

赏洛阳牡丹 品野生大鱼

持本报到福熙鼎野生大鱼坊消费赠送大马哈鱼 1 斤



鱼坊的鱼是来自黑龙江乌苏里江无污染绿色生态野生大鱼，品种有大白鱼、黄钻、胖头、大马哈鱼、草根鱼等等。鱼从千里之外的江里面活蹦乱跳地被捞上来，个头简直跟人有一拼。

食客选择一条鱼的某个部位

切下来一块，简单切割处理之后就放进秘制的滋补锅底里面煮。这个锅底据说采用的是赫哲人祖辈相传的锅底配方，从前东北人想吃最鲜美的鱼都要特地跑到赫哲人家里去，现在你只要跑去福熙鼎野生大鱼坊就能吃得到。

鱼下锅之后，服务员会当着你的面把玉米面捏成饼贴在锅边上，盖上木头锅盖。大约过个 25 分钟掀开锅盖，贴饼子熟了，鱼和豆腐也都熟了，冒着香气。饼子一面焦脆一面软糯，里面吸收了鱼汤的鲜味，很好吃。

大马哈鱼肉比较肥，最好和带鳞片的鱼一起煮，这样汤汁肥厚而不腻，鱼肉的口感有点像蟹腿上的肉，一丝丝很有嚼劲。鱼吃得差不多了，把东北酸菜、大葱、香菜加入汤中。喝起汤来真可谓“喝江鱼一碗汤，赛过飞禽走兽一箩筐”，美哉！

地址：纱厂北路与纱厂西路交叉口（银河宾馆对面）

电话：63636629

13837901994

酒坊观察

白酒行业产能扩张适者生存

任何一个行业的发展都必须遵循经济发展的内在规律，在白酒行业长期动态的发展进程中，经济规律的作用贯穿始终。因此，在具体的企业经营过程中，有必要通过对宏观经济和微观经济及时、深入研究，了解企业自身所处的经济环境以及面临的战略选择，从而在战略和经营层面把控好企业远行的航向。

白酒的产能扩张既有市场驱动因素，也离不开政府的政策引导和有力推动，所以，简单去定义产能扩张的对与错、该与不该是没有意义的。如果说新一轮白酒产能扩张的风险或代价，那就是在调整优化过程中，将会淘汰掉一批缺乏品牌影响力的中小企业，加速产业整合和集中化的进程。为了消化产能，也可能迫使白酒产业增强创新能力，实现突破性的技术革命，像洋酒那样走向国门，向国际市场要销量、要效益。

另外，消费升级和产能扩张之间的互动关系，也在一定程度上起到了积极推动产业发展和进步的作用。因此，正确地引导和帮助白



酒企业进行合理的产能规划以及扩张后经营战略的调整就变得尤为重要。在将产能扩张有效转化为销售规模和市场份额之后，战略性地对产品结构进行持续的优化和升级，不仅仅是提升企业的吨酒价位以达到提升盈利能力的目的，更重要的是在此基础上不断提升企业品牌形象和品牌价值——这将是最终决定在下一轮竞争中，或者说在产业周期发生大的波动时，谁能在优胜劣汰的市场竞争中存活和发展的决定性因素。

（《华夏酒报》）

馋猫厨房 之 民间厨神

厨神编号：⑦ 孟津 李师傅

京酱肉丝

北京菜是由北京风味的山东菜、民族清真菜和宫廷菜三种风味的菜肴组合而成的。北京菜的烹调方法有很多，以爆、烤、涮、炆、熘、炸、烧、炒、扒、煨、焖、酱、拔丝、白煮等技法见长。北京菜的历史并不久远，但京酱肉丝这道菜美名远扬。本期，来自孟津的李师傅拿出自家的“京酱肉丝”参与打擂。

原料：
里脊丝 50 克，葱白 3 段，豆腐皮随意，菜油适量，清水或者高汤适量。

调料：
甜面酱 3 汤勺，生抽 2 汤勺，

料酒 1 汤勺，淀粉 1 汤勺，盐 1 茶匙，白糖 1 茶匙。

做法：
1. 里脊肉切成细丝备用，豆腐皮焯水控干备用。
2. 葱白切成丝，码入盘中。
3. 肉丝放在碗中，加入 1 勺料酒、1 勺生抽、盐，抓匀上浆。
4. 锅中倒入些许菜油，油五成热的时候滑入上好浆的肉丝，炒散后盛出备用。
5. 锅中留少许底油，放入甜面酱、1 勺生抽、白糖和少量的高汤或者清水。
6. 调匀酱汁后，放入滑过油的



