



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 3 站:总商会会馆西湖餐厅

杭帮菜演绎苏杭神韵 “养生豆腐宴”惊四座

□记者 梁照曾 文/图

总商会会馆,这座周口商界的地标性楼馆,作为江浙商人的大本营,有着一种迷人的商风逸韵,走进它的二楼西湖餐厅,富丽堂皇的装饰风格,再现苏杭餐饮皇家风格的古风,客人浅酌细饮,如若吴侬软语,如游西子湖畔的酒肆餐坊。

本期品鉴 特约嘉宾

张先生,50 岁,职务:药业老总。**体验感言**:出差时,长走淮南,吃杭帮菜成习惯,会馆结合杭菜传统手法,烹出如此佳肴,让人惊喜。



栾先生:50 余岁,职务:药业老总。**体验感言**:眼下吃饭,观念已经转变,不再倾心于鱼肉,而是关注清淡型的养生类膳食。会馆的养生豆腐宴,不仅做的好吃,色彩形意也很到位。



连先生:50 岁,职业:资深营养师。**体验感言**:豆腐是植物肉,低脂肪,不含胆固醇,是养生的好食品,会馆仅以豆腐为原料,做出如此多佳肴,很了不起,吃豆腐宴,是较好的健康饮食。



鲜豆花浸鲈鱼
西湖餐厅的苏杭神韵

根据风格不同,杭帮菜分为“湖上”、“城厢”两个流派。前者用料以鱼虾和禽类为主,擅长生炒、清炖、嫩熘等技法,讲究清、鲜、脆、嫩的口味,注重保留原汁原味。后者用料以肉类为主,制作倾向于蒸、烩、余、烧为主,讲究轻油、轻浆、清淡鲜嫩的口味,注重鲜咸合一。

杭帮菜名厨们掌勺的西湖餐厅,自然烹出一手正统的杭帮菜佳肴。他们这里的杭帮菜菜肴丰富,顾客能享受到各种风格的菜肴。

说起杭帮菜,它和豫菜有着很近的血脉。一千多年的南宋,当时金兵占据汴梁,宋皇帝带领汴梁的大臣、国戚等仓皇南迁,将临安(杭州)作为京都,同时大批豫菜高手也来到杭州,一时南北名厨济济一堂,推动了杭州菜的改良。杭州菜吸收北方的烹饪技艺,融合西湖胜迹的文采风貌,“南料北烹”、“口味交融”,形成自己独特的风味,使杭菜达到鼎盛时期,成为江南菜中独树一帜而富有古都风格的名菜。

在西湖餐厅里,吃杭帮菜是一种醉心的享受,品位到的不仅是美食的神奇,更领略到以苏杭为中心所汇聚的南北人文文化的气息与精彩。

享受餐饮古之遗风

作为西湖餐厅新推出的养生佳肴“养生豆腐宴”,品质非常独特,所用豆腐,均由他们自己磨制而成,纯天然食品。他们烹制的养生豆腐宴套餐(全部是豆腐宴席)与散点(由客人根据需要,零点热菜或凉菜)两种。

大众品菜团下期去**东云阁大酒店**

品“神仙鸡”“盘龙鳝”

□记者 梁照曾

10 年来,在周口餐饮消费中,提起“盘龙鳝”,人们便想到“东云阁”,说起“谭家官府菜”,人们还是不约而同地又想起“东云阁”。

“东云阁”是谁?谁是“东云阁”?为什么大家对她有如此浓厚的情结?近日,我们将走进位于周口迎宾大道中段兰亭山水一期高档社区的东云阁大酒店,揭秘这个令许多消费者心

仪的美食府邸,她的美食到底是怎样的一个令人醉心的世界。

首先,记者向大家透露“东云阁”的家底,“东云阁”的全称叫周口市东云阁餐饮有限公司,是我市餐饮界口碑非常好、菜品非常有个性、服务非常人文化的一家餐饮企业,其下辖项城东云阁大酒店、周口东云阁大酒店两大分店,其经营的餐饮是以谭家官府菜和私房菜为主,长期致力于新菜品的研制与开发,逐步形成了文化底



享受豆腐宴套餐,更是风情特别。根据养生豆腐宴流程,服务生先送上四干果、四点心,四味碟,十二样小吃摆到桌上,作为开宴前的小插曲,客人边吃边聊,以打发闲散时光,如此情景,带有浓厚的古宴饮遗风,现在的苏杭还保持着这种习俗,而周口旧时也有此讲究,如今已荡然无存。

当大家兴致欲浓时,养生豆腐宴的凉菜、热菜、面点、汤粥,依次上桌,沿袭古之遗风又兼具清淡中和的杭帮菜之风格,弥之四壁,清香扑鼻,美艳无比的视觉享受更是妙绝。

“养生豆腐”清丽惊人

西湖餐厅推出的这道养生佳肴由行政总厨、中国烹饪协会会员、首届中原地区湘豫粤金厨王大赛金奖得主王计炜先生研制而成。无论做功,还是色香味上,均非常考究。

首道凉菜美食是“麦香脆皮豆腐”,薄薄的豆腐皮卷着香椿,实在清香无比,鲜咸合一,让人一览杭菜“城厢派”风情。二道“会馆鲍鱼豆腐”,形神飞扬,清淡汤汁,有别与北方鲍汁的酱香浓郁风格。三道“鲜豆花浸鲈鱼”,豆浆鱼汁交相辉映,香鲜无比。四道“外婆家炒豆腐”,是由豆渣作主料炒成,香淡爽口,特别是盘中陪衬的菜雕,为一老汉推磨情景,栩栩如生,尽现杭帮菜的雕功……

“吉祥豆腐”色香味俱佳;“九龙戏珠”更是一派皇家风格膳食;“鱼子酱鲜虾豆腐”揉进杭豫风格;“鸡汤高压”有着中原私房菜风格,菜色古朴,味道特别…… 10 道豆腐热凉菜可谓清丽绝俗、形、色、味、养、意俱全,可谓风情万种,摇曳多姿,吃得五脏六腑的清爽畅快,佳肴养生之品质,妙不可言,一道道杭帮佳肴构成的美宴就是一个视觉盛宴。

会馆地址:大庆路与交通路交叉口
订台电话:8681119 8684520

·九阳电压力煲·
阿永下厨



红焖鸡爪

和朋友一块吃饭,无论是大餐还是地摊,我对鸡爪情有独钟,麻辣鸡爪,泡椒鸡爪,白鸡爪,脆鸡爪等等都是我的最爱。由于爱吃鸡爪,所以就想在家做鸡爪,这样一家人都能享用,而且那种家庭氛围让做出来的鸡爪更加独具味道。

原料:

鸡爪、老姜、酱油、料酒、盐、糖。

制作方法:

①将鸡爪洗净,姜去皮,洗净切片。

②把洗净的鸡爪、酱油、料酒、姜片、糖等材料,放入九阳电压力煲内。

③扣上煲盖,接通电源,控制器调至 50 分钟处(或按肉/鸡键)即可。

④保温灯亮时便可切断电源,泄压后即可食用。

⑤由于调料里有酱油、料酒,所以烹调之前压力煲内不用再加水。



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



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



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



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



神农庄园烤全羊零费用加盟

电话:13223940000

