

特色酒店 名吃推荐

本栏目由

淮阳·润德国际酒店

鲍喜堂 协办

订餐电话: 0394-2650888

- 周口邢氏海参馆 8100666 8817790
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
- 荣华楼 8223895 8263895
地址: 市区八一中路
- 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
- 信阳私房菜 8363588(文明路店)
8395855(汉阳路南店)
6191777(汉阳路北店)
- 紫荆花园酒店 8563888 8638999
地址: 工农南路紫荆城西门

石头里烹出的绝色美食

——走近喜捞宝滚锅牛肉



记者 梁照曾

“有一个美丽的传说……精美的石头会唱歌……”你知道精美的石头能烹出绝色美食吗?周口喜捞宝餐饮管理有限公司正创造着这样的传奇。她麾下的加盟店喜捞宝滚锅牛肉饭店,利用石锅和“生命宝石”——麦饭石烹出的佳肴,成为周口餐饮界的一绝。

绝妙之一: 养生哲学融入美食的餐饮风情

无论是走进喜捞宝的文明路店、光荣路店,或者是淮阳店,鲜艳的中国红色调和镂空的红木屏风所营造的红色风情,给人暖暖的感觉,加上宽松的沙发座椅,又特别让人舒心,古典的中式风格和带有西式色彩的饭店布局,显露出独具匠心的一面:温馨、舒畅的美食文化。

其实,这种餐饮文化在其店标的设计中,显得格外张扬,“喜捞宝”的喜字是以变体的形式出现,不仅是好的兆头和快乐的象征,还寓意将自然健康的美食传遍世界每个角落,绿色、美味、健康、快乐、财富、生机是其核心精神。这其中蕴含着养生哲学和餐饮文化的紧密结合,足见主人打造与众不同的美食风情的经营理念。

其负责人告诉记者,健康美食不仅要为客户提供一个开心的场所,而且美食本身也要具有快乐因子。他说,如烹饪所需要的牛肉,是供货商用独特手法将牛在安乐中接受宰杀,如此的牛肉才具有最好的品质。

绝妙之二: 石锅烹出的绝色美食

“为啥叫滚锅?石中热泉,滚

烫煮肉,色艳味美,皆出天然,喜捞宝滚锅牛肉就是揉进这种烹制风格。”喜捞宝餐饮管理有限公司的赵经理向记者娓娓道来他们的美食烹制技巧。

直径1米的大石锅内大块头的牛肉浸泡在中药配制的蜜汁内,滚动着、炖着,清香四溢,肉质鲜美,让人垂涎。肉是牛腩肉,是牛身上口感、品质最好的部位。赶在客人进店前烹制好,一锅牛肉需要炖4个小时。由于午餐、晚餐的滚锅牛肉是定量的,很多客人几乎是提前下订单,否则来迟了,就享受不到。服务员告诉记者,他们每天要给客人耐心解释多次。

这种绝妙的烹制手段,在周口是仅此一家,不仅新鲜,而且味道独特。烹出的美食样式很多,有滚锅牛肉、滚锅牛尾、滚锅牛排、滚

锅牛鞭炖元鱼、滚锅鱼、滚锅虾、滚锅牛杂等,价格不贵,吃着实惠。百闻不如一见,一见不如亲尝。很多客人是上午吃了,下午又来,吃不厌,心留恋。

绝妙之三: “生命宝石”炖出健康

细心的客户在品尝中或许能品出玄机,因为这种美食的烹制,绝非石锅独自完成,在石锅内还有一堆被誉为“生命宝石”的麦饭石,在悄悄地为美食润色。麦饭石含有丰富的微量元素和矿物质,考证始载于《中国药典大辞典》,麦饭石主治痲子、黄褐斑、牙痛、口腔溃疡、风湿痹痛、腰背痛、慢性肝炎、胃炎、糖尿病、神经衰弱、高血压、老年性血管硬化,具有保肝、解毒、促进体内新陈代谢之功效。各种肉经过麦饭石炖煮,肉质细腻厚重,不仅口感好,而且味道营养更好。

