

# 星光闪耀

# 2010 洛阳餐饮酒水行业总评榜盛装启幕

商家可通过致电 15896995420 参与奖项征选

2010年,真不同、雅香楼、全聚德、红子鸡、瀚金宫等一大批极具实力和特色的餐饮大鳄在改变着洛阳人的生活方式……

2010年,茅台、五粮液、剑南春、泸州老窖、洋河、汾酒、杜康、宋河、宝丰等这些国内或省内知名的优质酒类品牌,正提升着我们的生活品质……

2010年,谁是洛阳消费者心中最喜爱的餐饮品牌、酒水品牌?谁是洛阳餐饮酒水行业的第一品牌?洛阳餐饮、酒水行业的发展前景如何?如何把握发展机遇?12月底,由《洛阳晚报》主办的“2010洛阳餐饮酒水行业总评榜”将揭晓答案,众多行业巨头、业界专家将参与大典,现场演绎思想盛宴。

据了解,在本次盛典中,三大特色活动十分抢眼,2010洛阳餐

饮酒水行业年度星光榜、《2010餐饮酒水星光大道年鉴》以及首届洛阳餐饮酒水行业年会暨“星光榜”颁奖典礼。本次“星光榜”评选活动共设置“人物类”、“企业类”、“品牌类”三大类别的六大奖项,评选方式为公众票选、专家评审、媒体推荐三方按平均权重进行评定。

在星光榜征集过程中,《洛阳晚报》将同步推出《2010餐饮酒水星光榜年鉴》,年鉴将从餐饮类、酒水类、食品类行业角度,从食品安全、营销创意、创新产品、成就新高等角度,对2010年洛阳餐饮行业“大事件”进行缜密的梳理和总结。

在“星光榜”榜单揭晓之后,主办方将隆重举办首届洛阳餐饮酒水行业年会暨“星光榜”颁奖典礼,届时,将邀请知名财经专家、行业

巨头、政府官员以及荣获“星光榜”的获奖人一同共襄盛举。

2010洛阳餐饮酒水年度“星光榜”奖项设置:

洛阳餐饮酒水行业年度功勋、特别贡献人物等人物类奖项;

洛阳餐饮酒水行业年度最具竞争力企业、最具发展力企业等企业类奖项;

洛阳餐饮酒水行业年度最具影响力、最具创新力品牌等品牌类奖项。

报名方式:填写参评申请表、提供企业相关的文字介绍、图片等。

垂询电话:63217562

邮箱:691429296@QQ.com

联系人:洛阳日报报业集团休闲事业部 罗兴涛:15896695420 63217562

## 吾读者

为了更好地满足广大读者的需求,本报“休闲·美食”版将改版为“食尚·酒坊”,将于近期全新亮相。新版在原有美食基础上增添了酒水资讯,内容更丰富,版式更好看。新版上开设“酒坊聚焦”、“酒坊市场”、“酒坊人物”、“酒坊文

化”、“食尚酒店”、“食尚美味”、“杜康说酒”、“伊尹评菜”、“观察之声”、“酒业报道”、“美食快讯”、“招‘菜’进宝”、“馋猫日记”、“馋猫厨房”等栏目。欢迎广大读者对改版提出意见和建议。

意见征集电话:15896695420

## 美食大聚会 馋猫集结号

风靡洛阳的馋猫大本营本周六走进老熊湖北菜

“大雪”已至,夜渐长,日渐短,漫漫长夜如何打发,窝在家里看电视,打发时间,绝对不是馋猫一族(猫友)所能够忍受的。约上好友,走出家门,来到街上,尽情狂欢。

本周六馋猫大本营将带领各位猫友走进时代美食城老熊湖北菜,AA制聚餐,想一块儿的,赶快报名吧!入群要求:年满22周岁,洛阳市区常住,热爱美食,广交朋友的朋友的读者。

另外,各位商家,如果您对自己

的酒店有信心,如果您敢接受馋猫们的考验,请与我们联系吧,让我们的生活更加“食”全“食”美!

