

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

漯河渔人码头海鲜坊：
0395—3333301

特色酒店
名吃推荐

（本栏酒店推荐、每周特色菜、大众品菜活动都是很受欢迎的栏目。欢迎餐饮酒店加盟展示，有意者请与本报联系。）

联系电话：13592220015

周口邢氏海参馆 8100666 8817791
地址：市区周商路兰亭山水四期东大门南 50 米

周口峰基酒店 8102999 8103999
地址：市区七一东路峰基庄园东邻

淮阳龙湖山庄 2698999 2698666
地址：淮阳太昊文化广场东 200 米

新华楼大酒店 8393000
地址：市区文明路与新建街交叉口

东云阁大酒店 8686865
地址：市区迎宾大道兰亭山水

禧龙阁 8279616 8279619
地址：市区交通中路市中心车站西侧

总商会会馆 8681119
地址：市区大庆路与交通路交叉口

神农庄园 13033921122
地址：市区周西路口北 500 米

夏威夷生态园酒店 8201111
地址：市区周商路与宁洛高速交叉口南

周口中州国际饭店 8519966
地址：市区文昌大道与中原路交叉口

新品海楼酒店 6197666 6197888
地址：交通路与汉阳路交叉口

令人期待的心情食录

饮食是可以影响心情的。这个道理，或者说这个论点，很多人不能理解，他们更愿意相信“心情影响食欲”，而不愿让自己的心情被吃食所左右。其实，他们只看到了吃食左右心情消极的一面，而没有体会到一道菜、一种味道给心情带来的积极的影响，可以是快乐的，可以是平和的，可以是多姿多彩的……

食录一：煲汤 VS 甜蜜

有一种吃食，吃到口中可能是咸的，留在心里的却是腻腻的甜，这就要放足材料、下足工夫煲汤。这种汤需要用心去煲制，而食者同样要用心去品味，才能品尝出个中的甜蜜含义。

玉米马蹄煲排骨，是一道很简单又复杂的汤。简单在不需要过多的食材，切段玉米、去皮马蹄、切块胡萝卜，加上几块猪骨头，足矣。复杂在需要极其精确的火候与时间。火候不合适，不是胡萝卜化在了汤中，就是没有将排骨的肉香发挥到极致。时间不恰当，可能汤被熬干了，可能玉米还没有将汤汁吸入其

中。总之，只有用了心，这道汤才能达到汤汁鲜香、胡萝卜绵软、马蹄清脆、玉米粒饱满汤汁的最高境界。接下来，就是要由食者从口到心地去领会这幸福的感觉了。

食录二：私房菜 VS 淡泊

印象中，经营私房菜的主人该是像《魔幻厨房》中女主角那样，不计较、不功利、淡泊得很的人。

有个故事说，柏拉图有天叫他的弟子到麦田去摘最大最饱满的麦穗，条件是不能回头，结果弟子急急地摘了一棵，却发现后来还有更美好的……认识一个很会做菜的朋友，她就是因为搞错了婚姻的麦穗，而将全部心思放在了研制私家菜上，结果倒是小有成就，同时也造就了她对诸事都淡然处之的性格。最拿手的一道是酥炸生蚝，生蚝先灼熟，用纸抹干，炸前在生蚝上撒上薄薄一层生粉；面粉、鸡蛋加水同方向搅成浓浆，再加一点油，搅匀；将生蚝蘸满浆液，放入滚油中炸至金黄色即可。朋友说，这道菜外层酥脆，吃时酥丝掉满地，蚝肉丰腴鲜甜。如此丰富的口感，

让你心中毫无杂念，只一心去品滋咂味了。

食录三：烘焙后 VS 百变

阿甘的妈妈说：“人生就像一盒巧克力，不知道里面到底是什么口味。”烘焙也可以产生这样的神秘感。虽然用的原料、配料都是固定的，但只要蛋糕还在烤箱中一分钟，我们就不会知道它究竟是什么味道，而心中充满期待。

特别喜欢一档教观众做点心的节目，女主持人向来都是利利落落的，只要播到这个节目，遥控器就失算了，不是真的想学做什么，只是想知道在经过了和面、造型、装饰、送入烤箱等一套流程后，烘焙出的点心是不是真的如我们想象中的那样呢？而对这一充满变数的吃食，每个人的心情应该也不尽相同吧。

