

洛阳社区
我们的家园

洛阳社区 洛阳人的网上家园

时事 文学 休闲 教育 户外 娱乐

BBS

BBS.LYD.COM.CN

广纳言论、开放包容的大型网络互动交流平台
注册人数超过**30万** 日均页面点击量超过**6万**

“福熙鼎野生大鱼坊”大马哈鱼味鲜肉细 持本文进店消费者可获赠大马哈鱼0.5公斤

最近洛阳餐饮圈里有一个店特别火,那就是全国连锁餐饮品牌“福熙鼎野生大鱼坊”,它带来了美味铁锅炖煮野生大鱼。这些来自乌苏里江的野生淡水鱼,生长期在30年以上,长得很肥硕,不仅富含多种对人体有益的营养,还具有难以言表的鲜美滋味和细腻口感。

大马哈鱼珍稀味美,鱼汤醇厚鲜香。许多吃了一辈子鱼的洛阳人,在“福熙鼎野生大鱼坊”里开了回眼界,见到了鳇鱼、青根鱼等,这些从乌苏里江远道而来的传奇野生大鱼中最令人称道的就是大马哈鱼,这种鱼全身只有一根脊椎骨,完全靠鱼肉运动,可以想象其肉质是多么诱人。它生在江里,却长在海中,在海里生活4年之后,到每年八九月间性成熟时才成群结队地从外海游向近海,进入江河,溯河而上回到出生地

乌苏里江。

“福熙鼎野生大鱼坊”用铁锅炖制片刻,便有一股奇异的鲜香扑鼻而来,加上店家由东北特产人参、鹿茸等60多种名贵中草药经数十道工艺祖传秘制而成的汤料,炖出正宗的野生大鱼味道,贴在铁锅边缘黄澄澄的东北玉米饼,一块鱼肉入口即化,细腻无比,再细细品一碗鱼汤,醇厚鲜香,美妙滋味令人难忘,您还等什么?快来体验野生大鱼的美味吧。

持本文进店消费者可获赠大马哈鱼0.5公斤(此活动不参与其他优惠活动)。

地址:纱厂北路与西路交叉口(银河宾馆对面)

订餐电话:63636629

13837901994



夏季的高温已有所下降,刚立秋,空气湿度降低,气候干燥,且在干燥中暗含秋凉。所以,秋季养生要防燥防凉,在饮食上要特别注意养阴防燥的合理搭配。

萝卜丝鲫鱼汤是一道减脂瘦身汤,萝卜有健脾胃、化痰止咳之效,与能补气血、温脾胃的鲫鱼一同炖成汤,很适合大家秋冬季节饮用,因为萝卜丝鲫鱼汤不仅可以化痰止咳、开胃消食、消脂瘦身,还可以提高人体免疫力和预防感冒。

材料:鲜鲫鱼、白萝卜、葱、姜

调料:油、浓缩鸡汁、料酒、盐

做法:

- 1.鲫鱼去鳞、腮和内脏,洗净拭干水,在鱼身双面斜划三刀。
- 2.白萝卜去皮洗净,切成细丝;葱去头尾切成段,姜去皮切片。
- 3.烧热锅内3汤匙油,爆香姜片,放入鲫鱼煎至双面呈金黄色,盛起待用。
- 4.锅内注入3碗清水,倒入萝卜丝与鲫鱼一同煮沸,改小火炖30分钟至汤呈奶白色。
- 5.洒入葱段,加入2汤匙浓缩鸡汁、1汤匙料酒和1/2汤匙盐搅匀调味,即可出锅。

小贴士

- 1.煎鱼不破皮的技巧:干锅烧热,用姜片擦一遍锅底,下油烧热再放入鲫鱼,以中火慢煎至双面呈金黄色。
- 2.白萝卜可以生食,也可以熟食,怕吃萝卜辛辣味者,可先将萝卜丝飞水处理,再下锅炖成汤。
- 3.要做出香浓味美、奶白色的鱼汤,可先将鱼放入油锅中煎一下,再注入清水炖,鱼汤就会变得像牛奶一样白。
- 4.鲫鱼含有丰富的蛋白质,常食不仅可以改善皮肤粗糙的状况,还对压力、睡眠不足等因素导致的皱纹有奇特的缓解功效。(文渊)

洛阳网
www.lyd.com.cn

洛阳人 看洛阳手机报

权威、专业、及时、准确

- 洛阳手机报由洛阳日报报业集团精心打造,荟萃本地、国内、国际新闻资讯,时尚实用,服务贴心。
- 洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富多彩,总量占到了60%以上。

- 移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅, 3元/月。不收GPRS流量费。
- 联通用户发送短信712到10655885 订阅, 3元/月。不收GPRS流量费。

