



假期装宽带 就选联通宽带

假期的精彩
尽收眼底

联通宽带，让您的假期绚丽多彩！

假日宽带：1、2、7、8月份，60元/月不限时包月（4个月一次性预付200元），其他月份0.04元/分钟，每月最低消费10元，封顶80元，极速宽带带您畅游网络世界（终端自备必须固话加装）。

宽带出租车：80元/1月、120元/2月、一次性缴3个月以上每月仅需50元，调测费30元、手续费8元，极速宽带带您畅游网络世界（终端自备，必须固话加装）。

详情请咨询10010

中国联合网络通信有限公司周口分公司

本活动最终解释权归联通公司所有

·九阳紫砂煲·

阿永下厨



春节家宴 美味菜谱

全福豆腐

原料：豆腐2块，蘑菇50克，青菜心10棵，香菇30克，素油50克，酱油20克，白糖3克，精盐1克，湿淀粉10克。

做法：

- 1.香菇入沸水中泡软，去蒂。青菜留菜心，修去叶根，烫至碧绿，凉水冲凉。
- 2.炒锅上火，烧热，用油少许滑锅，舀入素油烧热，每块豆腐用刀切5片，入锅煎至两面金黄，添酱油、白糖、精盐、清水一碗，放入香菇、蘑菇、菜心，焖烧至汤汁浓稠，离火。
- 3.取大圆盘一只，用筷子将菜心装入盘中铺底（根向外），豆腐放在菜心上，再将香菇摆在豆腐上，最后摆上蘑菇，成绿、黄、黑、黄4层。炒锅继续上火，将汤汁用湿淀粉勾上芡，浇在全福豆腐上即成。

普天同庆

原料：水发海参200克，锅巴100克，葱30克，生姜20克，素油200克，黄酒20克，味精1克，胡椒粉1克，湿淀粉15克。

做法：

- 1.将水发海参切成片，锅巴掰成小块，生姜用刀拍松。
- 2.炒锅上水，放入素油少许，投入葱、姜煸香，放入海参，烹入黄酒，略炒，注入清水1000克，烧沸，捞起海参沥水。
- 3.原锅去水，洗净，放入鲜汤一大碗，烧沸后加入精盐、味精，用湿淀粉勾薄芡，盛入大汤碗，撒上胡椒粉。
- 4.在烧海参汤的同时，另取一锅，加入素油，烧至九成油温，放入锅巴炸至金黄时捞出沥油，装入另一汤碗中，迅速上席，将海参汤倒入锅巴碗中即成。

(阿永)

九阳紫砂煲将传统的紫砂工艺与现代的电子、电脑技术、测温、控温技术有机结合，充分发掘紫砂特有的双重气孔结构的通气特性及健康美食的特质，是高品质、理想的健康绿色炊具。

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

九阳智能电压力煲



不变的乡土乡音

最美我家乡礼品

周口特产系列礼品

周口三宝 周口八珍 周口特产大礼包

地址：周口市七一中路（原周口日报社）楼下 电话：8938989 13939446669