

迎端午,品美味, 相聚福熙鼎野生大鱼坊

持本文进店消费者可获赠大马哈鱼 0.5 公斤



择新鲜、无污染野生食材。

福熙鼎野生大鱼坊, 奇的就是这个“野”字, 店内提供有大马哈鱼、鳊鱼、黄钻鱼、鳌花鱼、青根鱼等十几种食材, 均产自乌苏里江。这些常年生活在数十米深水中的野生大鱼, 低脂肪、高蛋白、钙质丰富, 不但口感鲜美, 而且滋补养生……是否让您心为一动呢?

所谓好鱼当然也要配好的汤底。

汤底可是秘制的祖传配方, 这里汤料以东北人参、鹿茸等 60 多种名贵中草药和调料配成, 不仅能提升鱼的鲜美度、解除腥臊味, 更具有中药滋补美容的保健特性。

尝一口野生大鱼, 鱼肉入口即化, 细嫩爽滑。喝一口鱼汤, 醇厚浓郁, 温润入喉。再加上豆腐、宽粉、野山榛蘑等各种配料下到大锅里与鱼同煮, 荤素搭配, 让人食欲大增。还有贴在铁锅边缘黄澄澄的东北玉米饼, 美味又去油腻, 真是让人意犹未尽。

福熙鼎野生大鱼坊, 让您尽享这纯天然的“野”味。

地址: 纱厂北路与西路交叉口, 银河宾馆对面。

订餐电话: 63636629 13837901994

“民以食为天, 食以安为先”。现今的人, 不仅要吃得营养, 还要吃得科学, 吃得健康, 吃出时尚。一些营养学家更是提倡人们选



端午粽子香

准备工作:

1. 糯米提前一夜浸泡, 天气太热的话, 冷藏。
2. 肉类提前一夜入味腌制。
3. 如果是干粽叶, 提前一夜浸泡, 包前用热水焯烫一下。如果是鲜粽叶, 可以直接用, 也可以先焯烫一下。
4. 准备棉绳, 或者棕树叶子捆绑粽子。

香橙牛肉粽 (四角粽)

原料: 圆粒糯米、牛腿肉、黑胡椒粉、生抽、盐、糖少许、油、橙皮适量、箬叶、棕树叶或棉绳。

做法:

1. 糯米提前一夜浸泡, 天气热的话冷藏。牛肉切大块, 加黑胡椒粉、生抽、盐、糖少许、油、橙皮适量拌匀, 腌制一夜。
2. 箬叶洗净, 棕树叶子洗净焯烫一下, 撕成窄条。泡好的米和腌好的肉拌匀, 可以根据口味再加适量盐或酱油。
3. 取一片叶子, 如图包成四角粽。

4. 锅里烧足量水。水开后下粽子, 大火半小时, 转中火至少 1.5 小时。关火后可继续焖 1~2 小时。

孜然猪肉粽 (龙舟粽)

原料: 圆粒糯米、猪腿肉或者加适量五花肉、孜然粉、生抽、老抽、盐、油、箬叶、棕树叶或棉绳。

做法:

1. 米提前一夜浸泡。箬叶洗净, 棕树叶子洗净焯烫一下, 撕成窄条。
2. 肉切大块加孜然粉、生抽、老抽、盐、油腌制一夜。腌好的肉和泡好的米拌匀。可以根据口味再加适量盐或老抽。
3. 如图包龙舟粽。注意放米的位置, 更靠近叶子的前端。
4. 放肉, 然后盖米, 两边往中间压住。
5. 再把这一端折过去, 长出的部分折一下, 绑住即可。锅里烧足量水, 水开后下粽子, 大火半小时, 转中火至少 1.5 小时。关火后可继续焖 1~2 小时。

“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)



酒坊观察

古井贡年份原浆是假原浆?

业内人士说: 原浆只是个概念



白酒。笔者留意到这些“年份原浆”价格从 188 元到 480 元不等, 但度数都只有 50 度。

另一个柜台的工作人员悄悄地告诉笔者, “原浆酒”都是高度酒, 是 100% 粮食酿造的, 而度数达不到 70 度的都不是原浆酒。”但对于为何只有 70 度以上的酒才是原浆酒, 工作人员表示并不清楚。

安徽古井贡酒: 原浆酒的品质与酒精度数没有直接关系

一天下午, 笔者联系了安徽古井贡酒股份有限公司, 工作人员韦女士说, 原浆酒是由纯手工酿造的, 品质与酒精度数没有直接关系。他们出产的“年份原浆”度数的设置与南北方消费者的口感需求有关, 不能单纯依靠度数来判断是否为真正的原浆。

