

怡景田园五天给老人送三百碗烩面

老人们称赞:不靠谱烩面很靠谱 店家富有爱心 烩面做得很好吃



□记者 梁照曾 文/图

“好吃，筋道，羊肉汤滋补又暖心，不靠谱烩面很靠谱！哈哈哈……”12月9日中午，来自川汇区水灌台村的李老汉一边品尝着怡景田园不靠谱烩面馆派送的烩面，一边点评着烩面的口感和店家的服务。他说，店家很有爱心，在这个冬天里让老人们很感动。据了解，从12月9日至14日，怡景田园不靠谱烩面馆共派出300碗烩面，让附近300名60岁以上的老人品尝了这道好吃的面食。

场面火爆 美食诱人

“大爷大娘，这边坐，俺给您登记。”“先喝点儿水，稍等一会儿，烩面就来了。”12月9日

至14日期间，无论是中午，还是晚上，你来到怡景田园不靠谱烩面馆，服务员热情接待老人的温馨画面就为映入你的眼帘。自从怡景田园不靠谱烩面馆推出“每天送50碗烩面给老人”活动以来，位于建安路（原光荣路）上的不靠谱烩面馆就成为人们关注的明星店，很多老人来此品尝烩面，场面很火爆。

“俺来啊，一是尝一下到底好吃不，二是瞧一瞧这么有爱心的店主长什么样？哈哈哈……”建安路附近家属院的一位老大娘笑着说。她不仅是来吃面，更是追“星”来了。她还说，现在的孩子做事越来越有爱心。老人的夸赞让店里的女经理满脸绯红，并连说“不算事”。来自尊龙苑小区的王大爷感叹地说，店家很有爱心，知道老人爱吃面，烩面既滋补又好吃，还养胃暖心，如果孩子带着老人来品尝，尽享天伦之乐，更好。

看到一碗碗香喷喷的羊肉烩面送到老人面前，很多来店消费的客人为之动容。据店家统计，在5天时间内，每天送出的烩面达60碗，超出店家的派送计划。店里的经理告诉周

口晚报记者，只要60岁以上的老人来店里，他们就送，哪怕超出计划数也得送。老人是全社会关爱的对象，区区几碗烩面不算啥。

美食靠谱 注重养生

面片薄而筋道，搁一袋烟功夫，面仍弹性十足，口感好，汤白如奶酪，香而不腻，配上粉条、薄豆腐，更是清香宜人。凡是懂面的食客，对不靠谱烩面无不赞声一片。据介绍，不靠谱烩面是怡景田园的厨师团队结合河南各地的烩面风格，经过多年开发研制，于近日推出的一道上好的面食。俗话说“烩面重汤”，不靠谱烩面仅汤料就配了31味中药食材，加上煮汤的骨头选用的是本地山羊骨，选料非常讲究。熬汤是店里的重点功课，每天汤要熬制6小时，所以烩面汤格外鲜美。

吃面，吃的是老味道。醇厚的麦香、肉香和青菜的清香，地道的纯正味道是不靠谱烩面的风格。提倡绿色消费，用有机食材做健康美食是怡景田园餐饮有限公司多年的经营理念。而试营业中的不靠谱烩面馆不仅面食讲究，做菜也很讲究，以家常菜为主，价格低廉、实惠，有3元一盘的凉菜，也有几十元一份的炖菜，如鸡汤萝卜、红烧黄河鲤鱼、蜂窝老豆腐……

面选的是上等粉面，羊肉选的是本地山羊肉，熬汤的羊骨是本地3个月至1年的山羊骨……不靠谱烩面靠谱吗？每道美食，都有它的独到之处和卖点，它是一个厨师团队的经典之作，尝尝就知道啦！

周口美食人气榜

订台电话

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
海珍舫豆捞	6172888
外婆家印象	6062888
湘里人家	8171777
炙青春主题烧烤吧	8516789
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
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
怡景田园	15603941116
舒来喜鱼锅	8566555
帝诚渔港	8211888
邻里间	8529991
怡景园	8581116
滨江国际酒店	8538666
大滇园糊辣鱼	8228777
焰拿山韩式烧烤料理	8279991
百年肥牛	8361968
穆二姐火锅	8866966
老渔翁烤全鱼	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
东云阁大酒店	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

不会洗别乱洗

有些好吃的食物越洗越脏

日常生活中，洗菜对于我们每个人来说看似很简单，其实不然，有些食材用简单冲洗法是不能清洗干净的，还会留下一些污物或杂质。那问题来了，怎么洗才干净呢？

1.猪肉

从菜市场买回来的猪肉，我们一般都会清洗一下。有人喜欢一大块直接用自来水冲，也有人喜欢把肉切分再装盆清洗，甚至有人喜欢把肉绞成肉碎，用有漏眼的篮子装着洗。

这些方法看似能洗干净，其实不然。用自来水直接冲洗很难洗干净附着在肉上的脏物；把肉装盆里清洗，更不能把肉清洗干净。因为肉有油脂，用水冲，油脂浮上水面，倒水的时候又会沾在肉上，还会把容器弄脏。

正确方法：将肉放在淘米水中浸泡5分钟左右再洗，脏物容易被洗掉。

2.心肝肠

从菜市场买回的心肝肠难免有一股异味，特别是大肠，不易清洗干净。

正确方法：肝用盐水泡10分钟，在水龙头下冲洗干净，浸泡半小时除去血污，用放有姜片、料酒的沸水煮1分钟，捞出洗干净，再用料酒腌制，即可除去腥味。

大肠可以先用清水冲一下，沥干水后放入细盐、米醋翻搅几分钟，用水冲干净，沥干水，再放入面粉（根据猪大肠的多少，白面或者玉米面抓两把就行），翻搅揉搓几分钟，冲洗干净就好了。

3.鱼类

有人说新鲜的鱼，多洗几遍就没有鱼腥味了，实际上，不论洗多少遍，都还容易留有腥味。不过，我们可以尽可能地减少一些腥味。

正确方法：鲜鱼剖肚洗净后，放在冷水中，再往水中倒入少量的醋和胡椒粉，这样处理后的鲜鱼，土腥味就特别少了；或者用淘米水擦洗，还可以往冷水中倒两汤匙醋，这样便可把鱼洗干净，又不会太腥。

4.蘑菇

蘑菇看似好洗，有多人认为只要把表面

的泥沙洗掉就可以了，只是泡一下，用手搓了几下就捞出来。可是这样的洗法只会让蘑菇越洗越脏。

正确方法：在清洗时，由于蘑菇表面有黏液，泥沙粘在上面，不易洗净。可在水里先放点食盐搅拌使其溶解，然后将蘑菇放在水里泡一会儿再洗，或者放在淘米水中洗，这样泥沙就很容易洗掉。

另外，洗蘑菇之前一定要把菌柄底部带着较多沙土的硬蒂去掉，因为这个部位用盐水泡过也不易洗净。

5.圆白菜

许多人认为圆白菜清洗更简单，大多数人就把外包一层的叶去掉，用自来水冲洗一下，便大功告成。或者把它整个放在盆中泡一会儿，就觉得洗干净了。殊不知这样清洗，残留在圆白菜上的农药是不能清洗干净的。

正确方法：可以先把靠近根部的地方多切掉一点，这样叶子就容易剥开。随后将叶子一片片剥掉，用水冲洗干净。

（据《新民晚报》）