



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，渔人码头海鲜城还隆重推出海鲜新菜品——全鱼宴，688元/席，非常实惠！

全鱼宴标准：10道热菜、4道凉菜，外加鱼肉水饺两份、果盘一例。

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

大众品菜火热进行……

所品佳肴被热捧，品菜活动成居民消费路线图

□记者 梁照曾

本报讯 “你们是大众品菜团吗？哎呀，你们品过的‘国宴烤羊排’、‘早烩花鲢’、‘养生豆腐宴’，我们也尝过了，味道特别地道，以后我们吃饭就跟着你们的活动了！希望这个活动成为我们的美食路线图……”近日，在荷花市场经营服装生意的李先生打来电话赞赏本报组织大众品菜团，为居民消费充当向导，是非常有创意的活动，不仅让居民们了解到周口各饭店的美食资讯，而且吃饭有了选择，不再为吃饭的事犯愁了。

自从本报大众品菜团于3月份

拉开大幕以来，我们先后品尝了周口中州国际酒店的“国宴烤羊排”、荣华楼商务大酒店的“早烩花鲢”、总商会会馆的“养生豆腐宴”，各饭店别具匠心的大厨房烹制的佳肴，色香味形各异，成为今春我市餐饮界最为精彩的一道风景。

在本报品菜活动火爆进行的同时，也引起广大市民的热切关注，几乎在本报推出新一道佳肴的同时，他们便跟踪而至，一尝为快。还有不少心急的消费者多次给本报打来电话，询问还有哪些酒店推出了风味特别的新美食。他们认为跟着本报品菜活动，是最好的吃饭路向标。据几家酒店的负责人向记者透露，由

于每天冲着大众品菜团推出的新菜来消费的人很多，服务生的工作量比平时大。他们说，如果酒店有照顾不周的地方，还请客人谅解。

目前，大众品菜团已走进第四站：东云阁大酒店，体验这家酒店推出的“神仙鸡”、“盘龙鲢”。美食惊艳，活动精彩，愿我们的活动给你的生活带来欢乐。

本报大众品菜团的报名仍在进行中，更欢迎推出新菜品的餐饮企业加盟品菜活动，本报将组成强档的阵容为您推介。

大众品菜咨询及报名电话：13592220015

邮箱：zkrblzz@126.com

生日蛋糕的由来



更增进了想像力丰富的糕点烘焙技术。等到坚果和糖大肆流行时，杏仁糖泥也跟着大众化起来，这种杏仁糖泥是用木雕的凸版模子烤出来的，而模子上的图案则与宗教训诫多有关联。

“生日快乐”与生日蛋糕

全世界过生日的男孩和女孩在吹灭生日蛋糕上的蜡烛之前都有人唱“祝你生日快乐”这首歌。它的词和曲都很简单上口，连3岁的小孩都能毫不犹豫地唱出来。这首歌原来叫“早安”，是米尔德里德和帕蒂·史密斯·希尔两姐妹在1893年创作的。她们的父母是一对非常开明的

乾隆与“鱼头豆腐”

清朝乾隆皇帝曾多次下江南。一天，他去杭州吴山游玩，时近中午，天降倾盆大雨，乾隆只好跑到山中一户人家避雨。这家主人王小二见来客遇雨狼狽不堪，虽然家中贫困，还是热情招待，把家里仅有的一个鱼头和一块豆腐做了个鱼头豆腐

。菜上桌后，香味扑鼻，乾隆尝了一口，鲜美异常，十分满意。饭后，雨过天晴，乾隆问过主人姓名，告辞而去。

乾隆回到京城，曾多次让御膳房做这道菜，但不管御厨怎么下工夫，就是做不出王小二的味道。

后来，乾隆又来杭州，派人找来王小二，重赏之后，王小二便开起饭馆，这就是杭州城的“王润兴饭馆”。乾隆还封王小二为“皇饭儿”，并亲书此三字。不久，“王润兴”便誉满杭城，鱼头豆腐也成了一道杭州名菜。

(董辉)

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



香辣盘龙鲢 东云阁提供

美食热线：8686865

食评：麻辣透香 周口一绝



大刀带鱼 龙湖山庄提供

美食热线：2698999

食评：鲜香开胃 味厚滋补



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 鱼奇香增色



红焖鲤鱼 中州国际饭店提供

美食热线：8519966

食评：鲜美绝伦 滋补强身

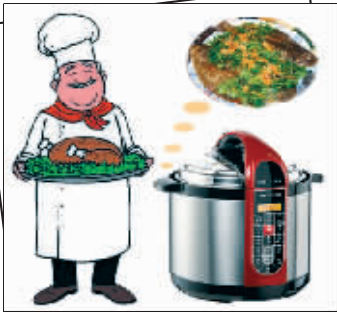


神农庄园烤全羊零费用加盟

电话：13223940000

·九阳电压力煲·

阿永下厨



香菇竹笋饭

单身生活或者一个人在家的时候，吃饭就成了大问题，如果自己做饭，油盐酱醋、锅碗瓢盆，各样家什都要摆弄一遍，吃完饭后还要刷锅洗碗，的确有点麻烦。如果懒省事那就到街上胡乱吃些，但时间长了也不是个办法，一是街边饭馆食品安全没有保障，二是老是那几样吃多了也会反胃，怎么办呢，用九阳电压力煲做吧，无论什么一股脑往煲里一送，啥都不用管了，确实方便。

原料：

大米、香菇、竹笋、盐、花生油各适量。

制作方法：

①用水将大米、香菇、竹笋洗净。

②将上述材料放入九阳电压力煲内，加入适量的清水与盐，锁好煲盖，插上电源，将控制器调至20分钟（或按米饭键）开始加压。

③待电压力煲进入保温状态，泄压后，打开煲盖，滴上适量的花生油即可食用。

④香菇竹笋营养丰富，香味浓，口感好，容易消化。



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