

将京味美食做到县城

北京酱骨头沈丘店隆重开业

□记者 梁照曾

本报讯 5 月 7 日,北京酱骨头沈丘店隆重开业,这标志着周口市市区庆丰路上的北京酱骨头总店开始在县城“开疆拓土”,对于县城的美食爱好者来说是一个好消息。

北京酱骨头沈丘店位于沈丘县城汽车站附近的繁华商圈,是周口总店的分店,菜品和管理保持一致,店面装修比周口总店还考究,以中式京味格调为主,体现饭店的总体风情。试营业期间,北京酱骨头沈丘店为每桌食客送特色“酱骨头”一份。

周口市市区庆丰路上的北京酱骨头总店是周口美食圈以“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,其主打美食“酱骨头”、“炸酱面”是正统的北京美食。“酱骨头”这道美食取猪脊骨、猪腿骨、猪排骨为主材,配上黄酱等数十种中药食材,经过多道工

序精心烹制而成,可谓百炼成精华,浓郁的酱香夹着肉味扑鼻而来,成为食客们的最爱。另一道招牌美食——“炸酱面”,是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,泼到盖着清爽黄瓜丝的透亮面条上,食客用筷子搅一下拌均匀再吃,香鲜清爽,那真叫带劲儿。

北京酱骨头总店除这两道特色美食外,还结合周口人的口味,研制出不少特色佳肴,如“脆皮茄子”、“糟鱼”、“酱鸡子”等等,独家口味,以酱味为主调,浓淡各异,口感奇妙,很受食客欢迎。该店根据不同的季节,研制推出的时令小菜,也是秀色可餐、清爽非凡,备受食客喜爱。

北京酱骨头沈丘店的隆重开业,意味着北京酱骨头总店经过多年的力量蓄积,开始在县城开拓市场,这无疑为周口各县市的美食商圈带来多元的美食风格。



寻找周口美食

不出周口就能坐在炕头品正宗东北菜

□记者 任富强

本报讯 “来,整两盅呗!”主人坐在炕上,用正宗的东北腔热情地招呼着客人,这是以东北生活环境为背景的电视剧里常见的场景。热心读者向本报记者推荐,周口市市区汉阳路开了一家老东北木火铁锅熬鱼村,其菜品和服务完全展现出东北的饮食文化。记者 5 月 11 日上午探寻了老东北木火铁锅熬鱼村。

一进门,记者就被老东北木火铁锅熬鱼村的装修风格吸引了:木铁锅、东北土炕、自制高粱酒,墙上挂满了东北生活风情的挂画。当日上午,记者进入餐厅后,就闻到一股鱼香。食客掀开热气腾腾的锅盖,鱼香味更是沁人心脾,品尝一口野生鱼肉,鲜美自不必说,就连锅里的蔬菜都入了香味。再品鱼

汤,香味浓郁,味道奇美。据了解,该店的鱼主要选自东北的野生鱼,如乌苏里江大马哈鱼、松花江鲤鱼、松花江怀头鱼、花花湖青根鱼、老头鱼。该店的素菜有东北野生木耳、东北酸菜、野生黄蘑菇、干豆角等。

老东北木火铁锅熬鱼村的玉米贴饼也是一大特色,把专门从东北运来的玉米面搅成糊后,在炖菜的锅边上贴制而成,三五分钟即出一锅,出锅的玉米贴饼金灿灿、热腾腾,趁热咬一口,香甜软糯,十分可口。该店自酿的高粱酒系纯粮酿造,食客没事喝两口,就能找到东北饮食文化的感觉了。

这家东北饭馆是哈尔滨人偕家眷来周口开设的,老板、厨师、服务员大都来自东北。有好这口的,可以来尝尝。

蒸槐花 护血管

四五月份是洋槐开花的时节,一串串白色的花朵像一串串小铃铛挂在树上,放在嘴里嚼,还有一股甜味。从营养成分来看,洋槐花中含的碳水化合物和维生素比较多,并含有大量的酶,这是洋槐花味道甜美的原因。此外,洋槐花还含有大量的黄酮类物质,包括芸香甙、刺槐素、木犀草素、槲皮素等,具有抗炎、抗病毒、降低血管通透性、增加血管弹性的作用。槐花采摘后有很多种做法,以下几种做法简单易行,大家不妨试一试。

蒸槐花:把槐花洗净,加一些干面粉拌匀,蒸上几分钟就能吃了,可以直接吃,也可以拌蒜泥吃。

槐花芝麻饼:把洋槐花洗净沥水,切成碎末,和豆腐一起

放在盆内,加入葱末、姜末、盐 A、鸡蛋、淀粉调成馅儿。将馅儿做成圆饼,粘上一层芝麻,用油炸或煎熟就可以吃了。洋槐花芝麻饼色泽金黄,口感鲜脆。

炒槐花菜:把槐花洗净、晾干,用少许油快速煸炒,加一点盐和醋,一盘清新悦目的炒槐花就好了。

槐花汤:把水烧开,放进洗干净的槐花,再放入调好的淀粉或面糊即可。

需要注意的是,槐花虽然美味,但在食用时也有一些禁忌。由于槐花比较甜,糖尿病人最好不要多吃。蒸槐花不易消化,消化系统不好的人,尤其是中老年人不宜过量食用。同时,过敏性体质的人也应谨慎食用槐花。

