

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

天天特价 天天一元

吃海鲜 来渔人码头！

**带来沿海餐饮风情
体验大都市海鲜品质**

渔人码头特聘杭帮菜名厨何保中，推出系列杭帮名菜，欢迎品尝。

本周内，海鲜城还推出系列优惠活动：**五位客人以上消费 48 元/一位的海参，送鱼一条；四位客人以上消费 58 元/一位的海参，送鱼一条；三位客人以上消费 68 元/一位的海参，送鱼一条；二位客人以上消费 88 元/一位的海参，送鱼一条；二位客人以上消费 128 元/一位的海参，送鱼一条。敬请品尝。**

海鲜城美食热线：8362555
(本广告解释权归渔人码头餐饮有限公司)

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
干锅鸭头 6088999
三星食府 8226357
信阳南湾鱼 8129308
新品海楼酒店 6197666 6197888
骨语钙骨餐馆 6122788
刘家私房菜 8691288

欢迎刊登订台电话
联系电话：13592220015

大众品菜团美食体验第2站：荣华楼

原生态烹出养生佳肴 “早烹花鳖”独领风骚

记者 梁照曾 文/图

荣华楼，既是文化殿堂，又是美食天堂，它将餐饮文化与地方人文文化结合得非常完美，是周口餐饮界的一个重要地标。

这座位于八一中路的食府，取“富贵荣华”之祥瑞而命名，从当年诞生起，就为自己以后的高歌崛起、做大做强，制定了独树一帜的鲜明路线图：依托周口厚重的本土文化，以菜肴创新为根本，以特色服务为灵魂，突出餐饮与文化的融通、美食与养生的结合，从菜品宴席的色、香、味、意、形、养多方面为顾客创造一种更高品位的快乐享受与品牌价值。如今，这里创造着餐饮神话。

本期菜品团
牛先生，50 岁，职业：资深营养师。**体验感言**：群边厚实，无脂肪球类的饲养痕迹，应属野生甲鱼，我很喜欢吃，其高蛋白、高胶质、营养成分很适合成功人士享受。

刘先生，40 岁，职业：从事家具生产销售。**体验感言**：选材考究，口感好，味道特别，有一种无法言表的神秘香气，能享受到如此佳肴，乃人生一大快事。

付先生，38 岁，职业：从事服装生意。**体验感言**：此膳配有中草药进行烹制，入胃很爽，肉筋道，外形非常干净，肤青汁靓，非常好吃。

“早烹花鳖”：一道原生态佳肴
当一道原生态的“早烹花鳖”佳肴，被优雅的服务生送进房间，清润细腻的汤汁里，草绿色的花鳖伏卧其中，在葱花等辅料的装点下，透着细嫩的亮色，肥厚的群边，看起来格外筋道。佳肴上桌，顿时清香荡漾，弥漫四壁，沁人心脾，实在是让人垂涎。

据饭店大厨介绍，这道“早烹花鳖”是荣华楼研制的早烹菜系中的一道名吃，属清淡膳食，更是春季的一道特色的养生佳肴，老人、孩子、女性食之甚佳。他们说，这种早烹厨艺，是荣华楼研制多年结晶，几乎摒弃了传统的膳食烹制法，特别是对油和各种大料的依靠，将花鳖在保持原生态状况下进行妙法烹制。

更奇妙的是，这种不加油不加水做成的花鳖，食之赛鲍鱼，胶质丰富，入口爽滑，肉软筋道，香鲜不腻，真是一道纯天然珍贵的滋补品，名副其实的**美食之王**。

四季美食重养生
荣华楼经理说，他们以经营豫菜、粤菜、湘菜、迷宗拳头菜四大菜系为主体，紧紧结合周口本土的餐饮风俗，改良出独具特色的菜系，根据季节气候不同，配有四季食谱，多为养生类膳食，另外根据烹法不同，还推出独具风格的早烹菜系、水炒菜系等，这些菜全是清一色原生态菜品。