肉丝，翻炒均匀后盛出，码放在葱丝上面。

友情提示：

1. 建议在肉冷冻的情况下切丝会比较掌握粗细。
2. 腌制上浆的时候也可以放入一个鸡蛋清。
3. 这道菜要趁热食用。上来后把热油炒过的肉丝和葱丝拌在一起，用肉的余温把葱丝烫熟。

哪些茅台值得珍藏

品质和外观是主要因素，勾兑酒没有收藏价值

白酒拍卖市场最近越来越热，去年的“酒王”身价是 145 万元，今年 4 月立即被 890 万元的新“酒王”取而代之。这让不少白酒投资者更加看好白酒市场。实际上，并非所有的白酒都具备投资价值。

某拍卖行的相关负责人介绍，决定一瓶茅台酒价值的因素很多。最根本的就是真假，上述相关负责人介绍，茅台酒的鉴别并没有特别的方法，只能从酒瓶的包装和观感上来判断。还要看有没有蒸发、挥发掉，一瓶 1980 年的茅台放到今天如果只剩下 90%，那挥发得就太多了，一般拍卖行选取的都是挥发量不是很大的，挥发得多，酒的品质会受到影响，另外也说明外包装不够严密。和其他收藏品一样，茅台酒也讲究

品相，起码要包装完整，酒瓶外的棉纸越完整价格越高。此外，瓶盖应该完好无损，年份标签越清楚价格越高，连瓶带酒的重量则应该超过 1000 克。

由于近年高端白酒频频上调零售价，许多人认为近几年的茅台酒也具备投资价值。对此，上述人士称，一般来说，只有用传统手工工艺酿造的白酒才具备收藏和投资价值，不仅数量少，而且只有这种工艺所产的酒才是通常意义上的原酒，口味非常特别。近十多年出厂的白酒大多是勾兑酒，跟以前的酿造酒是两个概念。所以，这位负责人表示，除了一些重要事件的纪念白酒外，勾兑白酒是很难受到拍卖行青睐的。

（糖酒快讯）

酒坊支招

是纯粮酿造，还是酒精勾兑？

针对市面上林林总总的白酒，哪种酒是纯粮酿造的？哪种酒是酒精勾兑而成的？光靠眼观还不够，相关专家教您用烧碱鉴别真假白酒：取白酒约 2 两，放入能加热的容器（必须是非金属，玻璃最好）里，加入氢氧化钠（烧碱）约一小

勺，放到电炉上加热 3 分钟。溶液变黄为粮食酒，不变色为勾兑酒。

鉴别真假葡萄酒，专家也教您一招：在葡萄酒中加盐酸和氢氧化钠，优质的葡萄酒遇酸颜色变深，而加入碱后恢复原色。劣质的葡萄酒加入酸、碱都不会变色。（新萍）



2011“百店千菜万人评”活动 诚征栏目合作伙伴

2011“百店千菜万人评”活动启动以来，吸引了我市众多美食爱好者热切关注，纷纷报名加入美食评审团，累计有近 300 名读者和网友参与了美食聚会活动，参与商家也从该活动中获得了良好的经济效益。

不论您拥有的是具有行业优势的品牌餐饮，还是获得客户良好口碑的特色美食，如果您觉得您的菜品能够经得起读者和网友的考验，均可拨打 15896695420 加入“百店千菜万人评”活动。

（辛酉）



赏洛阳牡丹 住金茂酒店

随着中国洛阳牡丹文化节规格升级，参观人数也有较大增长，一时间洛阳餐饮酒店供不应求，市场出现价格攀升迹象。伊川金茂大酒店凭借其优越的地理位置和超给力的价格吸引了四方宾朋纷至沓来。

金茂大酒店紧邻洛栎快速通道，坐落于久负盛名的酒祖杜康故里——伊川县城人民东路与东环路交汇处的繁华地带，北有世界文化遗产洛阳龙门石窟，南有白云山等世外仙境，东与潺潺伊水毗邻，西有巍巍荆山相伴，交

通便捷，环境宜人，是难得的洽谈商务、召开会议、娱乐休闲的理想之地。

金茂大酒店按四星级旅游饭店标准设计配置，是一家功能齐全、规格上乘的综合型商务酒店。

（辛酉）