



本版加盟热线：
13592220030 13592220015
13938098684

本栏目由
渔人码头
独家协办

总店地址：周口市邦杰大道
邦杰集团北20米路西

渔人码头 海鲜城：8362555
周口店 小海鲜：8396777

郸城店：3265555
焦作店：0391-2586198
许昌店：0374-2593333
2592222

点菜送美食 临走送珍品 桌桌送……

今冬“老渔人” 连环送“大礼”

今冬，渔人码头在推出新开发的胶东海鲜美食的同时，为答谢新老客户的厚爱，即日起还推出神秘大礼包免费派送活动，惊天喜讯，天天爆！
派送活动已经在渔人码头邦杰路小海鲜店、汉阳路海鲜城启动，凡来消费的客户，每桌送一道鲜美的菜品之外，在您临走之时，再给每桌送一份来自深海的珍品，机不可失！
美食热线：8362555
8396777
(温馨提醒：本广告最终解释权归渔人码头)

订台热线

- 淮阳龙湖山庄 2698999 2698666
- 新华楼大酒店 8393000
- 东云阁 8686865
- 禧龙阁 8279616 8279619
- 汇龙鲍鱼 8288699
- 皖豫情 8238555
- 总商会会馆 8681119
- 大别山风味城 8234957
- 夏威夷生态园酒店 8201111
- 澳门豆捞 8685111
- 三川人家 8284999
- 千秋居 8103556
- 三星食府 8226357
- 信阳南湾鱼 8129308
- 新品海楼酒店 6197666 6197888
- 骨语钙骨餐馆 6122788

欢迎刊登订台电话
联系电话：13592220015

二十道工序精制“极品小菜”

——从“高贵一簇”看峰基菜品的特色高端

□晚报记者 李伟

和开业之初不同，如今的峰基酒店已在周口餐饮界小有名气。用总经理陈卫婷的话说：已得到挑剔的周口顾客的初步认可。顾客认可的自然主要是菜品，现在，峰基菜品致力表达的“特色”、“高端”不再是空泛口号，已渐渐深入人心。围绕近期颇受顾客追捧的新菜“高贵一簇”，记者进行了探访，以期揭开峰基菜品“特色”、“高端”的冰山一角。

“‘高贵一簇’是我们自创的，并不是一道特别贵的菜，应该算是一道精致小炒。但即便是小炒，它也选料考究、工序复杂、营养搭配合理。”面对记者追问，陈卫婷如是说。据介绍，

“高贵一簇”的主料有掐菜、蟹肉、花胶公、白灵菇和蚕丝蛋，荤、素、菌、蛋、海鲜俱全，每一种都精心选用，蟹肉只用蟹钳里的肉，花胶公是广肚中的极品，白灵菇选用A级菇，它们和掐菜都从郑州选购，而蚕丝蛋则专门从河南唯一产地——鹤壁淇县购进。

工序方面，研制者——酒店行政总厨张中洲更是煞费苦心。为了让“高贵一簇”色香味俱全，他整整设计了20道工序。以白灵菇为例，在同炒之前，就得先飞水（即过水）、过油、煲制、改刀成丝，然后再飞水、过油，最终形成干香口感。

“这个菜的外观特点就是丝丝相配、团团成簇。各种主料以及最后的点

缀——辣椒、香葱都是以丝状展现，最后分团放在一片片裁制成桃叶状的生菜上，让人看着就胃口大开。”张中洲说，做到丝丝相配并不容易，比如蚕丝蛋要做成丝状且清、黄分离，就需要相当的烹饪技巧。

就像已有品牌意义的生溜甲鱼一样，清淡咸鲜的“高贵一簇”现在也成了峰基菜品的特色代言。事实上，峰基悉心研制的特色菜品一直在陆续推出，也不断给新老宾朋惊喜。像马上就要特别推出的“珍珠花甲王”，同样让人期待。峰基酒店订台电话：0394-8102999 8103999

峰基酒店高端餐饮系列访谈(4)

隔夜的鸡蛋能吃么？

鸭蛋含有苏丹红事件还未远去，日前，在香港检测出从内地入口的鸡蛋含有三聚氰胺，一时间，消费者谈蛋色变。说起鸡蛋，民间流传着隔夜鸡蛋不能吃之说。究竟这有没有根据呢？

营养专家指出，鸡蛋如果没有完全熟透，未熟的蛋黄隔夜之后食用，在保存不当的情形下容易滋生细菌，因此会有害健康，例如：造成肠胃不适、胀气等情形。但是如果食物（鸡蛋）已经熟透，而且以低温（一般冷藏的温度）密封保存

得当，一般可以保存48个小时都没有问题。从科学家的提示中我们可以知道，鸡蛋隔夜能不能吃，不单单要看是否加热了，而是要在第一次煮鸡蛋的时候把鸡蛋给煮熟，只有在第一次煮鸡蛋煮熟之后，隔夜再煮熟后再吃是没有问题的，茶叶蛋也就是这个道理。可能大家不知道，

茶叶蛋是煮两遍的，第一遍煮熟，第二遍将蛋壳敲碎，加茶叶等辅料再煮，所以茶叶蛋肯定是熟的，现在有些人爱吃半生半熟的鸡蛋，（蛋黄是半液体状）那种鸡蛋就不能吃隔夜的了，即使第二次煮熟了也不要吃。