另外，他们还开发出不少家常菜和一些拳头菜品。为了吸取各菜系的特长，加强菜肴的改良，荣华楼的经理就像《西游记》中的唐三藏，跑遍国内取“经”问方，实在是周口美食界可敬的开拓者。当我们品尝着他们烹制的绝色美食，不仅感受着文化魅力，更感受着温暖与力量。到荣华楼享受美食，是一次心灵的放松。

酒店地址：周口市八一中路。
订台电话：8223895 8263895

大众品菜团下期走进商会会馆 品西湖餐厅“养生豆腐宴”

记者 梁照曾

苏杭两艳，美食美女也。欲识苏杭美食，必知杭帮菜，作为中国四大名菜淮扬菜中主要组成部分——杭帮菜，周口人并不生疏，清朝的周家口，苏杭商贾来者甚多，曾建有江南会馆，自然杭帮菜也是周口市井的一道响当当的美食，如今，杭帮菜在周口，不仅没有绝迹，更是我们美食家族中的重要一员，近日，由商会会馆西湖餐厅研发的一道春季杭帮菜佳肴“养生豆腐宴”，是不可多得的美食。

商会会馆，这座位于大庆路与交通路交叉口的大厦，一直有一种神秘感，这种别样的视觉冲击，来自他散发的会馆文化色彩，因为在周口历史深处的文化积淀层中，会馆文化是最浓厚的基因，当年六七十所会馆所构造的会馆文化，曾是周家口文化最耀眼的色彩。而今，作为周口江浙商界的大本营，商会会馆是周口唯一一个秉承会馆文化的宾馆，那么，他的美食世界留给我们的更是难忘与惊叹。

浓香的东坡肉、甜香的西湖醋鱼、酱香的醉八仙鲈鱼……，道道杭帮名菜，色味俱佳，美艳夺人，无论是从刀功到选料，或者是从烹技到成色，均叹为观止，走进二楼西湖餐厅，就走进杭帮菜的王国。作为他们最近推出的春季“养生豆腐宴”，更是考究，有干果、点心、味碟、冷拼、热菜，配以营养汤粥面点。即可做套餐整席，客人也可以根据口味与爱好进行零点品尝，款款菜肴，道道精品，或清爽之极，或醇厚之极，或绵香透舌，令人回味无穷。

如此佳肴，不可不尝!!一尝难忘。会馆地址：周口市大庆路与交通路交叉口
订台热线：8681119 8684520

本周一菜

(本栏为餐饮酒店推出的每周特色菜都是消费者叫好的菜品。本报欢迎餐饮酒店加盟展示，有意者请与本报联系。)
电话：8890015

鸡丸煨海参 龙湖山庄提供
美食热线：2698999
食评：麻辣开胃 味厚滋补

香辣盘龙鳝 东云阁提供
美食热线：8686865
食评：麻辣透香 周口一绝

炭烧甘香银仓鱼 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

红焖鳊鱼 中州国际饭店提供
美食热线：8519966
食评：鲜美绝伦 滋补强身

中国烧烤专家·通晓全球川湘 [理氏烤全羊]
神农庄园烤全羊零费用加盟
电话：13223940000

·九阳电压力煲· 阿永下厨



黄焖鸡肉

黄焖鸡肉这道菜，建议用农家鸡，因为其肉质坚韧，鸡味浓郁，色泽金黄，不可用无鸡味的饲料鸡，会影响菜的风味。

原料：
鸡、葱、姜、桂皮、香叶、八角、大料、料酒、生抽、盐各适量。

制作方法：
①鸡切成块，并加入葱、姜、大料、桂皮、料酒、生抽、盐少许，拌匀后腌半个小时。
②将调好的鸡块放入九阳电压力煲中，加入适量的水，并将葱、姜、桂皮、香叶、八角放入煲中，控制器调至 50 分钟（或按肉/鸡键），开始加压。
③待电压力煲进入保温状态，泄压后，打开煲盖，即可上盘。
④根据个人的口味，适当地增减料酒与生抽的分量。



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



九阳电压力煲 炖鸡炖肉不加水