

香港烧鹅皇大酒店之海、陆、空一品大砂锅

若论吃，咱中原人比起天下食客来说一点儿都不差。常言道，北京人能神侃、东北人会“忽悠”、广东人善烹饪、中原人品美食。中原人能吃、会吃，尤以洛阳人嘴巴最刁，最难伺候。洛阳是座古城，十三朝帝王在此建都，不仅孕育了多姿多彩的河洛文化，更是“惯坏”了皇城脚下臣民们的嘴巴。店家有云：“天下食客能接待，唯有洛阳难打发”，洛阳人嘴巴之刁可见一斑。

洛阳人嘴巴刁不假，但还真有让食客们挑不出“毛病”的酒

店，“香港烧鹅皇”便是一家。这家酒店以广东烧鹅为招牌菜，不知“拴”住了多少食客的腿，“俘虏”了多少食客的胃，一时间成了洛阳美食家们的最爱。

烧鹅好吃，赢得天下客自不必多说。今天，咱表一表该店新近推出的另一款美味——海、陆、空一品大砂锅。这款菜肴虽不比海参、鲍鱼“金贵”，但亦是品相不俗、口味甚佳。“品一口百味不抵，尝一回食后不忘”。大凡吃过此菜的朋友大多是欲罢不能，皆有同感，认为这是一款

非常适合家庭及商务消费用餐的时尚佳肴。

此菜非其他酒店推出的大众砂锅可比，有两大卖点堪称一绝。其一，档次颇高，原料有特色。这款美味以山鸡、鳝王、甲鱼为原料，口感香浓醇厚，鲜满天下。其二，份量量大，经济实惠。此菜以大号砂锅为器，不掺杂，不使假，没有辅料，结结实实地把山鸡、鳝王、甲鱼等主料盛入其中，只装得谷堆冒尖，才肯罢手。一家老小三世同堂，八九口人吃不兜兜着走，您说实惠

不实惠。

不仅如此，这家店还推出了点一道“海、陆、空一品砂锅”，奉送特色粟川豆腐、老火例汤、胴骨萝卜煲、特色卤面各一款的优惠活动，点一道砂锅又白食了几款好菜，您说实惠不实惠。吃美味、吃实惠您可得赶早，晚了一准儿还“抢”不到位子呢。

地址：唐官路与纱厂路交叉口（19中隔壁）

抢座热线：63911777

63912777

（田 园）

芝麻、芝麻香油小常识(七)

纯芝麻香油

抑制氧化能力强

纯正的香油有很多鲜为人知的特殊功效，含有40%左右的亚油酸、棕榈酸等不饱和脂肪酸，极易被人体吸收、分解和利用，能促进吸收，消除动脉血管壁上的沉积物，坚持长期食用能有效保持血管畅通，增强抗病能力。

如果是用一般食用油油炸食物，一般油炸一两次，油就会被氧化，变为黏稠状，油色发黑，内含致病物质。而纯芝麻香油受热1次，抗氧化剂芝麻酚就会增加1次，能有效抑制氧化，可多次使用，对人体无害。

张学堂牌芝麻香油、芝麻酱系列产品，采用纯芝麻传统石磨工艺精制而成。国家质检总局在郑州抽检它的各项指标时全部合格，还荣获河南省著名商标、河南知名商品称号。

张学堂牌香油衷心祝愿洛阳百姓：餐餐享受美味，天天享受健康！

张学堂健康、美食热线：64288988

64930138

（秀 萍）

潘加园闲话节气养生篇

小寒：药膳火锅消寒气

中国医学认为，寒为冬季之节气，小寒又是一年中最冷的节气。据说，早年黄河流域的农家，每逢小寒，家家都会用“九九消寒图”来避寒。如今，潘加园的各种药膳火锅成了帝都洛阳最受欢迎的消寒养生美味佳肴。