如此绝妙的美味,再配上各种风格口味的作料,实在是入口软烂香美,味道透舌,食之如“余音绕梁,三日不绝”。更重要的是作为北方风格的火锅,喜捞宝餐饮管理有限公司作为本地企业,其研制的滚锅系列美食,比四川风格的火锅、草原风格的火锅更适合众多人的口味和饮食习惯。目前,各地加盟商正踊跃申请加盟,欲将周口这道美食在中原大地开花结果。

冬季吃海带可抵御寒冷 且不会因此增胖



大家都知道多吃高热高脂的东西可以御寒,但年轻女性会担心因此长胖,影响身材,这个时候,给大家推荐一种既能抵御寒冷,又不用担心长胖的食材——海带。

营养专家介绍,人体怕冷与机体摄入某些矿物质较少有关,如钙在人体内含量的多少,可直

接影响心肌、血管及肌肉的伸缩性和兴奋性,而富含钙和铁的食物可提高机体的御寒能力,海带就是人类摄取钙、铁的宝库。据介绍,每100克海带中,含钙高达1177毫克,含铁高达150毫克,因此,冬季多吃海带,可有效地补充钙和铁,尤其可以提高儿童、妇女和老年人的御寒能力,防止手脚冰凉。海带中的碘含量很高,而碘最大的功能是促进甲状腺素分泌,产生热量。

市民吃海带一般喜欢凉拌,冬季最好的则是用于炖菜或者涮火锅,这样吃不容易刺激胃部,还能适当起到降火的作用。(扬子)

[每周菜谱]

鲜冬笋拌鸡丝

主料: 鸡肉 200克, 冬笋 200克
调料: 鸡蛋清 30克, 淀粉(豌豆) 10克, 醋 20克, 花生油 50克, 盐 3克, 味精 2克, 香油适量

做法:

1. 淀粉加水适量,调成湿淀粉,约20克;鲜冬笋和鸡肉洗净,分别切成细丝,放入两个碗内,鸡丝碗内再加入蛋清、湿淀粉和精盐抓匀,放入烧至四成热的花生油锅中滑熟,捞出沥油;冬笋丝用开水烫熟,捞出沥净水分,鸡丝和冬笋丝对称码在盘内。

2. 精盐、米醋、香油和味精同放入一碗内调匀,浇在鸡丝和冬笋丝的盘内,拌匀即可。(扬扬)

教你一招

鲜美炖菜这样做

炖菜制品一般选择大块整料,采用肉质比较粗老的、适合于长时间加温的原料。菜肴制品要求以酥烂为主,原汁原味,汤清味鲜。

炖的烹调方法,有隔水炖、不隔水炖两种。不隔水炖的方法,是将原料先用开水烫去血污和腥膻味,洗净,再放在砂锅内,加调料,加水,水应淹过主料,然后将砂锅直接放在火上烹制。先用大火烧开,再用小火炖至酥烂。大火烧开后要不断撇去浮沫,小火炖烂的时间一般需要2~3小时。

隔水炖的方法,是将原料在沸水中烫去血污、腥膻味后,放入瓷罐或陶罐内,加调汤汁,用牛皮纸封口,再将罐放入水锅内,锅内水要低于陶器口,水滚时不溢进罐口为宜,盖紧锅盖,不使漏气。以旺火烧,使锅内水不停地滚,这种方法温度比较稳定,加热时间较长,可使原料组织充分分解,原料的香味不至散失,制成的菜肴香味足,汤汁清澈。

炖菜的操作关键必须掌握两点,一是炖菜是清汤,原料下锅后,加入清水烧开后,就立即用微火炖制。如用旺火长时间烧沸,就会使原料肌纤维受损,汤色浑白,达不到炖的要求。二是原料下锅时不要放盐,待菜肴接近酥烂时,再加食盐。(南方)

本周特色菜



龙湖地锅鸡 龙湖山庄提供
美食热线: 2698999
食评: 香饼酥脆 鸡鲜肉嫩



云南小瓜炒爽肉 中州国际饭店提供
美食热线: 8519966
食评: 清爽可口 香脆养胃



爽口养生菜 东云阁提供
美食热线: 8686865
食评: 清爽鲜香 养生滋补



固始旱鹅鸭 信阳私房菜提供
美食热线: 8363588 8395855
食评: 酱香浓郁 养胃滋补



太极山药 夏威夷生态酒店提供
美食热线: 8201111
食评: 形色绝美 风味清爽

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

