

# 正宗杭帮菜 地道海鲜城

## 写在杭鲜楼首届杭帮菜美食节开幕之际



花开洛阳,牡丹飘香。上周五,位于纱厂西路美城商务楼下的杭鲜楼大酒店举办的首届杭帮菜美食节隆重开幕。正宗杭帮菜、地道海鲜搭配古典而优雅的装修,吸引食客无数。

本届杭帮菜美食节从上周五开始,将一直持续到5月中旬,为期一个月。该店负责人潘总介绍,为了答谢洛阳人民对杭鲜楼的支持和厚爱,同时也为了推广和传承杭帮菜文化,特举办此次杭帮菜美食节。杭鲜楼是一家以经营杭帮菜和海鲜为主的特色酒店。酒店占地1200余平方米,可同时容纳400余人同时就餐。店内布置精巧细致,一楼进门处的藤椅茶座,乌龙戏水搭配“天子驾六”艺术品,二楼通透大厅,挑高空间设计,倚窗而坐极目远眺,顿时让人心情舒畅,10个以杭州西湖十景命名的大小包间和遍布店内的极具观赏价值的艺术品更是尽显江南情调。

美食节期间,杭鲜楼推出了多重优惠酬宾活动:1. 精挑细选

六道特价菜任由顾客选取;2. 桌桌送水果拼盘;3. 大厅啤酒喝一瓶送一瓶;4. 现金消费满100元送20元券。

特色菜品推荐:东坡鸡。苏东坡任杭州太守时,烧制红烧肉款待宾客,客人食后大加赞赏,这种做法便流传开来。数百年后,杭帮菜师傅不断探索,将东坡鸡和五花肉按照东坡肉的做法一起烹饪后,东坡肉肥而不腻,鸡肉味道更加鲜美和醇厚。自此,东坡鸡开始走上各大饭店餐桌,成为一道经典名菜。2008年,该菜被浙江省评为新杭州十大名菜之首。(辛酉)

地址:西工区纱厂西路13号美城商务楼下

电话:(0379)63100668 63100558

### 酒坊观察

## “春”到豫酒发力时

今年全国两会,把建设中原经济区提升为国家发展战略,这为豫酒的发展提供了千载难逢的机会。发力2011,跨越2011,成为豫酒人的共同心声。

宋河酒业首席运营官兼营销公司董事长王伟杨在接受采访时说,2011年,宋河突出中高端产品的运作,提高中高档产品的市场份额,按照市场需求对经销商体系进行升级,提升企业市场掌控能力;推动经销商组成结构与合作模式的多元化发展,吸收全国和区域性大经销商、品牌运营商等加入宋河事业,在保持与世嘉、亿星等区域性大经销商合作的基础上,继续寻求与全国性以及区域性大经销商的合作;另一方面,宋河将全力打造郑州、周口、安阳等多个核心市场,精耕细作,争取营销收入再攀新高,并在单品上、销量上均有大的突破,圆满完成2011年宋河15亿元的奋斗目标。

仰韶酒业公司总经理卫凯称,仰韶倾力提升彩陶坊品牌,启动“以彩陶坊为核心,以彩陶坊带动仰韶”的整体品牌战略,打造仰韶国陶女媧和即将在7月份面市的国陶7000为超高端产品,以彩

陶坊、醉陶坊系列为主打产品,以仰韶为普及型大众消费的产品定位,瞄准政商务接待用酒,走政商务接待引领大众消费的战略,精耕细作河南20个重点市场,确保实现全年彩陶坊单品销售收入突破3亿元,公司销售收入突破7亿元的发展目标。

河南赊店老酒股份有限公司董事长单森林信心百倍,他表示,赊店新工业园区近期将全面开工建设,新产品逐步向中高端转移。同时,赊店老酒已将营销总部迁往郑州,占据省会高度,提升赊店老酒的核心竞争力。

宝丰、杜康、卧龙等发挥优势,细耕家门口市场,调整产品定位,提高中高端产品市场占有率,开展丰富多彩的公益活动,提高豫酒的社会责任观念和企业美誉度,发力2011,实现豫酒史无前例的大跨越!(据《华夏酒报》)



## 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500克

鱼坊的鱼是来自黑龙江乌苏里江无污染的绿色生态野生大鱼,品种有大白鱼、黄钻、胖头鱼、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,一丝丝的很有嚼劲。鱼吃得差不多了,把东北酸菜、大葱、香菜加入汤中。喝起汤来真可谓是“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

