

个人来 结伴来  
大家都来

# 你来了吗? 一品野生大鱼!

## 持本文进店消费赠送大马哈鱼 0.5 公斤



如今,食品安全事故时有发生,弄得大家下馆子都怕吃不到卫生的东西。

位于纱厂路口的福熙鼎大鱼坊长期以来高朋满座,原因就是该店的招牌野生大鱼都是从乌苏里江空运过来的绿色无污染、无添加剂的野生大鱼。

这些鱼的生长期都在20年~30年,包括大马哈鱼、黄钻鱼、鳌花鱼、胖头鱼、青根鱼等,乌苏里江水质好、污染少,鱼的营养价值用

东北话来说就是“杠杠的”!

在福熙鼎大鱼坊吃营养丰富又无脂肪的野生大鱼,大家围灶而坐,鱼香四溢,一揭开锅盖,就迫不及待地拿下锅沿上贴着的金灿灿的玉米饼。咬一口,粗中有细,细腻中又透着一股韧劲,不仅耐嚼而且耐品;原汁原味,自然甜香,夹着野生鱼的香味,口感更加鲜香浓郁。被赫哲人尊为鱼中贵族的大马哈鱼,果然是传说中最香的鱼,夹一口细嚼,口感香滑、鲜嫩,且肉质紧

密,与我们平时所食的松散、无味的养殖鱼完全是两种感觉,再尝尝东北的粉条、酸菜等涮菜,滋味美极了!

吃绿色野生大鱼,走健康之路。福熙鼎野生大鱼坊是吃健康、吃美味的首选之地!持本文进店消费,赠送大马哈鱼0.5公斤。

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

## 5月, 我市饭店 酒类销量减少

从“五一”开始实施“醉驾入刑”以来,我市部分酒店、酒楼白酒销售量有所减少。九都路某酒店负责人表示,这两天,白酒的生意下降了10%~20%,证明了新规的强大威慑力。“现在,只要是开车来的,大家一般不劝酒,好像都很有默契似的。”滨河路附近一饭店的老板告诉笔者,“这段时间,酒类的消费额有所下降,如果新规继续严格执行,未来的销量影响可能更大。”

为了“留住”喝酒的客人,一些酒店打起了急招“代驾工”的广告。王城大道一啤酒花园负责人告诉笔者,这两天,该花园正在四处招聘代驾工,尽管开出的工资条件较高,却一时难以招齐,最后,只得招了一些“临时工”。除了自招代驾,一些酒店表示,酒店本身不提供酒后代驾服务,但会帮忙联系代驾公司,顾客可自行与其商谈。

(辛酉)

## 宋河酒业: 喝秘藏 中大奖

为答谢消费者对宋河的厚爱,宋河酒业新推出了秘藏3号、5号两款新品。两款酒价位都在100元~200元,剑指中端,与宋河国字3号、6号、9号系列高端酒形成呼应。消费者每消费一瓶宋河粮液新推出的秘藏系列酒,就有机会获得100元或800元奖金。

据了解,每瓶秘藏3号、5号系列酒盒里,都有一张《道德经》奖卡。刮开奖卡,消费者就有机会中奖,奖项分1000元和120元两项。当奖项为1000元或120元时,消费者获得800元或100元“宋河老子国学教育基金”。宋河酒业将以消费者的名义向社会捐助200元或20元,所有捐款将用于普及国学教育或资助贫困学生。即便您没有中奖,宋河酒业也将按产品类别向“宋河老子国学教育基金”捐助0.5元或1元。

宋河酒业在此提醒消费者,每瓶宋河国字系列及秘藏系列酒中都有一张《道德经》奖卡,如果你发现酒瓶中无此奖卡,可以拨打(0371)60117581进行投诉。

(辛酉)

### 洛阳一周人气美食排行榜

2011年第20周  
(5月16日~5月22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)

●宴天下选送的“红汤东海大黄鱼”

(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:F2)

●杭鲜楼选送的“东坡鸡”

(菜品编号:F4)

#### 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。

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。

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⑨ 西工区 王师傅

## 肉末菊花茄子

#### 原料:

长茄子2个、肉末50克

#### 辅料:

葱、姜、蒜、胡萝卜、盐、面粉、鸡精、蚝油、五香粉、酱油、香油、水淀粉

#### 做法:

1. 长茄子清洗干净去蒂;
2. 长茄子切成大约5厘米长的段;
3. 茄子段立起来,纵切不要切断,切成图中的样子;
4. 茄子切好后撒适量盐,将茄子中的水分“杀”出;
5. 茄子“杀”出水分后,用清水洗掉盐,将茄子挤干水分备用;
6. 葱、姜、蒜切末,胡萝卜用擦末器擦成末;
7. 盘里加入面粉,将切成菊花状的茄子沾面粉,要沾透,然后抖落多余的面粉;
8. 油温差不多六成热的时候,将茄子炸至金黄色,捞出控油后摆放在盘中;
9. 锅里油热后放入肉末煸炒变色;
10. 接着放入葱末、姜末、蒜末,继续煸炒出香味;
11. 加入少许酱油、五香粉和2勺蚝油煸炒片刻;
12. 最后加少许鸡精、香油,淋水淀粉勾芡,将芡汁浇在炸好的菊花茄子上,上面点缀胡萝卜末即可。

欢迎广大读者对这些“厨神”进行投票。投票方式:编辑“厨神编号+名称”发送至lyrb@qq.com,我们将会选出前10名进行适当奖励。

馋猫厨房征集优秀菜谱,制作人性别、年龄不



限,不收取任何费用。

参与方式:文字资料包含“菜名、原料、辅料、调料、做法、营养价值”等;照片资料包含炒菜现场照片和成品展示照各一张,并注明制作人姓名、年龄等信息,发送邮件至lyrb@qq.com,我们将择优刊登在“馋猫厨房·民间厨神”栏目中。

本栏目诚征冠名和赞助单位。

栏目热线:15896695420

## 首届啤酒休闲文化节 诚征活动总冠名

2011 洛阳啤酒休闲文化节即将举行的消息刊登以后,立刻在我市市民和相关行业中引起强烈反响。不少读者打来电话咨询啤酒节举办时间和地点,我市美国蓝带啤酒花园、青岛蓝莓啤酒花园、伊脉啤酒音乐花园等知名啤酒花园来电咨询参与方式。

目前,啤酒节总体活动方案已经确定,各项筹备工作已全面展开。想在最受市民瞩目的洛阳啤酒休闲文化节中宣

传展示自己的形象,有意全程冠名啤酒节的品牌和企业;对“夜洛阳”主题音乐表演、啤酒宝贝选拔赛、“我拍啤酒节”啤酒摄影大赛三大主题活动感兴趣,有意主题冠名或协办企业;认为自己环境、服务不错,愿意成为啤酒节分会场的啤酒花园、知名饭店都可以拨打招商电话(0379)63217562、15896695420,与活动主办方的工作人员联系。

(辛酉)

## “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。

不论您是拥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,如果你觉得你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,共创辉煌。

(辛酉)

本版统筹:罗兴涛  
15896695420