

炎炎夏日用餐好去处——香港烧鹅皇大酒店

最近，一直为孩子考试而忙碌。这不，刚考完，为了好好地犒劳一下孩子，这两天我正为带孩子去何处美美地吃一顿而发愁。这时，邻居老张提醒我说最近香港烧鹅皇推出了不少新菜，而且还有十分诱人的活动，何不去看看。于是，我们全家一致通过，当晚便一起驱车来到了位于唐宫西路与纱厂南路交会处的香港烧鹅皇大酒店。

车刚到酒店门口，便看见门口的显示屏上的字幕赫然滚动着：大厅、包间青岛扎啤免费畅饮无限量，同时另有四选一的菜品奉送。我正纳闷儿时，两个孩子已进了酒店，刚一进酒店顿时感觉凉爽，哇！

装修如此华丽、环境如此宜人。这时我发现大厅已座无虚席、好不热闹，正发愁无处可坐时，酒店迎宾员走上前说：“先生，大厅已经没有位置，包间也仅存一个，我带您到包间用餐吧，包间内的青岛扎啤也是免费的。”我们来到包间后，服务员听懂我的来意后说：“先生，真巧

呀，近期我们酒店为了答谢社会，回报广大考生，特推出了感恩宴，比如：状元及第饼等。并且还有菜品、礼品相送！”不一会酒店提供的免费青岛扎啤便端了上来，喝着冰爽的扎啤、吃着可口的饭菜，不知不觉两个小时已经过去了，我结完账准备离开时服务员又给我们送

上餐券说：“这是您消费100元送100元的餐券，欢迎您下次光临。”这时两个孩子说：“老爸，这地方真得劲，改天我们还来。”

地址：唐宫西路与纱厂南路交会处
订餐电话：63911777
63912777

“老刘野生大鱼坊”教你：

鱼头营养价值及吃鱼头的讲究

鱼头可以补脑，其营养美名自古远扬，现代女性喜食鱼头大多是为了美容养颜；小时候多食鱼头，对开发儿童智力也是有帮助的；老年朋友喜食鱼头，主要是看中鱼头对清理和软化血管、降血脂以及健脑、延缓衰老都相当有好处……然而如何掌握吃鱼头的诀窍，还是听听野生大鱼专家“老刘野生大鱼坊”的建议。

位于政和路的“老刘野生大鱼坊”，凭借着来自美丽乌苏里江的丰富多种的野生大鱼，独特的超大铁锅烹饪，与野生大鱼完美匹配的秘制汤料，个性化地向洛阳人诠释了吃鱼的新时尚。这个在全国拥有一百多家连锁加盟店的品牌，算得上是不折不扣的野生大鱼专家。

吃鱼头其实是讲究食用方法的，吃时应按照鱼唇、鱼脑、鱼头的

顺序进餐。吃鱼皮时要细细品味，讲究一个慢字；吃鱼唇、鱼脑时要快，一吸而入，停在口中，松软嫩滑，顺喉而下，妙不可言。鱼生活的水质决定着鱼头营养，来自乌苏里江深处的冷水鱼，因为品种不一样，炖煮的火候也不一样，建议每人每周吃2~3次鱼头，达到更佳的滋补功效。

酒店还推出了特价鱼和消费正

夏日吃鱼就去福熙鼎野生大鱼坊

优惠活动让你轻松体验赫哲鱼文化



不管是满汉全席还是日常的家常菜，都离不开鱼，因而我们饮食的主题永远都是鱼。不管是大鱼抑或小鱼，亦无论是咸水鱼还是淡水鱼，更别论是养殖鱼还是天然鱼，都是我们的大爱，然而在什么都商品化、规模化的今天，天然鱼却是一“鱼”难求。走进福熙鼎野生大鱼坊，这里的鱼全部都是从祖国的最北端——乌苏里江“飞”过来的野生鱼。这里的鱼都是大块头，上百斤的重量。鱼吃过不少，但是这么大的鱼却还是第一次吃，并且福熙鼎野生大鱼坊

烹调采用东北特有铁锅炖菜方式，别具农家风味。在野生大鱼坊，炖出的鱼筋滑鲜香、香气四溢，让你禁不住想天天来此就餐。

目前酒店推出了“天天都有特价鱼、吃同类鱼种满2斤再赠1斤、哈尔滨冰爽啤酒消费2瓶赠送1瓶”的活动，让你真正感受来自东北的绝色美味，同时可享受“每消费吃满200元赠48元卡1张、300元赠68元卡1张、400元赠88元卡1张”的优惠。

炎热夏季，吹着空调品尝野生



价鱼类满100元送50元券的活动，看到这些，你还不赶快前去品尝。

地址：洛阳新区政和路与长兴街交叉口向东100米
电话：62675567 15036776178

据悉，“全聚德”杯洛阳市第三届婚庆主持人技能大赛在全聚德大酒店拉开序幕，此次大赛的宗旨是提升婚庆行业整体水平，弘扬健康、文明、时尚、高雅的婚礼形式。大赛将以选手综合素质为主，突出文化内涵与智慧才华，着力选拔具有婚庆主持天赋的人才。此次大赛得到了洛阳餐饮旅游集团和全聚德大酒店的大力支持，并请到了中国婚庆协会著名讲师为婚庆主持人授课，更为此次大赛锦上添花。

(本刊记者 杨飞)

美食馋猫群：

30元钱，AA制吃饱洛阳美食。
3群 110836676

旅游行天下群：自驾游、驴友、AA拼团旅游等，各个景区不定期发放各种免费券，免费旅游。

10群 55049785
美容美丽汇群：免费体验各种时尚美容美体项目（仅限女性）。
9群 110836522

洛阳网

WWW.LYD.COM.CN

——洛阳人的网上家园

点击生活 服务无限

地址：洛阳新区开元大道报业大厦22层 广告热线：0379-65233618