(卢大平)

初夏:养生蔬菜受欢迎



图为一饭店大厨在烹制苦瓜。

□记者 付永奇 文/图

本报讯 初夏时节,气温骤然升高,很多人容易上火,易产生便秘、牙痛等症状。人们如何

应对上火带来的不适呢?美食营养专家建议,多食应季蔬菜就是个不错的选择。

怡景园餐饮店的孙经理表示,现在人越来越讲究健康,饮食由重口味向清淡口味转化。近

一个月来,他们种植的应季养生蔬菜很受欢迎。据介绍,初夏时节应季蔬菜主要有辣椒、洋葱、花椰菜、豌豆、芹菜、茼蒿、芥菜、油菜、菠菜、香椿、春笋、马兰头、瓠瓜、韭菜等。不过,不同蔬菜食补作用不同。头晕头痛者可多吃点芥菜,芥菜味甘淡、性微寒,能清肝明目、凉血止血、清热利尿。需要补铁者可多食茼蒿,茼蒿含有多种维生素,铁含量较丰富。而韭菜富含糖、蛋白质、维生素 A 和维生素 C、钙、磷以及挥发油等,最利阳气生发,还具有调味、杀菌的功效。

九弟烧烤店的大厨陈先生说,最近一段时间,苦瓜很受食客喜爱。该店服务员常常建议食客点苦瓜这道菜,因为苦瓜富含蛋白质、糖类、粗纤维、维生素 C、胡萝卜素、维生素 B1、维生素 B2、尼克酸钙、磷、铁等成分,有解毒排毒、养颜美容的功效。此外,苦瓜中存有一种可抗癌的活性蛋白质,能够激发人体内免疫系统的防御功能,增加免疫细胞活性,清除体内有害物质。

食客郑先生也表示,常食大鱼大肉,易引起“三高”,多食清淡应季蔬菜有利于健康。

周口美食人气榜

订台电话

| | |
|-----------|-------------|
| 荣华楼 | 8263895 |
| 春香园食府 | 8267683 |
| 九弟生蚝 | 6129878 |
| 周口人家 | 3758888 |
| 家味道民间菜馆 | 7808526 |
| 湘家界 | 8528355 |
| 大美私坊火锅 | 7980888 |
| 千里洪家宴 | 8171678 |
| 小宋庄 | 8171818 |
| 亿红食府 | 8200222 |
| 怡景田园功夫面馆 | 8101116 |
| 北京酱骨头店 | 8591888 |
| 伏羲部落 | 7706789 |
| 老北京肥牛王 | 8225266 |
| 盛世宴宾楼 | 8911222 |
| 海珍筋豆捞 | 6172888 |
| 灸青春主题烧烤吧 | 8316789 |
| 外婆家印象 | 6062888 |
| 湘里人家 | 8171777 |
| 金汇假日酒店 | 8126666 |
| 锦绣花园 | 8373094 |
| 新华楼酒店 | 8373200 |
| 府源宾馆 | 8361818 |
| 要得香辣虾 | 8125555 |
| 宜轩食府 | 8909555 |
| 信阳私房菜 | 8395855 |
| 舒来喜鱼锅 | 8566555 |
| 帝诚渔港 | 8211888 |
| 邻里间 | 8529991 |
| 滨江国际酒店 | 8538666 |
| 大真园麻辣鱼 | 8228777 |
| 焰拿山韩式烧烤料理 | 8279991 |
| 百年肥牛 | 8361968 |
| 穆二妞火锅 | 8866966 |
| 老渔翁烤鱼 | 18736189157 |
| 山城老火锅 | 7877770 |
| 水木情缘京味涮锅 | 7976969 |
| 姆玛餐厅 | 7980777 |
| 茉莉餐厅 | 8968888 |
| 花千代 | 8390888 |
| 东海渔村 | 8233333 |
| 渔满舱川菜馆 | 6066816 |
| 渝信川菜 | 8369988 |
| 东云阁大酒家 | 8686865 |
| 百春永和 | 8685666 |
| 韩胖子食品总店 | 8261191 |
| 小码头家常菜馆 | 8363555 |
| 锦绣江南酒店 | 8318787 |
| 重庆青一色火锅 | 8267766 |
| 祥轩文化餐厅 | 8502888 |

现在周口最有名气的饭店是哪家?请拿出手机为你所喜欢的饭店投上一票,让你的选择登上我们的“周口美食人气榜”。让广大市民从千万选票缔造的排行榜中,发现今天周口餐饮市场的风向标。

短信格式:饭店名称(越具体越好)+投票理由(20 字以内),发至 13592221006。

“周口美食人气榜”每周一更新,欢迎您的关注。

欢迎特色餐饮店加盟
餐饮版电话: 8599376
8599369