小寒节气虽已数九寒天，但却正是人们需要大补特补的高峰时期。进补不可无章无法，应本着“因人施膳”的原则，了解饮食宜忌的含义。元代《饮食须知》强调：“饮食，以养生，而不知物性有相宜相忌，纵然杂进，轻则五内不和，重则立兴祸患。”所以潘加园提醒诸位，在进补时不要被“五味之所伤”，要合理进补。

冬季，因进食的高脂肪、高热量食物较多，所以易引起脾胃虚弱。小寒之际，最宜来一锅酸酸甜甜、嫩嫩滑滑的“番茄鱼火锅”，每道锅底汤料都是用十几种药膳熬制出来的，再加上极具营养的番茄。先来几口汤，酸甜中略带点微辣，进到胃里暖暖的，把冬天的寒气赶得干干净净。透明的鱼片到了锅里就变成了白色，鲜嫩的鱼肉入口即化，又融入了番茄

的酸甜香味儿，实在令人欲罢不能。据说这道开胃健脾的番茄鱼，当年还曾让李宗仁为之倾心，大加赞美呢！

潘加园还有十几种药膳火锅，每种火锅都有不同的秘制配料和风味，适合不同体质的人群在冬季食用！

养生第三步——让人胃口大开的番茄鱼火锅，美美的颜色、美美的味道，让你过一个美美的冬天！

咨询热线：61699911

61699922

（林 子）



我与福建三大名茶之一的绿雪芽结缘已有5年了，在我的带动下，家人和朋友也一直在喝绿雪芽有机茶。现在，绿雪芽已成为很多人心目中高级绿茶的代表。

南有铁观音，北有大红袍，东有绿雪芽。绿雪芽是福建天湖

绿雪芽，有机茶

公司注册的品牌，有绿雪芽牌有机绿茶、有机白茶、有机红茶、有机乌龙茶等六大系列。公司树立了绿雪芽为“历史名茶、环保健康茶”的品牌形象。

绿雪芽有机绿茶，富含丰富的氨基酸、维生素、茶多酚和微量元素，长期坚持饮用可降低血糖、血压、血脂，预防心血管疾病，防肿瘤，提高免疫力、防龋齿等。

有机白茶为中国福建特产，

采用国家一号良种福鼎大白茶的优质鲜叶为原料加工而成，饮之有消炎、退热、祛火等功效；有机红茶属全发酵茶，香气清甜，汤色叶底艳丽红亮，具有鲜爽愉悦的毫香；高山乌龙茶具有特殊兰花香与高山韵，是介于绿茶与红茶之间的一种新口感、新品种茶叶。绿雪芽有机茶的高起点拓展出新一代的绿雪芽系列产品“绿雪芽新工艺普洱茶”，此茶结

合有机白茶的加工工艺制作而成。香气纯正，口感醇甜，有降血脂、防肿瘤等功效。

绿雪芽有机茶，喝好茶才拥有健康！

西工店地址：凯旋东路78号粮食局楼下（原市委对面）

电话：63220033

河西店地址：雅香国际大酒店1楼西侧（雅香楼北15米）

电话：64913000（晓英）

小尾羊美食广场虽地处偏僻，却生意奇好，正印证了那句老话：酒香不怕巷子深……

食疗上品：小尾羊火锅

寒冬已至，火锅市场逐渐热闹起来。本来我市的火锅种类就多，消费者选择的面也广，不过，最受欢迎的还是位于建设路与武汉路交叉口的的小尾羊（全称小尾羊美食广场）。为什么？呵呵，只要走进小尾羊美食广场，便知其奥秘。

五年来，有“神汤”之称的小尾羊火锅，以鲜美的汤锅，肥而不腻、鲜而久香的草原羔羊肉，迎来了大批食客的光顾。小尾羊汤锅汲取了内蒙古小尾羊汤锅之精髓，结合本土口味，潜心研究和创新，使经营的清汤锅、麻辣锅、鸳鸯锅、羊蝎子锅等都达到了炉火纯青的地步。

