2592222

订台热线

淮阳龙湖山庄 2698999 2698666

新华楼大酒店 8393000

东云阁 8686865

禧龙阁 8279616 8279619

汇龙鲍鱼 8288699

皖豫情 8238555

海底捞火锅城 8287888

总商会会馆 8681119

大别山风味城 8234957

夏威夷生态园酒店 8201111

粤海美食广场 8275115

三川人家 8284999

千秋居 8103556

三星食府 8226357

信阳南湾鱼 8129308

新品海楼酒店 6197666 6197888

欢迎刊登订台电话
联系电话：13592220015

“老渔人”店庆大酬宾

渔人码头为答谢新老客户的厚
爱，在“小海鲜”三周岁、“海鲜城”一
周岁店庆之际，推出半月抽奖惠客
活动，设立 5 个奖项。日日出大奖，
抽无空奖。

奖项分值为：

特等奖	价值 500 元套餐一桌(不含酒水)
一等奖	蒜茸蒸龙虾仔一份
二等奖	葱烧海参一份
三等奖	辣炒海瓜子一份
四等奖	蒜茸蒸扇贝一份

美食热线：8362555
8396777

(温馨提醒：本广告最终解释权
归渔人码头)

做周口专业高端酒店

——访峰基酒店总经理陈卫婷

晚报记者 李伟

本报讯 高端餐饮！位于周口市
七一东路的峰基酒店刚一亮相，就给
周口消费者强烈地传递了这样一个
信号。事实上，消费者第一时间对其
产生的“高端印象”主要源自酒店的
精致装修和高档菜品，但峰基酒店
的高端含义并不仅仅包含这些。昨天，
酒店总经理陈卫婷接受记者采访时
说：“我们要极力打造的是与国内高
端酒店接轨的专业高端酒店，高端要
体现在酒店软、硬件的方方面面。”

陈卫婷，女，祖籍漯河，拥有 16 年
的高端酒店管理经验，应友人之邀来周
口之前，曾是郑州赫赫有名的燕鲍翅专
业酒店——天官翅酒楼领军人物。陈

卫婷说，除了友人力邀外，她来周口的
动力还有一个：就是再来一次自我挑
战，看能不能把专业高端酒店的理念带
到地级市去。

“我所说的专业就是一种标准
化。”陈卫婷说，“就是让走进酒店的
客人时时刻刻都能感受到高端的氛
围，拥有高端的享受。”就峰基酒店而
言，首先是硬件上的装修设计。为了
体现高端理念，酒店特邀有着丰富高
端酒店设计经验的国内知名装饰设
计公司打造不凡外观， 富华而不奢
华，兼具现代气息的简欧风格给人以
高贵而舒适的感觉，十几个雅间更是
装饰典雅、风格各异。因为用材考究，

注重细节，酒店花费不菲，开业时已
投资逾千万元。

专业高端的另外一个重要体现
就是菜品。陈卫婷说，酒店开业之前，
她曾在周口做了一次市场调查，最终
将菜品定位为绿色健康，在凸显专业
的同时力求出新，现在被酒店客人热
衷的生涮甲鱼就是一个成功范例。

当然，专业高端的要素还有服
务。结合国内高端酒店专业标准和周
口实际，陈卫婷的个性化服务体系正
在迅速形成。她说：“我要给周口高
端消费者一个全新的感觉！”

峰基酒店订台电话：0394—
8102999 8103999

峰基酒店高端餐饮系列访谈(1)

“渔人”三年店庆 特等奖免费用餐

记者 梁照曾

本报讯 “哈哈，真是想不到，俺
抽中特等奖了！店家奖励给俺一桌价
值 500 元的酒席。”昨天上午，李先
生带着朋友光顾渔人码头海鲜城，在
服务生的引导下，从奖箱中抓出一个
写有“特等奖”的乒乓球，使他成为
渔人码头三年店庆活动中的第 20 名
特等奖幸运者。

“恭喜您，您和朋友将免费享受

本店 500 元一桌的酒席。”当酒店服
务生向他道喜时，他简直不敢相信自
己会被从天而降的免费酒席“砸”中。
不会是玩笑吧，李先生有点不敢相信。
服务生告诉他，这是千真万确的事，
并告诉他这是渔人码头为庆祝三年
店庆给予新老顾客的回报时，他简
直乐晕了，连忙又电话邀来 5 名朋友
共享这份大礼。

李先生告诉记者，渔人码头不仅
菜品地道、口感纯正，而且信誉非常

好。他在荷花市场做生意，经常招待
客户，所以他成了渔人码头的老顾
客。

据渔人码头餐饮有限公司总经
理毕新华介绍，从月初到现在一个月
的时间里，仅新老客户抽中的特等奖
就有 20 个，一、二、三、四等奖更是
数不胜数。他说，应顾客要求，店庆
活动还将开展一段时间，渔人码头永
远视顾客为上帝，菜品和质量永远是
第一位，并将实惠进行到底。

东云阁 周口谭家菜、私房菜品牌店

大酒家 周口第一品牌盘龙鳝

11 年的专业品牌经营，致力于谭家菜、私房菜、盘龙鳝菜品的开发，东云
阁大酒家以超凡的实力，赢得社会各界的好评，成为周口餐饮界的一棵常青
树。根深叶茂，来自我们共同的奉献和追求，来自上好的菜品和超凡的服务。
在社会各界的关爱下，东云阁一直在努力！！