(紫薇)

龙湖山庄推出“新海味火锅”

□记者 戚团结

本报讯 近日，就在秋冬时令的火锅餐饮亮相各饭店时，淮阳龙湖山庄推出了一道新火锅品种——新海味火锅，成为火锅家族的新成员，备受消费者追捧。

这种新海味火锅源自台湾，以味噌为锅底，先涮海鲜再浸肉食、蔬菜，用来保持食物的鲜味。其特色是汤底特别鲜美不油腻、不上火，有养身益

气、清热排毒、美容养颜的功效，被誉为吃不停的火锅。加之一人一锅，符合现代绿色健康的饮食概念。

自从推出这种“新海味火锅”后，龙湖山庄成为淮阳人的饕餮胜地，一拨拨的“火锅族”呼朋唤友，尽情享受来自台湾的美食风情。不仅如此，它还吸引着周口“火锅族”的目光，他们纷纷驾车前往龙湖山庄，加入“大军”中享受美食的狂欢。

我市首家海鲜自助火锅 12月8日起正式迎宾

到新品海楼吃自助火锅

酒店应消费者要求在我市首家引进港式海鲜自助火锅，火锅采用电磁单锅形式，安全、无异味；每位仅需48元就能品尝160余种菜品，白酒、啤酒、饮料全免费；酒店并邀请了魔术、杂技、喜剧等知名艺人现场表演精彩节目，让您吃的尽兴，看的高兴！

登品海楼 尝天下鲜

订餐电话：6197666 6197888

酒店地址：川汇区交通路与汉阳路（原大闸路）交叉口

48元

Galanz 格兰仕

中国红 格兰仕

我爱吃，所以我爱感恩节

在加拿大生活的3年里，11月底的感恩节都是法定节日。在那几天，餐桌上可以吃到各种各样的水果，有葡萄干、布丁、碎肉馅饼以及红莓苔汁和鲜果汁，其中最吸引人的大菜是烤火鸡和南瓜馅饼，这些菜一直是感恩节中最富有传统和最受人喜爱的食品。回国后，爱吃的本领让我制作出一顿丰盛的感恩节大餐。

家里的格兰仕“中国红”光波微波炉是我的制作大餐的“秘密武器”，它的“有氧生态舱”能最大限度地保持食物的营养成分不损失、锁住食物原汁原味。选择光波、微波组合功能进行烧烤，能同时发挥光波由外至内、微波由内至外的双重加热效果，因此，既能瞬间产生巨大热量、提高烹

调效率，又能保证食物受热均匀，简简单单就能烤出香美的火鸡盛宴。

首先将腌制了一天的全鸡放进微波炉，调至光波微波组合档烤10分钟之后取出给全鸡翻身，再放入微波炉烤10分钟。这时，将已经炒得半熟的糯米饭加上凤梨、火腿、虾干等制成的馅料放入全鸡肚子，并给全鸡外表抹上一点蜜糖与腌料的汁，放回微波炉内约8分钟后翻面抹汁，这时已经可以隐约闻到凤梨的香甜，配一杯红酒就能让我感觉暖暖的。我爱吃，格兰仕让我过上中国式的感恩节！

更多资讯：www.galanz.com.cn
全国售后服务热线：4008-300-333

·九阳电压力煲· 阿永下厨



酸辣白菜

酸辣白菜做法和用料非常简单，是以大白菜为主料，用干辣椒、陈醋、辣椒油和蒜末同炒而成。现在是大白菜丰收的季节，此时的大白菜特别肥厚，不仅脆嫩多汁，还十分清甜，最适合用于辣椒拌炒成菜，吃起来爽脆无渣之余，还带有酸辣之味。

材料：

大白菜、干辣椒、蒜末、山西陈醋、鸡粉、盐、辣椒油。

制作方法：

1. 大白菜洗净，切成块状。
2. 干辣椒切成圈，蒜头剁成末备用。
3. 取一空碗，加入5汤匙山西陈醋、1/3汤匙鸡粉、1/4汤匙盐、2汤匙辣椒油、1汤匙蒜末和3汤匙清水调匀，做成酸辣汁。
4. 烧热3汤匙油，以小火炒香蒜末和干辣椒。
5. 倒入大白菜快炒1分钟，炒至菜叶变软出水。
6. 淋入酸辣汁，与大白菜一同炒匀入味，即可出锅。



小贴士

繁忙的工作，快节奏的生活，怎样才能为家人方便快捷地提供营养的美味大餐？九阳电压力煲利用压力快烹饪技术，让您在最短的时间内烹制出多种营养美味，帮您实现营养快煮的愿望！

(1) 压力快煮更省时。九阳电压力煲利用快煮技术，可以在较短时间内完成烹饪，为您节省宝贵的时间。

(2) 全营养快释放。独创全营养快速技术，短时间内完全释放食物潜在的深层营养成分，营养获取更快速。

(3) 好营养快吸收。压力速热循环立体热能处理技术，可迅速将食物释放出的营养成分转化为微小分子，更利于人体快速吸收。

另外九阳公司欢迎广大家庭主妇报名参加试菜活动。联系电话：8818193

本栏目由“九阳股份有限公司”冠名赞助 电话：8230822 8239708

炖鸡炖肉不加水



九阳电压力煲