

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，渔人码头海鲜城还隆重推出海鲜新品——**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

淮阳龙湖南庄 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 4 站：东云阁大酒店

私房菜雅俗多姿味超群
“神仙”“盘龙”醉食客

记者 梁照曾 文/图

人之为食，一则果腹，二则养生。但不可忽略了“味”，味乃食欲

本期品菜 特约嘉宾



王超凡，市直离休老干部。

体验感言：现代生活好了，大家日常不缺鸡鸭鱼肉，这些东西恐怕很多人都吃腻了，但是东云阁烹制的神仙鸡很特别，食之香鲜决绝美，香而不腻，软而烂，余味绵长，实在好吃！



高新堂 市直离休老干部。

体验感言：盘龙鳝做得独到，辣而香劲，不火不暴，形如盘龙，食之气势磅礴，消费此美食是美食文化的一种极好体验。



东云阁绝美食“神仙鸡”

也。对于口味，因人而异，俗话说“众口难调”。但烹出的佳肴即合众人之口，又得养生之妙，颇有难度。

位于周口迎宾大道的东云阁大酒店，在周口餐饮界以研发和推介私房菜而久负盛名，所烹私房菜风格各异，味道醇厚，为消费者所热捧。而其近日推出的“神仙鸡”和改良后的“盘龙鳝”，更为消费者所迷醉，形色味养俱佳。

神仙鸡：味美、形美的一道私房佳肴

神仙鸡，光听这名字，你就能猜到这道美食多么的诱人。它是用农家散养鸡和一些珍贵的佐料如人参、虫草花等烹制而成的。小小神仙鸡，可是东云阁的家宝，非家室贵宾，难得口福，所以此前鲜为人知。

据说，这是东云阁掌门人吴东玫女士祖传数代的佳肴。她的祖上世代居住在项城永丰乡吴庄，挨着大运河，南来北往的商客多歇脚于此。祖上好客，偶遇一落魄大厨，救济后，授以厨艺相报，即神仙鸡的烹制。

佳肴有形，养味无形，神态逍遥，旨在养生，即神仙鸡的含义。由此可见，小小美食，学问很大。现在，吴东玫女士又对神仙鸡进行改进，味道更佳。每天限售 8 只，需提前预订，方可品尝到这道美食，销售火爆。

整道菜的烹制长达 40 分钟，从后厨端来时，蒙着面纱，一路清香弥漫，揭开盖头，香气缭绕、鸡态继续、色泽润亮。吃之，香



而不腻，软烂劲道，鲜美绝伦。由于烹制是取法原生态传统做法，用料考究，皆天然原料，所以味道特别出众，众人大呼美食，举箸不舍，饕餮一番。

盘龙鳝：豫蜀风情的混血儿美食

盘龙鳝是东云阁的私房菜中的招牌菜，自从其项城东云阁大酒店创立之时，这道名菜就红极一时，10 多年来，颇为餐饮界与消费者称道，以至于效颦者颇多，不少饭店也推出盘龙鳝，只是模仿其形而未得其神，味道更是相差很大。

说起盘龙鳝，东云阁研制这道美食花费了一番工夫。根据河南人口味重、偏辛辣的饮食特点，在技法上，取法四川餐饮的麻辣风格，同时又揉进河南烹饪特点，而在选料上，黄鳝均为成年鳝，个大，肉厚，野生；所用辣椒、花椒等均为上乘的原料。

一条条黄鳝经大厨验身后，飞进油锅，伴随麻辣佐料的翻飞，瞬间，香气奔腾，麻辣味飞扬，鲜亮的盘龙鳝美食做成。端上桌来，众人早已按捺不住，争食之。

吃到嘴里，无腥膻之杂味，肉鲜嫩而劲道，麻辣而不暴，香味透舌，沁人心脾。一条鳝鱼进腹，从嘴舌到五脏六腑，仿佛被一团又香又麻又辣的气韵所浸透，通身畅快。叫好之声，起之四座。

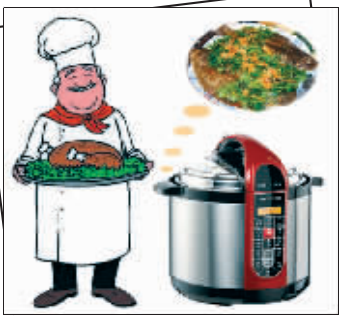
如此美食，乃天下之珍品，食之有幸！欢迎品尝！

东云阁下辖有周口东云阁大酒店与项城东云阁大酒店两个店，消费者可以在两店实现消费共享。

东云阁大酒店地址：周口市迎宾大道中段兰亭山水一期社区
订台电话：8686865

·九阳电压力煲·

阿永下厨



清炖牛肉汤

今天给大家介绍牛肉汤的家庭做法，不要以为简单，做出来好喝才是硬道理。

原料：

牛肉、白萝卜或胡萝卜、姜片、料酒、盐各适量。

做法：

①牛肉切片，放入开水中烫一烫捞出，洗净，白萝卜或胡萝卜洗净去皮，切块。

②把全部的材料放入九阳电压力煲中，加入适量的料酒与水，调控制器到 60 分钟（或按粥/汤按键）即可。

③待电压力煲进入保温、泄压后，打开盖加入适量的盐便可食用。

④用电压力煲做出来的牛肉汤，汤鲜肉酥，温中补气，有益健康。



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。

另外九阳公司欢迎大家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



哪家菜好吃消费者说了算！

一季度一评，年终入选“周口美食地图”

□记者 梁照曾

本报讯 哪家的菜好吃？谁最有发言权？当然是消费者。

即日起，本报向社会发起大众评菜活动，评选的范围是本报大众品菜团美食体验过的佳肴，读者可

以根据每站菜品的编号（如第一站的编号为 1,1 代表该站的菜号），编辑菜号“X + 评语”发送至 13592220015，每季度一评，评出的佳肴本报将进行公布，列入周口美食榜，并收入本报年终美食专版（《周口美食地图》），进行强力推介。

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



大刀带鱼 龙湖南庄提供
美食热线：2698999
食评：鲜香开胃 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 鱼奇香增色



神农庄园烤全羊零费用加盟
电话：13223940000