原浆酒只是商品名称, 一味强调“不勾兑”说法不准确

山东省白酒工业协会的工作人员告诉笔者, “原浆酒”只是酒厂对所产白酒冠以的商品名字, 是商家对产品的称呼, 不属于专业术语。业内对“原浆酒”的概念没有一个明确规定, 谈不上依靠酒精度数来判断“原浆酒”的真假, 过分强调“原浆”的概念是没有必要的。

至于“原浆酒”所提出的“不勾兑”的说法, 这位工作人员表示, 所有的白酒半成品在变成成品之前都要经过一些必备的生产工艺, 但这些生产工艺不等同于消费者理解的“勾兑”, 而商家一味强调“原浆酒没经过勾兑”的说法也是不准确的。

(摘自半岛网)

核心提示: 市民孙女士的亲戚送给她父亲一瓶 50 度的古井贡“年份原浆”酒, 可后来她听说“真正的原浆酒都在 70 度以上”。孙女士不明白这酒的真假了。

古井贡集团出品的原浆酒

近日, 市民孙女士反映, 前段时间她的父亲过 60 大寿, 亲戚送了一瓶 50 度的古井贡集团出品“年份原浆”, 并表示: “原浆酒是不勾兑, 100% 粮食酿造酒, 喝完了不会头疼。”她后来却听说“真正的原浆酒都在 70 度以上”。“难道像古井贡这样的大品牌也弄虚作假?” 孙女士提出疑问。

5 月 22 日下午, 笔者联系到安徽古井贡酒股份有限公司, 工作人员表示: “原浆酒的品质与酒精度数没有直接关系。”

形形色色原浆酒, 销售人员说不出个中区别

随后, 笔者来到某超市的白酒专柜, 看到 5 种年份的古井贡“年份原浆”。售货员表示, 这种“年份原浆”是纯粮食酿造, 不经过勾兑、不添加任何其他物质的优质

宋河秘藏酒 宴请的上佳选择

近日, 河南宋河酒业全新推出的秘藏系列之秘藏三号、秘藏五号在河南隆重上市。据悉, 此次推出的秘藏系列酒, 分别取酒窖陶坛封存三年和五年灌装而成。

此次上市的秘藏系列酒承袭了宋河酿酒“老五甑”工艺, 历经“金木水火土”之五道筛选, 以其独特的陶坛年限封存, 区别于宋河酒业的其他产品。另外, 秘藏系列的外包装采用了古朴典雅的设计, 有道家之遗

风, 使饮者在享用佳酿的同时亦可以体会宋河粮液所传达的中国酒文化。

宋河粮液出产于道家鼻祖老子故里的河南鹿邑, 取自“古宋河”之水, 容纳五谷精华, 固态发酵。宋河秘藏系列作为宋河粮液的新一轮杰出代表, 是介于宋河国字系列高端酒与平和系列中低端两大品系的产品。其品质优秀, 口感独特, 是宴请、送礼的上佳选择。

(辛酉)

酒水消费遭遇烦心事

“放心酒”、“诚信店”在哪里? 买到假酒你该如何投诉? 需要维权你该怎么处理?

近年来, 我市酒水市场鱼龙混杂, 消费者买到假酒、劣质酒情况时有发生, 酒水消费类的投诉案件日渐增多, 为了进一步构建健康和谐的酒水消费环境, 净化市场, 促进消费, 营造全社会关注酒水合理消费的氛围, 洛阳日报报业集团休闲事业部配合政府相关部门开设“酒水维权”栏目。

通过开设这个栏目, 旨在一方面给酒水消费者提供投诉和维权的平台, 另一方面对酒水经销商出现的不诚信行为进行监督, 以此促进洛阳酒水市场的规范化, 增强消费者信心。

本刊将第一时间接受消费者的咨询、

我们帮您维权

受理消费者的投诉, 请专业人士给予权威的解答, 并对投诉事件给予跟踪报道, 以促进问题的尽快解决。如“我要爆料”: 将曝光不法商家的丑闻, 让不诚信的商家在曝光中受到监督。“以案说法”: 通过选取国内发生的酒水热点案例, 并结合业内人士进行事件分析, 让消费者知道应该注意哪些问题、该如何维护自己的权益。

维权热线: 63217562

15896695420

酒水维权

热线: 63217562
15896695420

欢迎广大读者提供线索