



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

渔人码头海鲜城春节正常营业

年夜饭预定进行中

带来沿海餐饮风情，
体验大都市海鲜品质。

渔人码头海鲜城春节期间正常营业，特推出合家宴、福禄双至宴、五福临门宴、财源广进宴、金玉满堂宴、锦上添花宴等年夜饭宴席，即日起预定开始。

本周免费送过桥象拔蚌，每桌一份(原价 128 元)。

热烈庆祝渔人码头漯河店于近日即将开业！

年夜饭预订及美食热线: 海鲜城:8362555 小海鲜:8396777

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
总商会会馆 8681119
神农庄园 13033921122
夏威夷生态园酒店 8201111
周口中州国际饭店 8519966
澳门豆捞 8685111
三川人家 8284999
千禧鸭头 6088999
三食华府 8226357
信阳南湾鱼 8129308
新品海楼酒店 6197666 6197888
骨钙钙骨餐馆 6122788
刘家私房菜 8691288

欢迎刊登订台电话
联系电话:13592220015

一朝食得河豚肴 终身不念天下鱼

周口中州国际饭店君悦餐厅在我市独家引进中华传奇美食、长江珍稀原种鱼——长江河豚,该店所引进的中洋牌长江河豚,是由中洋集团利用国际领先的“控毒及健康养殖”专利技术成功养殖,经国家疾控中心检测为“无毒物”。自 1996 年以来,经一亿人次品尝,无一中毒,从此推翻了“拼死吃河豚”的历史。该店特聘具有河豚烹饪资格证书的专职厨师,确保出品的河豚菜肴食用安全、风味纯正。

长江河豚蛋白质含量高达 17.71%,脂肪含量仅为 0.62%,并含有 16 种氨基酸,其中不饱和脂肪酸和被称为脑黄金的 DHA 含量特别高,因此经常食用河豚能有效维持人体营养均衡、调节大脑神经、健脑益智、抗疲劳、抗衰老、增强免疫功能、软化血管、防止三高,同时具有美容、滋补、健胃之功效。该店推出的原味河豚、红烧河豚、河豚扣辽参、河豚扣鲍鱼等菜肴让您充分感受河豚美食的独特魅力。

作为市区首家中式园林高端综合酒店,我们以“上善若水,厚德载物”为经营理念,在餐饮方面秉承博大精深的中华餐饮文化,特聘广东名厨主理纯正粤菜、河豚鳄鱼、鲜活鲍参等高档名馐,倾力打造一个尊贵、儒雅的餐饮圣殿。新春将至,我们特推出极具特色的年夜饭,菜品丰富,年味十足,是您阖家团圆理想之所!

(黄平)



红烧河豚扣辽参 中州国际饭店提供
美食热线:8519966
食评:秘汁烧美味 滋补养肺腑



秘制黄花鱼 新华楼提供
美食热线:8393000
食评:汤美鱼鲜 味厚养颜



炭烧甘香银鲳鱼 夏威夷生态酒店提供
美食热线:8201111
食评:炭烧味绝妙 鱼奇肴增色



成都鲜椒鸡 新华楼提供
美食热线:8393000
食评:辣香开胃 味鲜透舌



山庄秘制烤鱼 龙湖山庄提供
美食热线:2698999
食评:火烤鲜湖鱼 香嫩世无双
妙处何人知 客人排队尝



神农庄园烤全羊零费用加盟
电话:13223940000

酒店餐饮的一颗璀璨新星——扶沟中汇大酒店



扶沟中汇大酒店位于抗日民族英雄吉鸿昌的故乡——扶沟县城中心,是由河南中汇实业集团投资 4600 万元、占地 8658 平方米,集住宿、餐饮、洗浴、娱乐为一体的三星级多功能商务酒店。酒店拥有客房 105 间(套)、大、中、小会议室 3 个,30 个包间及大厅 100 个餐位,洗浴 30 个包间,还有 KTV、茶楼、健

身房等,是高档次团队会议、旅游、庆典接待的理想场所。中汇餐饮部会集了粤菜、川菜、湖北菜、信阳菜等多路名厨,在这里你可以品尝到各种风格的精品名菜,如翅汤鳊鱼、谭府鸡汤、中汇烤鸭、炖牛肚糊子等。中汇洗浴是由专家团队领军的明星部门,装修豪华典雅,服务热情周到,颇具特色。尤

其是休闲式搓背,是吸取扬州搓背之精华,加以改良细化,又融入了头浴、推盐、推奶等,使人搓背以后如释重负,畅快淋漓。

周口市酒店餐饮协会
周口晚报社 联办

·九阳电压力煲· 阿永下厨



尖椒回锅肉

回锅肉有很多品种,尖椒回锅肉、豇豆回锅肉、蒜苗回锅肉、蕨菜回锅肉等,由于荤素搭配得宜,因此菜肴油而不腻,香辣脆嫩,十分好下饭!

烹制材料:

五花肉、青椒、花椒、八角、桂皮、陈皮、葱、姜、油、鸡粉、白糖。

制作过程:

- 1.烧开半锅水,先放入花椒、八角、桂皮、陈皮、葱和姜片大火煮沸,再放入五花肉以中火煮 20 分钟。
- 2.捞起五花肉,沥干水摊凉后,将其切成薄片。
- 3.青椒去蒂和籽洗净,斜切成块备用。
- 4.烧热 1 汤匙油,炒香姜片,加入 2 汤匙郫县豆瓣酱炒匀,倒入五花肉爆炒 2 分钟。
- 5.煸至五花肉出油,呈金黄色,放入青椒块拌炒 1 分钟。
- 6.加入 1/3 汤匙鸡粉、1 汤匙海天铁强化金标生抽和 1/2 汤匙白糖调味,即可上碟。



小贴士

九阳电压力煲的最大特点是独创“营养释放三部曲”,使压力、温度、营养黄金结合,并通过无沸腾、无水烹饪等先进技术,配合独有的微电脑控制程序,及时调节压力与温度的升降状况,保证食物营养分子在加热过程中不破坏、不流失,达到完整保存营养分子的目的,而且独特的加热技术让食物的口感和美味双双保留,香浓熟烂。

九阳电压力煲独有十重安全保障,包括自动泄压、自动降温、过流安全等,并配有“九阳安全盾”专利控压技术,再也不会像传统压力锅那样让人提心吊胆了。十重保护,打造十足安全,让您安全放心使用。

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