联系电话:61510562  
QQ群号:54160457



## 龙门·凤翔温泉

# 龙门西山上的温泉养生天堂

温泉 SPA 的养生生活,作为一种极致生活享受,成为高品位休闲生活的典型代表。从比利时斯帕到日本加贺屋,素来门庭若市,名流们纷纷至此,亲感温泉自然疗法和养生……

如今,在洛阳,亦有一处可媲美世界温泉的圣地,便是龙门·凤翔温泉。

### 堪比世界名泉的上品温泉

称上品,首要是泉源天然。龙门·凤翔温泉,自龙门西山地下1500米涌出,经千年岩层蕴孕而成。出水温度76℃,富含33种有益人体的微量元素,具有很高的医疗与养生价值,被誉为“千年古汤,天赐奇泉”。

### 5A级景区的泡汤环境

称顶级,亦要十分讲究泡汤环境。龙门·凤翔温泉,身处千亩龙门森林公园5A级景区中,稀缺的大自然环境无法复制。

每一颗卵石、每一级台阶、每一棵竹都恰到好处。更有国内惟一



的窑洞汤屋、古朴的露天汤池,还原了温泉的本质,是真正静谧又安逸的享受。

### 堪比 SPA 源头的养生盛宴

在龙门·凤翔温泉,你可以听微风吹过、嗅纯净空气、看森林环抱、享袅袅温泉、尝生态美食。感受温泉对身体的按摩和呵护更是温泉 SPA 的特质。秘制了适合不同体质的养生药汤,更让这“五感”的享受发挥到了极致。

### 给你一种没有疲惫的生活

不需远赴奔波,举步可得。龙门·凤翔温泉,踞洛阳王城大道南端,距新区体育馆仅6公里,让我们即刻安排时间,约上亲朋好友,暂停喧嚣和忙碌,去享受美妙的温泉养生生活吧。预约热线:65787666

诚聘销售精英、行政副总监、营销经理、餐饮经理、温泉部经理、主管会计、收银主管等,应聘专线:65179802。

## 厨圣伊尹 鼎烹说汤



伊尹说,烹调美味,首先要认识原料的自然性质:“夫三群之虫,水居者腥,肉攫者臊,草食者膻。臭恶犹美,皆有所以。”

伊尹说,美味的烹调:“凡味之本,水最为始。”

伊尹说,烹饪的用火要适度,不得违背用火的道理:“五味三材,九沸九变,火为之纪,时疾时徐。灭腥去臊除膻,必以其胜,无失其理。”

伊尹说,调味之事是很微妙的,要特别用心去掌握体

会:“调和之事,必以甘酸苦辛咸。先后多少,其齐甚微,皆有自起。”

伊尹说,烹饪的全过程集中于鼎中的变化,而鼎中的变化更是精妙而细微,语言难以表达,心中有数也更应悉心去领悟:“鼎中之变,精妙微纤,口弗能言,志弗能喻。若射御之微,阴阳之化,四时之数。”

伊尹说,经过精心烹饪而成的美味之品,应该达到这样的高水平:“久而不弊,熟而不烂,甘而不哂,酸而不酷,咸而不减,辛而不烈,淡而不薄,肥而不膩。”

### 用盐小常识

## 绿色食品盐 惠及千万家

当今世界,食用绿色、健康的食品成为主流,中国也非常重视绿色食品,积极地推广。随着我国经济持续稳定快速发展,人民生活水平的不断提高,人们对盐产品提出了更高的要求。绿色食品盐不含抗结剂,是天然无污染的食品,有利于身体健康。

而海晶盐则是以无污染的海

水为原料制成的,它保留了天然海水中对人体有益的矿物质和多种微量元素,并且不含抗结剂,是天然无污染的绿色食品。长期食用有利于人体内钠、钾、镁等营养成分的平衡,有利于身体健康。

业务电话:63170431  
举报电话:73173254

### 神农说茶

## 谦师得茶三昧

艺给予了很高的评价:

道人晓出南屏山,来试点茶三昧手。忽惊午盏兔毛斑,打作春瓮鹅儿酒。天台乳花世不见,玉川凤液今安有。先生有意续茶经,会使老谦名不朽。

谦师治茶,有独特之处,但他自己说,烹茶之事,“得之于心,应之于手,非可以言传学者”。他的茶艺在宋代很有名气,不少诗人对此加以赞誉,如北宋的史学家刘攽有诗句曰:“泻汤夺得茶三昧,觅句还窥诗一斑。”是很妙的概括。后来,人们便把谦师称为“点茶三昧手”。



元祐四年(公元1089年),苏东坡第二次来杭州上任,这年的十二月二十七日,他正游览西湖葛岭的寿星寺。南屏山麓净慈寺的谦师听到这个消息,便赶到北山,为苏东坡点茶。苏轼品尝谦师的茶后,感到非同一般,专门为之作诗一首,记述此事,诗的名称是《送南屏谦师》,诗中对接师的茶