

周南驿文化酒店 在“博物馆”里欢宴

周公营洛,成王定都于此,谓之成周。为传递诏会,迎送诸侯,遂设驿馆于洛邑之南,谓之周南驿,为全国之中心驿站。2009年春,世界邮展在洛阳举办,专家们倡议复原周南驿。历经一年的重建,周南驿在洛阳新区政和路与金城寨街交叉口(丹尼斯对面)成功复原,并于4月初隆重开业。

周南驿酒店是按明清风貌与现代时尚融为一体而构造的一座东方新古典主义建筑,艺术地再现了洛阳文化地标,是有高度参与性地融洛阳经典建筑文化、邮驿文化、服饰礼仪和餐饮文化于一体的主题文化酒店,主营周南驿官府菜和养生菜。

中国古代官府菜和养生菜以清



淡、精致、用料讲究而闻名。驿站作为古代官方接待机构,是官府菜的发源和成熟之地。周南驿长期作为中国驿站网的中心,其官府菜又独具特色,是中国官府菜中的极品。

对周南驿官府菜的研发从2009年4月开始,原菜谱共一千余道菜肴,今精选了其中的百道加以研发复原,它们均为周南驿官府菜中的精品。周南驿官府,来源于河洛,荟萃于官府,保留于古谱,传承于当代,是当代硕果仅存的官府菜之精华。

开业半载,风流名士,闻风而至;才子佳人,蜂拥而来;商贾贵胄,川流不息;中外贵宾,纷至沓来。观文物,发思古之幽情;品官菜,抒报国之慷慨。

清代驿车载您进入历史隧道,随着潺潺的古琴音律,仿佛在历史长河的波涛上游弋;明代石桥、清代古塔为迎接您而默然肃立。“登科”匾匾兆您步步高升、五子登科,您能不欢喜?三步一文物,五步一奇迹,琳琅满目的石雕、砖雕、木雕、古家具、匾、字画不胜枚举……

周南驿官府菜、养生菜遵循七字真言“色、香、味、形、器、养、意”精心烹制而成,脍炙人口,使人垂涎欲滴!置身国宾馆,享受五星级服务,品味“博物馆”,您将心旷神怡!

地址:洛阳新区政和路与金城寨街交叉口(丹尼斯对面)

预约专线:65998888

60688999

洛阳杜康正品杜康中秋免费换活动即将启动

9月12日,洛阳杜康控股将在周王城广场举办正品杜康中秋免费换活动。届时广大市民可将自己不小心购买到的假酒免费更换成正品杜康。

为了迎接中秋佳节的到来,为市民提供优质的正品杜康美酒,同时也为打击假冒伪劣,净化市场,创造杜康良好的销售环境,洛阳杜康控股有限公司特举办正品杜康中秋

免费换的活动。届时,你只需凭借本次活动的相关宣传资料和本人身份证,再带上手中的伪劣产品,在活动当天到周王城广场通过相关的更换手续即可免费更换到正品杜康。

据了解,整合后的洛阳杜康目前已经上市销售的有老杜康系列、中华杜康系列和国花系列,并且这些产品上均有自己唯一的编码,以代表自己的身份。本刊记者 杨飞

饮食健康

秋季饮食要减辛增酸

唐代药王孙思邈在《千金要方》中提出,秋季的饮食要“减辛增酸”,其原理是秋季肺气盛而肝气虚,在五行为“金能克木”,因此,为防止肺气过盛而肝气过虚,要从饮食上进行调整,辛入肺,酸入肝。同时,秋季的养生要收敛人体的阳气,辛主发散,酸主收敛,减辛增酸,有助于“秋冬养阴”。减少辛散之味,如饮食少用生姜、大葱、陈皮等佐料,并少吃或不吃麻辣火锅、牛羊肉等。

下面介绍几种适合秋季食用的粥品——

莲藕排骨汤

材料:莲藕500克,猪排骨500克,黄酒、生姜、葱、盐少许。

制作:猪排骨切段,过开水;将藕洗净切片,与排骨同置1500毫升温水中,加黄酒、姜、葱少许,水沸后文火炖90分钟左右,加少



许盐,即可食用。

功效:补脾益肺。适合于任何体质服用。

雪梨银耳羹

材料:雪梨2个,银耳50克,冰糖100克。

制作:雪梨切片,银耳泡软时去掉硬根。锅内加水,放入梨、银耳、冰糖,煮半小时,即可食用。

功效:益气、滋阴、止咳,预防秋季燥咳。阴血虚体质更宜。

蜂蜜蒸百合

材料:百合120克,蜂蜜30克。

制作:将百合和蜂蜜拌匀,蒸熟。不时含数片,嚼食、咽津。

功效:补肺、润燥、清热,适用于肺热烦闷,或燥热咳嗽、咽喉干痛等症。

甘蔗山药粥

材料:新鲜甘蔗榨汁100毫

升~150毫升,山药50克,粳米50克。

制作:用甘蔗汁与山药、粳米一同煮粥。

功效:本粥清热生津、养阴润燥,适用于热病恢复期或津液不足所致的心烦口渴、肺燥咳嗽、大便燥结等。

生地粥

材料:生地30克,粳米75克。

制作:将鲜生地切细,用适量清水熬约半小时后,滤汁,再复熬一次,合并药液浓缩至约100毫升,备用;75克粳米淘洗后煮成白粥,加入生地汁搅匀,食时可加白糖少许。

功效:本药膳具有滋阴益胃、凉血生津之效,可用于阴虚潮热、盗汗、久咳、食少、消瘦、热症心烦、口渴以及睡起目赤、良久难消等症。(美文)

搜罗美食

脆炸蟹钳



主料:螃蟹1800克,虾仁100克。

辅料:蟹肉50克。

调料:花生油100克,料酒少许,盐3克。

做法:1.将蟹宰杀取蟹,用沸水余约10分钟至刚熟;

2.取其前节,用刀轻拍蟹壳,拆出肉;

3.留蟹壳末端壳及蟹内扇骨;

4.虾仁斩成茸,加入蛋清、料酒、盐,顺着同一个方向搅动,搅至上劲成虾胶;

5.将虾胶同蟹肉拌匀,瓢在扇骨上(每只约瓢12.5克),恢复蟹钳的形状;

6.再盛在盘中,入蒸笼用旺火蒸约3分钟至熟,取出;

7.用中火烧热炒锅,下花生油烧至七成热,端离火口,手持蟹壳末端,蘸上脆浆,逐个垂直放入油里;

8.然后把锅放回炉上,炸至浅金黄色,酥脆,取出;

9.沥油后上盘排成圆形(蟹钳末端指向盘边)便成。

洛阳网

点击生活 服务无限
——洛阳人的网上家园

WWW.LYD.COM.CN

地址: 洛阳新区开元大道报业大厦22层 广告热线: 0379-65233618