现招聘经理 2 名，服务员 2 名，薪水面议。美食及咨询热线：8686865

本广告的解释权归东云阁餐饮有限公司

(温馨提醒：顾客可以在东云阁郸城店、周口店之间消费共享)

本周特色菜

红烧鸽杂 新华楼提供

美食热线：8393000

食评：酱香敦厚 筋道味正

神仙凤茄 东云阁提供

美食热线：8686865

食评：汁淋烧茄鲜凉爽
凤着卧心香筋浓

江津飘香鸡 龙湖山庄提供

美食热线：2698999 2698666

食评：釜烹千古味 香醉山庄客

新品海楼酒店大酬宾

酒店开业以来，本着“高品味、低消费”的原则经营，得到了广大
消费者的支持与欢迎。为答谢消费者对酒店的厚爱，即日起对来店
就餐者推出以下优惠：

- 1.凡点菜者，每桌免费奉送一道特色菜！
- 2.每天一道特价菜，天天不重样！
- 3.容纳 20 余人的豪华大包房免最低消费！
- 4.凡举行婚宴的均有神秘大礼送给您！

登品海楼 尝天下鲜

订餐电话： 6197666 6197888

酒店地址：川汇区交通路与汉阳路(原大闸路)交叉口

Galanx 格兰仕 中国红 格兰仕

爱上厨房

最好的姐妹拉拉要出嫁了。拉拉
说，我嫁人你可要送大礼哦！呵呵，我
早就计划好了，送你一台格兰仕微波
炉——“都市经典”。

怎么想到要送微波炉呢？因为我
早就亲身体验到微波炉的好处——
完全不懂烹饪的我，会成为一个家庭
“煮”妇。以前我像很多女孩一样，对
于烟熏火燎、满脸油烟的厨房几乎是
忍无可忍，而且厨艺也不精，但从看
到我家那台 “都市经典” 的第一眼
起，我就完全融入了家庭“煮”妇的角
色了。

银灰色纯平镜面尽显高贵，大屏
幕动态彩色显示操作面板，最厉害
的是还有 20 多个自动菜单，并且拥有

多种多样的现代烹饪方式。把食物切
好，放上油盐酱醋等佐料，想要蒸、
煮、烤、炖那就随你所欲了。选定一个
键，轻轻一按，不到 5 分钟，可口的饭
菜便新鲜出炉。蒸鱼、烤鸡、烤肉等老
公喜欢的肉类大餐，还有蔬菜等我们喜
欢的清淡食品，米饭、馒头、水饺、面
条等主食，甚至包括爆米花和咖啡等
甜点都可以做！

现在我真正爱上了厨房。只要在
家吃饭，我就会变着花样给老公做好
吃的，老公说，“中国红”让我们的二
人世界更加有味道了。

所以，我要赶快送一台“都市经
典”给拉拉，拥有它，一定会为拉拉的
家庭生活增色不少！

更多资讯：www.galanx.com.cn
全国售后服务热线：4008-300-333

·九阳电压力煲·

阿永下厨

金沙蟹黄豆腐

金沙蟹黄豆腐是粤式菜，选用
咸蛋黄和豆腐为主料，将咸蛋黄蒸
熟捣碎成末，下锅与豆腐一同拌炒
而成。是人们最爱做的一道家常
菜。

材料：
嫩豆腐、咸蛋黄、油、盐、鸡粉、
料酒。

制作过程：

- 1.咸蛋黄置入碗中，加入 1 汤
匙料酒，放入锅内加盖大火隔水清
蒸 7 分钟。
- 2.取出蒸熟的咸蛋黄，趁热捣
碎，将其压成泥状。
- 3.嫩豆腐先横切一刀，再切成
小块，放入加盐的沸水中焯 1 分钟，
捞起沥干水。
- 4.烧热 3 汤匙油，倒入咸蛋黄
末以小火炒至香气四溢。
- 5.待咸蛋黄末起泡沫，加入 1/4
汤匙盐和 1/3 汤匙鸡粉调味。
- 6.倒入嫩豆腐轻轻兜匀，续炒 1
分钟，即可出锅。

小贴士

繁忙的工作，快节奏的生活，怎
样才能为家人方便快捷地提供营养
的美味大餐？九阳电压力煲利用压
力快烹饪技术，让您在最短的时间
内烹制出多种营养美味，帮您实现
营养快煮的愿望！

(1)压力快烹更省时。九阳电
压力煲利用快煮技术，可以在较短时
间内完成烹饪，为您节省宝贵的时
间。

(2)全营养快释放。独创全营
养快速技术，短时间内完全释放食
物潜在的深层营养成分，营养获取更
快速。

(3)好营养快吸收。压力速热循
环立体热效能处理技术，可迅速将
食物释放出的营养成分转化为微小
分子，更利于人体快速吸收。

另外九阳公司欢迎广大家庭主
妇报名参加试菜活动。联系电话：
8818193

本栏目由“九阳股份有限公司”
冠名赞助 电话：8230822 8239708

炖鸡炖肉不加水

九阳电压力煲