先听我将清汤、鸳鸯、麻辣锅细细道来。这几味锅都结合了

蒙、藏中医“四气五味、升降浮沉、归经”的理论，对几十种中草药进行科学配置，调和了大草原的稀有五味，保留了内蒙古汤锅的绿色、纯净、营养之特色，又与南方菌类融为一体，让人回味无穷。若再配以肉质细嫩、下锅即熟、久涮不老的草原羔羊肉，更是让人难忘。难怪有食客说，三天不吃小尾羊火锅，就让人想得心慌慌。

还有一道羊蝎子锅更称得上是难得的精品。它的汤料由二十多种香料调制而成，色泽红亮，口味独特。羊蝎子本就鲜嫩可口，别说吃了，就是看上一眼，也让人眼馋心动，所以每天只要羊蝎子一出炉，立马被抢购一空。听老板说，有一天来了十

多位外国语学院的学生，一口气吃了八锅羊蝎子，还直呼不过瘾呢！

小尾羊不仅菜肴美味，环境幽雅、干净舒适也是其一大特色。酒店多年来一直倡导亲情服务，员工接人待物让人倍感亲切。一位西工的顾客就餐后称赞道：“这样偏僻的地方，竟有如此管理精细的酒店，难怪生意这么好。”

恰逢小尾羊美食广场五周年店庆之际，小尾羊为各位食客准备了精美的礼品，并有更多活动请您参与！

地址：建设路与武汉路交叉口东北角

订餐电话：64960126

（飞 飞）



永不打烊 避风塘茶楼

避风塘茶楼，对于喜欢在外休闲的年轻人来说，很出名。它不是游乐场，也不属于宾馆，更不是购物场所，但它总能让每一个都市夜归人找到心灵休憩的港湾，让每一个喜欢安静的人享受属于自己的自由空间。

喜欢避风塘茶楼，最早还是因为只有在那里才能享受到超好喝的珍珠奶茶。浓淡相宜的各种口味、纯正地道的奶香与茶香，每次都让我喝得心醉！现在，在西工区新开的“避风塘茶楼”，更是博得了众多时尚年轻人的青睐。

避风塘茶楼，提倡自由、随意、无拘无束、身心完全放松的生活方式。它营造的气氛是一种释放自我的广阔空间。这里没有一味追求极致的装潢粉饰，没有要求太高的价位利润，却始终洋溢着舒缓融洽的气氛。这种既时尚，又价位低廉的消费特色，对注重休闲的人群，特别是年轻人，有着极大的吸引力。

喜欢避风塘茶楼，还因为它所提倡的“温馨、洒脱”的生活理念——无论您什么时候回来，无论您泡多长时间，无论您点多少茶品，到家了，一切随您，百余茶品，畅饮无限量，欢乐无限时。

“畅饮无限量，欢乐无限时”是避风塘茶楼的主打特色。所谓“畅饮无限量”，是指这里备有百余种时尚饮品，如各类茗茶、泡沫茶系列、咖啡系列、雪乳系列、冰淇淋、刨冰、可乐、七喜等，还有各式套餐、点心、炒货、时尚小食，让您任饮任食。

“欢乐无限时”则是因避风塘是全天24小时营业，有“永不打烊”之称！所以，您只管尽情娱乐，看书、下棋、免费宽带上网，或是在专设的商务包间会谈专区进行“秘密交谈”，放心，不会有人打扰的！

特别爆料：避风塘茶楼汉屯路店位于解放路与汉屯路交叉口西100米，开业期间，每位仅收取10元即可无限时、无限量畅饮饮料，还可玩棋牌、足球机、台球等放松心情！赶快一起来感受无限量畅饮和无限时的欢乐吧！

订座电话：65293388

（小 松）

来函照登

本版12月3日《洛阳迎宾馆与媒体强强联手开发多元化市场》一文最后一段：“西餐厅香云阁，以年轻消费群为基础，开发各种更适合各个年龄层的餐品，赢得了更多的回头客。”中“西餐厅香云阁”应为“西餐厅佳客来”，特此更正。