

喝啤酒 品美食

周口首届美食啤酒狂欢季 4月开幕

□记者 梁照曾

本报讯 想喝什么样的啤酒? 想品什么样的美食? 来吧, 来周口市体育中心, 由周口报业传媒集团主办的周口首届美食啤酒狂欢季将于4月开幕, 届时, 还将有本报举办的房车展、

酒水博览会, 您不仅能享受到美食美酒, 还将欣赏到香车宝马, 可谓美不胜收。

由本报主办的周口首届美食啤酒狂欢季, 依托周口报业传媒集团的品牌活动——房车展超强的人气和影响力, 将为广大消费者呈现一场美酒美食的狂欢盛会。在美食啤酒狂欢季上, 我

们将组织美食阵容、啤酒阵容, 展示周口美食文化的多元化和特色, 展示国内外知名啤酒品牌的各异风貌, 让您在逛展会的同时吃好、喝好、玩好, 全面感受这届综合盛会的激情和多彩。

在本届美食啤酒狂欢季中, 参展的各酒店不仅拿出精致的美食等您品尝, 还将由大厨们

现场表演厨艺绝活, 啤酒参展商还将举办啤酒狂欢活动和划拳大赛, 同时, 商家还将推出各种优惠活动, 商机无限, 品尝酒肴机会多多。来吧, 相见在美丽的4月, 相见在激情四射的市体育中心, 共赴我们的浪漫约会。咨询电话: 0394-8599369 13839451901

周口晚报时尚消费周刊大众品菜团招募启示

为推动我市餐饮业繁荣、促进菜品风格的多元化, 同时为广大居民提供各饭店新菜品资讯, 在本报成立周口餐饮消费联盟的同时, 本报时尚消费周刊决定成立大众品菜团, 开展品菜活动。在大众品菜团活动中, 本报以新闻报道作支持, 通过媒体、社会、饭店的互动, 为餐饮业发展造势, 现特向社会招募品菜高手百名, 条件如下: 1. 经常下厨, 至少能烹饪一道好吃且有特色的菜肴。2. 尽管不常下厨, 但是对菜肴有很强的鉴赏能力。3. 有

走南闯北的丰富阅历, 对各地餐饮熟悉。

名额有限, 欢迎社会各界人士报名, 报名以 E-mail (电子邮件) 形式进行, 报名者要写明自己的名字、年龄、家庭住址、工作单位、履历和 200 字菜品鉴赏的感言。届时, 本报将组织专家筛选, 以确定人选, 结果将以短信回复。

大众品菜团将于近日开展品菜活动, 首批特色饭店为怡景田园功夫面馆、锦绣江南酒店。怡景田园功夫面馆以怀旧型文化餐饮风

格为主, 锦绣江南酒店以粤菜、杭帮菜、淮扬菜为主打风格, 两个店的美食颇有品位。敬请广大美食爱好者关注此活动。

另外, 本报欢迎各餐饮企业参加品菜活动, 凡新开张的饭店、推出新菜的饭店均可报名。本报还诚征本活动的总冠名合作伙伴, 欢迎餐饮企业、酒饮商等报名。

咨询、报名电话: 8599369 15138290269 13592220015
E-mail 地址: 283257456@qq.com

锦绣江南酒店举办春季美食节

□记者 梁照曾

本报讯 从昨天开始, 锦绣江南酒店就举办了春季美食节, 活动期限为一个月。在一个月之内, 到店的消费者不仅可以享受到锦绣江南酒店新研制的美食, 而且还可以享受到酒店给予的一个月降价实惠。

作为一家中高端商务酒店, 锦绣江南酒店以“品经典江南菜, 忆江南水

乡情”为美食文化特色, 主要经营杭帮菜、上海菜、淮扬菜等经典菜肴, 辅以粤菜、川湘菜系之特色美味, 在周口餐饮界形成自己的特色产品风格。在规模方面, 酒店餐饮部拥有 16~20 人豪华包房及多功能厅 2 间、12~14 人大中型包房 6 间、中型包房 8 间, 一楼宴会厅标准 10 人台 22 张, 能同时接待 500 人的商务宴席或大型家宴, 是举办各类中高档宴席的理想选择。

此次春季美食节, 锦绣江南酒店组织了精干的菜品研发队伍, 研制出近 30 道非常经典的热、凉菜佳肴, 凉菜如长江刀鱼、杭式一口茄、扬州黑米皮等, 热菜如阿根廷红虾、大碗竹笋肉、快马加鞭、食神豆腐、渔家藕丸等, 不仅菜品风格清新, 味道更是各异。这些新菜品在美食节期间都有不同的优惠价, 爱美食的消费者不妨去品尝一下。

冻肉也可以炒得鲜嫩

虽然营养学家一直提倡, 肉最好现买现吃, 但对于很多人来说, 有时家里难免会存一些冻肉。本期, 我们就教大家如何将冻肉炒得鲜嫩。

首先是解冻, 冻肉最好提前放到冰箱冷藏室里解冻, 或在常温下自然化冻, 冷水解冻也可以。但需要提醒的是, 不要让肉直接泡在冷水里, 因为水

浸入肉里, 会冲淡肉的味道, 损失营养。热水、温水、微波炉解冻都不推荐。

其次是腌制, 冻肉化好后切成片或者切成丝, 先加入少许盐、料酒, 再放入蛋清, 最后放入淀粉抓匀。用这些材料“养一养”化好的冻肉, 蛋清是有黏性的, 加上淀粉, 可以防止冻肉中水分及营养的流失, 料酒可以帮助