选了这三个“心情食录”，一定不是全部的，但必定是具代表性的。用个小学就学会的方法——举一反三，得出的结论就是：心情是可以用饮食来记录的。

（美文）

马四果店举行大型订货会
率先引爆中秋月饼市场

□记者 杨运栋

本报讯 虽说距离中秋节还有一段时日，但是今年月饼市场已现烽火硝烟。上周末，项城马四果店举行了大型中秋月饼及糕点订货会，率先引爆今年中秋月饼市场。

成立于 1996 年的项城马四果店，在保留传统月饼及糕点风味的基础上大胆创新，不断推出新的花色品种，其产品深受消费者喜爱，并迅速占领当地市场。马四果店立足项城，辐射周边县、市，相继在沈丘、淮阳、周口、商水等地开设了分店。目前，该店已开发月饼、糕点产品 50 余种，年生产规模达数百万公斤。其月饼产品连续数年被评为“河南省优秀月饼”和“周口市十佳月饼”，糕点产品也先后获得多种荣誉称号。同时，马四果店产品实行统一品牌、统一销售，确保产品质量。

在当天的中秋产品订货会上，来自周边县、市的近 400 家客商同马四果店签订了产品购销合同。经销商们表示，马四果店的产品畅销市场、质量过硬，经销马四果品不但利润可观，卖着也放心。

天天一元
天天特价
为答谢新老客户，渔人码头海鲜城推出生蚝一元/只

吃海鲜 来渔人码头！
渔人码头海鲜城
美食热线：8362555

“天天酬宾”惊喜连连：

消费 400 元送 58 元金汤鱼唇	消费 500 元送 68 元葱烧海参
消费 600 元送 78 元风味参片汤	消费 700 元送 88 元鹿筋烧海参
消费 800 元送 98 元刺身大拼	消费 900 元送 128 元群虾拜龙图
消费 1000 元送 138 元锦绣鲍鱼	消费 1500 元送龙虾一只

（本广告解释权归渔人码头餐饮有限公司）

告读者

凡是在餐饮消费中，遇到烦心事，均可向本报投诉。
投诉热线： 13592220030 13592220015 13938098684

本周特色菜



碧绿珍珠虾仁 东云阁提供
美食热线：8686865
食评：雪仁虾美味 玉盘风味殊



鸡丸煨海参 龙湖山庄提供
美食热线：2698999
食评：清香滑嫩 鲜美养颜



蜜制排骨 中州国际饭店提供
美食热线：8519966
食评：酸甜可口，养胃健食



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 鱼奇增色

·九阳电压力煲·
阿永下厨



九层塔焗面



中国料理在汤和其他食品里使用新鲜或者干燥的九层塔。在台湾，人们加新鲜九层塔叶进羹汤，也加入油炸的九层塔叶当做盐酥料理的辅料作为增香之目的。在越南烹饪中使用的平叶的九层塔，有一种不太相同的味道，更合适水果使用。九层塔是印度最早使用的香料之一。印度人相信九层塔具有强烈香气，可以净化空气，不但能避免空气被病菌污染，还能使人的心灵获得安宁，因此又被视为“神圣之草”。

[材料]
九层塔、面条、芦笋、圣女果

[制作]

1. 芦笋洗干净，用芦笋嫩头部分。芦笋煮熟待用。
2. 圣女果洗干净，切粒状待用。
3. 九层塔洗干净，切碎待用。
4. 取圆盘，盘中间放入煮熟的芦笋，四周撒入圣女果粒。
5. 锅里加水，待水沸时，放入面条煮熟，然后迅速倒出，用冷水冲凉，沥干水分，用少许油拌匀待用。
6. 锅热后，加少许橄榄油，然后倒入面条煸炒（火要大，动作要快），加盐、蘑菇精继续煸炒，炒匀入味，最后放入切碎的九层塔，继续煸炒，出锅装盘放在芦笋之上即可。

九层塔焗面味道独特，具有令人无法忘却的香味。

[小贴士]
罗勒，又叫九层塔、甜罗勒，是一种矮小的唇形科香草植物，原生于亚洲热带区，带有强大、刺激的香味，味道像茴香。罗勒对寒冷非常敏感，在热和干燥的环境下生长得最好。罗勒常见于西式食谱及泰国菜，中国料理也用得上。此外，罗勒也可以作为中药使用，可以治疗跌打损伤和蛇虫咬伤。

本栏目由“九阳股份有限公司”冠名赞助
热线电话：8230822 8239708 8230922



九阳电压力煲
炖鸡炖肉不加水