

## 休闲·综合

## 天府新店：别有一番滋味在心头

□记者 吴彬 文/图

当今，“低价消费、高档享受”理念备受推崇，已经有不少餐饮店换上“新妆”，以全新面貌迎接宾朋。听说涧西区太原路有家火锅老店刚装修一新，集传统和时尚于一体，今天咱们就一起去“尝尝鲜”。

## 1 菜品精致 物美价廉

“这就是我们以前吃过的鲈鱼吗？如今这么精致呀！价格居然没有变！”刚走进店里坐下，就听到右后方传来一阵女士的啧啧赞叹。循声望去，在精致的盘中，一条口含“红珠”、背上驮着花朵的鲈鱼正跃出“水面”……

据了解，“新妆”后的天府火锅二店推出一批精致菜品，并根据菜品配备了专用的特色器皿，令人眼前一亮，有些菜品是在原来的基础上进行了升级，但价格不变，这让老顾客备感温馨。

“步步高升”是一款由三层晶莹玻璃盘盛放的牛肉大拼，除了让食客品尝不同风味的牛肉，还包含对食客的祝福；“雪龙三筋”是口感极好的动物前腿肉，被码放在特制的木盘中，肉片层层叠叠摆放，如绽开的花朵……另外，“牛仔骨”“雪花牛仔粒”等菜品都非常受欢迎。

## 2 瓷具高雅 灯带大气

谈到对该店装修后的第一印象，一位顾客说：“变大了，变靓了，更时尚，更有文化气息。”据了解，该店经过“梳妆打扮”重新亮相，店内面积扩大了约1倍，大厅中央淡黄色的灯带，大厅旁边陈列的光洁瓷瓶，雅座的木质镂空隔板，再加上洁白的桌布，淡青色的瓷质餐具……集传统、时尚于一体，尽显高端大气。

这里采用的是时下流行的单人单锅，方便、卫生又时尚。调料包括秘制调料和辣椒、蒜泥、葱花以及各色小菜等10多种，食客可根据口味自取、自调，这种自助的形式很受顾客欢迎。



自助小菜



秘制调料



环境幽雅

## 3 无线上网 服务周到

“我用手机搜到了无线网络，你们这里的密码是多少？”一位身穿风衣的女顾客问服务员。穿孔雀蓝民俗立领衫的服务员笑盈盈地回答她，输入“我爱天府”的汉语全拼即可。很快，这位女顾客满意地用手机上网开始发微信。

这时，几位客人带着一个约两岁的男孩走进店里，大人刚落座，小男孩便闹着要从家长怀中挣脱，并去抓桌上的餐具。服务人员忙给孩子拿来一个彩色玩具，并搬来一个儿童餐椅。很快，孩子就安静下来，坐在儿童餐椅内饶有兴致地玩起了玩具，服务员还给他戴上了一个儿童专用的红色小肚兜。

在这里，每位带手机的顾客都会得到一个透明的手机套，戴眼镜的顾客将获赠一块眼镜布，长头发的女顾客会得到一根扎头发的橡皮筋。一位男士称赞说，这里服务很细致，到这里就餐，您会觉得美食就是一种从舌尖到心头的享受。

## 厨房革命——烹饪健康从麦道奇开始

□本刊记者 刘强

随着社会的进步、科技的发展，我们厨房设备已经从煤球炉、液化气罐，进化到了天然气灶、微波炉、光波炉等。家庭菜品制作也由过去的大鱼大肉改为清淡、健康的食品。

不过，您知道吗？即便我们借助今天现代设备烹制佳肴，厨房也是我们家庭污染的“重灾区”；传统的明火加热会产生油烟、二氧化碳、粉尘等，微波炉、光波炉会造成食品水分流失和对食物本身结构的破坏等，这些都是我们身体发病的重要诱因。

随着厨房设备的不断发展，代表未来厨房设备发展方向的麦道奇生命

主题餐厅以更新、更健康的烹饪设备和烹饪方式正日渐走进人们的生活。

什么是生命主题餐厅？就是以消费者的身体健康为出发点，通过自身企业持有的先进的“幻能水分子沛能炉”专利产品，采用最新的烹饪方式，“运用过热蒸汽传递能量的原理研制出来一种健康环保的高保真烹饪技术”。与传统的烹饪加热方式最大的区别，它是通过高能水分子瞬间穿透与煮熟食物，并锁住食物中的水分和营养，充分保持食物的原汁原味。

这种高保真健康烹饪技术，创造出一种健康的烹饪过程与环境：简单地说，绿叶菜，1分钟；土豆，3分钟；烤肉，7分钟……更少时间可以煮熟更多

食物。烹饪过程中不会产生任何有害健康和环境的油烟，厨房完全可以做到全开放式，展现给消费者。

通过这台烹饪设备做出的蒸、煮、烤、炸口味的食品中不必添加额外的烹饪油脂。更重要的是这台“幻能水分子沛能炉”会利用肉类自身的油脂进行烹饪，烹饪过程中还会去除大量多余的油脂，保留主要的营养元素，从而达到低油、低脂的健康饮食标准。

了解麦道奇越多，您就越能感觉高科技给生活带来的改变越大；选择麦道奇，您就等于选择了健康饮食。

咨询电话：69959088  
69959099

## 想成为明日之星？别错过这个舞台

第十届《德艺双馨》洛阳分赛区活动将启动

□本刊记者 景庆霞

为繁荣我国民间的文化艺术，展现青少年的才艺，第十届《德艺双馨》中国文艺展示活动暨洛阳分赛区活动将于近日启动。

据了解，由文化部中国儿童戏剧研究会等单位联合主办的《德艺双馨》中国文艺展示活动是一项全国性的大型公益活动，现已成功举办9届，得到了艺术家、教育家、企业家和社会各界的关注与支持，已成为展示青少年才艺、成就梦想的舞台。

近期，洛阳分赛区将进行报名、评选，大赛不设门槛，只要您有一定的才艺，足够自信，都可以报名参加。凡在洛阳分赛区中表现突出的选手将直接晋级参加河南赛区的比赛，优秀选手将代表河南赛区进入全国总决赛，与全国各地的选手同台竞技。

第十届《德艺双馨》洛阳分赛区活动比赛项目主要包括：声乐、器乐、舞蹈、影视、朗诵、主持、模特、书法、绘画、戏曲、武术、杂技、魔术、原创等，活动将设幼儿组、少儿组、少年组、成年组等。该活动由《洛阳日报》《洛阳晚报》和洛阳网提供媒体支持，它们将全方位报道比赛盛况。

想成为明日之星，站在更大、更广阔的舞台？请持续关注本刊相关报道，我们将在近期公布报名方式及相关注意事项等。

## 新区又添一家特色餐饮



21日位于洛阳新区厚载门街世府名邸的诱香餐饮有限公司正式营业，该餐饮企业隶属于以创意菜擅长的洛阳起源小厨餐饮管理有限公司。

据了解，诱香餐饮有限公司是起源小厨餐饮管理有限公司的升级企业，该店专门花重金聘请了香港知名的餐饮专家作为企业菜品的创意总监。该店在保留起源小厨的上海本邦菜以及各大菜系的基础上，增加了更有创意的新型菜品。

(刘强 文/图)

餐饮广告统筹 刘强  
电话：15537980005