补充一点水分, 而且还能增香。

最后是炒, 炒时油不要太少, 不然容易糊锅。炒至肉色发白时把肉捞出来, 控油, 然后再炒一下青菜至断生, 最后再把炒好的肉放进去, 炒几下快速出锅, 这样炒出锅的菜不仅肉会很嫩, 青菜的口感也很好。

(据《生命时报》)

周口美食大搜索之二十

本栏目欢迎商家冠名
咨询电话: 8599369

□记者 梁照曾 付永奇 文/图

本报讯 晚餐咋吃? 来碗清淡的骨头汤, 不失为一种养生和饮食的方式。尤其是到了春天, 人的食欲渐有减少的趋势, 位于建安路和育新街交叉口西的万甲骨头汤店烹制的骨头汤, 是春季的一道煲汤类美味, 其兼备涮锅的吃法, 值得品尝。

春季养生, 汤水先行。从医学角度讲, 春养于肝, 夏养于心, 秋养于肺, 冬养于肾, 所以, 春天进补, 重在养肝。春季唱汤宜选用较清淡、温和且扶助正气、补益元气的食物。春季用猪骨头煲汤, 具有滋补肾阴、填补精髓之效果。万甲骨头汤店自开业半年来, 其烹制的骨头汤颇受消费者喜爱, 食客是屡喝不厌, 风雨挡不住他们的胃口。受欢迎的美味, 说明其味必美, 否则难服众口。

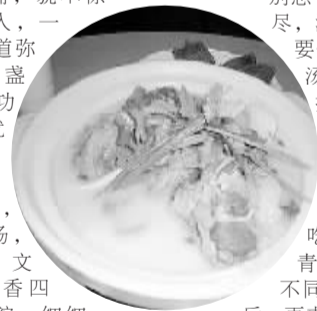
小店铺, 貌不惊人, 推门而入, 一股清香的味道弥漫开来。摆盘点菜, 片刻功夫, 服务员就送上一个盛着乳白色浓汤的陶罐, 其即是骨头汤, 放在炉灶上, 文火煨之, 清香四溢。舀一小碗, 细细品吧, 味道鲜美, 五脏浸透。这道汤不简单, 主料的猪脊骨、腿骨经过店老板秘方卤制, 汤要熬三四个时辰, 味

万甲骨头汤店 香鲜美味 涮煲食尚



道清香浓郁、鲜美绝伦。加上小店特制的作料, 吃起来, 别有风情, 再来点小酒, 真乃神仙般逍遥。

别忘了, 美味的骨头吃尽, 汤也喝过三巡, 再要一些青菜, 在骨头汤内涮一下, 汤锅摇身变涮锅, 继续品尝涮的滋味。这种感觉和吃法, 是当前餐饮界一种创新的美食吃法, 颇受消费者青睐, 因为其体现了不同的美食风格。最后, 再来点手擀面, 不错, 吃这点很符合咱北方人的饮食习惯。吃这种美食, 有一种家的感觉, 真好!



周口餐饮消费联盟展示

酒店名称	经营地点	特色美食	订台电话
粤海美食广场	七一中路	各种风味美食	8394980
东云阁大酒店	迎宾大道(汇林凤凰苑)	盘龙膳 私房菜	8686865
春香园食府	七一路与文明路交叉口南 100 米路东	粗粮 邓城叶氏猪蹄	8267683
百春永和	①店八一路、②店七一路、③店大庆路	豆浆、油条	8685666 8916666 8260111
道和酒店	周口市八一路与育新街交叉口	糍合南北风味佳肴	8223895
小码头家常菜馆	汉阳南路(原大闸路)	平价海鲜 家常菜	8363555

欢迎特色餐饮店加盟 餐饮版电话: 8599376 8599369

剩豆浆喝前要煮沸

其中蛋白质易滋生细菌, 导致腹泻

没喝完的豆浆, 再次喝时, 你会怎么处理? 要提醒大家的是, 豆浆最好现榨现喝, 喝不完要冷藏保存, 并且再喝时要煮沸。

豆浆是很容易变质的食物, 因为其中含有大量水分, 并且蛋白含量很高, 很容易滋生微生物, 造成细菌繁殖。如果不加热就喝下去, 很可能会引起腹泻, 煮沸有一定的杀菌作用。

需要提醒的是, 超市里买来的豆浆喝前最好也要加热煮沸。

自己打豆浆时, 如果感觉喝不完, 应趁热将其倒入密闭的容器里, 留下一部分空隙, 把盖子盖上, 但不要拧紧, 停留大约十几秒钟, 再把盖子拧到最紧。在室温下等待豆浆自然冷却, 再放进冰箱冷藏室。这种条件下, 豆浆能保存一个星期。

(何计国)