

本报大众品菜团第四站——北京酱骨头店

千娇百媚酱香佳肴倾倒食客

□记者 梁照曾 文/图

本报讯 天下美食，风情万种，每道美食都有它的精妙，以酱香味为主的传统“重口味”的美食，成为很多追求浓郁型美味食客的最爱之一。位于周口庆丰街的北京酱骨头店，以京味酱骨头、炸酱面为特色美食，吸引着众多粉丝光顾，成为本报大众品菜团第四站造访的美食店。

酱香“老口味”是一面美食旗帜

“吃炸酱面、啃酱骨头，那是俺多年的习惯。”昨天，在周口庆丰街北京酱骨头店前，记者碰到一拨食客，他们当中有几人是在北京、山东打拼多年的周口小伙子，吃酱香美味成为他们饮食习惯中的情结。一位李姓小伙子告诉记者，酱味美食，味道浓郁，体现了美食烹饪最精彩的一面，是国人改造美食的一种极致精神的体现，也是中国美食的传统色彩之一。

作为舌尖上的美味，酱香美味辐射大江南北，北方是它的大本营，其中山东地区以吃酱出名，酱香美食几乎成为主流佳肴；上海的美食也是以酱味为特色；北京是酱味美食的主阵地之一，其酱骨头、炸酱面成为一道鲜明的地方美食香飘全国；东北地区的酱味美食也很独到；而河南、河北、安徽的酱香美味也是餐桌的重要组成部分，各种小吃无不以酱味为卖点，如酱香鸭、酱香鸡、酱肘子等。酱香佳肴成为一派美食，无论是海鲜，或者是陆地上的荤素食材，皆成为厨师们的杰作。

酱骨头炸酱面“独步”天下

北京酱骨头店是周口美食圈以“酱味”美食为特色的饭店，曾被消费者评为“老百姓最喜爱的饭店”之一，其主打品牌酱骨头、炸酱面是正宗的北京美食。当年为了在周口饮食圈树立自己的风格，年轻的店老板带着厨师数次北上，到北京取经，带来独到的北京口味的美食，为周口食客添了一处品尝北京美食的好去处。

品菜团跻身众多食客中，首当其冲的是点招牌菜，不大一会儿，服务员端着一大盘热腾腾的酱骨头，送到我们面前，浓郁的酱



香夹着肉味扑鼻而来，服务员给每个人递上一双专门啃骨头的薄膜状的手套，大伙儿几乎是抢光盘中骨头。骨头为特大的脊骨，骨肉香筋，色泽鲜美，入口软烂。骨中有骨髓的，插入一根吸管吸食，其味妙不可言，很有“大块吃肉”的感觉。

据厨师介绍，这道美食取猪脊骨、腿骨、排骨为主材，要经过6个多小时的去腥浸泡，然后配上黄酱等数十种中药食材进行烹制，先大火炖，后小火熬，经过道道精心烹制才完成，可谓是百炼成精华。而其另一道招牌美食——北京炸酱面，按地道的京味风格做成，细碎的五花肉，经过厨师的烹制，酱香浓郁，泼到盖着清爽黄瓜的透亮的面条上，用筷子搅一下，拌均匀，再吃，香鲜清爽，透腑的滋润，那才叫带劲儿，让人仨月不知肉味面味。

酱香佳肴为主兼有清淡菜品搭配

造访了多家佳肴品尝团，对于北京酱骨头店的佳肴，专挑有个性的。“脆皮茄子”“糟鱼”“酱鸡子”等，这些菜品都是店里研制的，独家口味，以酱味为主调，浓淡各异，口感不一。

“脆皮茄子”以蜂蜜、茄子等为食材烧制而成，下铺一层黑芝麻烙的焦馍，特别考究。“糟鱼”做得也很地道，软烂香筋，入口透舌地香。“酱鸡子”更能体现该店的风格，酱味十足，筋道鲜美。

如果说，酱香味是北京酱骨头店的主流风格，那么，他们根据不同的季节，研制推出的不同时令小菜也是秀色可餐、清爽非凡。春季以秋葵、香椿、荠菜等特色素菜系列，让人很有念想；夏秋季推出的各种家常菜也是清淡无比；冬季推出的滋补性的汤菜，为酱香风情的美食增添了多元化的口感和品质。

夏天吃黄瓜
谨记六不宜

黄瓜有“平民蔬菜”之称，脆甜多汁、物美价廉，而且有美容减肥、利尿防病的功效，受到人们的喜爱。于是，很多人都喜欢吃黄瓜，然而吃黄瓜也有禁忌，以下为大家列出6个吃黄瓜的注意事项。

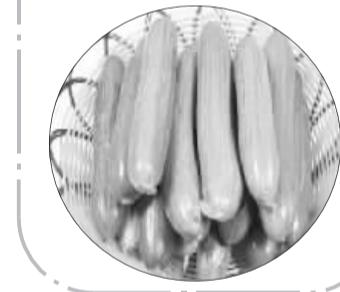
吃黄瓜的6个不宜：

1. 不宜生食不洁黄瓜；
2. 不宜与花菜、小白菜、西红柿、柑桔同食；
3. 不宜弃汁制馅食用；
4. 不宜多食偏食；
5. 不宜和辣椒、菠菜同食；
6. 不要加碱或高热煮后食用。

黄瓜哪部分最有益健康？

夏天，黄瓜是家庭餐桌上的“常客”。但吃黄瓜时，一定不要把黄瓜把儿扔掉，避免扔掉了好东西。这是因为，黄瓜把儿含有较多苦味素，苦味成分为葫芦素C，是难得的排毒养颜食品。动物实验证实，这种物质具有明显的抗肿瘤作用。

(据《生命时报》)

《周口晚报》时尚消费周刊
大众品菜团招募启事

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

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
花千代秘制烤鱼	万顺达百货六楼	秘制烤鱼 上海阿三生煎包	8390888
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)	盘龙鳝 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
韩胖子食品总店	周口市文明路与七一路交叉口南路西	香辣土鸭系列	8261191
小码头家常菜馆	汉阳南路(原大闸路)	平价海鲜 家常菜	8363555
锦绣江南酒店	黄河东路(原火车站东)	汇聚杭帮菜、上海菜、淮扬菜、粤菜、川湘菜	8318787、8358787
怡景田园功夫面馆	光荣路	绿色食材 田园私房菜 本土功夫面	8101116
北京酱骨头店	庆丰中路	北京酱骨头、北京炸酱面、扒猪脸、特色家常菜	8591888
老妈子饺子馆	文明南路	特色农家菜 水饺	8121777

欢迎特色餐饮店加盟 餐饮版电话：8599376 8599369