## 夜泡温泉 别样浪漫

### 凤翔温泉夜泡主题活动本周开始



泡温泉是四季皆可享受的健康休闲方式。夜泡温泉,更是既能欣赏夜色,又可有助睡眠的最佳享受方式。想象一下,在温柔的夜风中,伴着草木清香,闭上眼睛,在温泉水中慢慢舒展身体,一整天的疲倦渐渐消失……

夜间是人体最佳的补水时机。

温泉水经过地下岩层的过滤,水分子小,渗透性强,夜间泡温泉令全身滋养补水效果加倍。泡温泉还可在静态中促进全身毛细血管舒张、放松神经,能改善睡眠质量,使第二天精神焕发。

龙门·凤翔温泉是以温泉为特色的养生休闲中心。其温泉水经河

南省地质环境监测院实验测试中心检测,达到国家饮用天然矿泉水的标准,被誉为“千年古汤,天赐奇泉”。其内部规划古朴天然,独特的窑洞汤屋、露天园林汤池,独家秘制的养生药汤,为你带来最纯正的温泉养生享受。

“月半弯,好浪漫……”本周开始,龙门·凤翔温泉全新推出“夜泡”活动,时间为每天19:30~24:00,门市价48元/位,会员卡享受购二赠一优惠!明月餐厅生态晚餐恭候您,就餐客人每位可获赠15元温泉券。团队预订提供专业活动策划酬宾外折扣!详情请致电:65787666或登录www.lyfxsz.com查询。团队预订:13525484288。

## 洛阳“一周人气美食排行榜”备受关注

由本刊创办的“一周人气美食排行榜”自2月23日开榜以来,先后推出了全聚德、宴天下、红子鸡、瀚金宫、王府烤鸭、天府火锅等数十家我市知名餐饮企业所推荐的近百种畅销菜品,累计有300余名读者打电话咨询相关情况,同时发来短信和E-mail参与投票活动。

业内人士认为,美食排行榜是

一个地区美食的晴雨表,可以反映出市场的变化和食客的心声。本刊定期组织各大餐饮机构拿出自己的畅销菜在全市范围内进行打榜,创办“人气美食排行榜”,不仅能给广大市民提供一个就餐参考,同时还能促进各大餐饮机构不断地推出创新菜品,从而提升我市餐饮行业发展水平。(辛酉)

(2011年4月18日~4月24日)  
(排名不分先后)

- 福满七喜豆捞选送的“浓情玫瑰豆捞” (菜品编号:f5)
- 全聚德选送的“粤式精品小炒皇” (菜品编号:f1)
- 瀚金宫选送的“炭烤生蚝” (菜品编号:f3)
- 老熊湖北菜选送的“武汉臭桂鱼” (菜品编号:f6)
- 杭鲜楼选送的“东坡鸡” (菜品编号:f4)
- 沂蒙山草鸡店选送的“沂蒙小菜” (菜品编号:f2)

### 栏目链接

由本刊推出的“人气美食排行榜”栏目在每周三刊出。主办方根据广大读者短信投票和网络投票结果,每周向全市读者推荐5道特色畅销美食。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,均可参与。栏目热线:15896695420

## 馋猫厨房 之 民间厨神

厨神编号:⑧ 老城 张女士

在扇贝中有两种肉,一种是扇贝的内敛肌,呈白色,很有肉感;另一种则是分布在内敛肌周围的肉,红色且很柔软。通常,扇贝中的肉只取内敛肌作为食材,而周围红色的肉则被丢弃。干制后的扇贝内敛肌即是“干贝”,与海参、鲍鱼等并列海八珍之一。土豆爆扇贝成品色泽红亮,扇贝鲜嫩,土豆软糯可口,是一款不可多得的营养美味的家常菜肴。

本期,来自老城区的张女士为大家介绍一下做法:



主料:原壳扇贝750克、土豆200克。

调料:日本烧汁、味淋、辣鲜露、蚝油、糖、味精、盐少许。

做法:

1. 扇贝蒸至开口取肉洗净备用;

2. 土豆去皮,切长1.5厘米,宽1厘米,高1厘米的块,煮透备用;

3. 锅内放花生油,加葱、姜、蒜爆锅,倒入扇贝肉、土豆,放调味料,烧制3分钟,出锅即可。