

舌尖上的东北美食——

# 到福熙鼎野生大鱼坊品乌苏里江的美味

所谓“大鱼坊”，鱼如其名，绝对够大，一般重量都在25公斤左右，每一种鱼都有自己独特的味道，这里有大马哈鱼、鳊鱼、青根鱼等十几个品种供顾客挑选。

福熙鼎野生大鱼坊采用东北特有的铁锅炖菜方式烹调，别具农家风味，围着铁锅吃鱼，补铁又补钙。将鱼洗净、切块后放入锅中，再倒入赫哲族人用祖传秘方配制而成的汤料，温火细细熬炖，完美再现了野生大鱼的原汁原味和营养价值。

大块鱼肉需要在铁锅内炖20分钟至半个小时。时间慢慢流淌，锅中散发出的香气越来越浓郁。只见大块鱼肉色泽白暂，服务员沿着锅边贴上一圈玉米面制成的饼子，盖上锅盖，继续炖。

终于，美味该出锅了。掀开锅盖，一股浓香顿时沁人心脾。已经很浓稠的鱼汤正咕嘟咕嘟地沸腾着，引得人食

指大动。“喝江鱼一碗汤，胜过飞禽走兽一箩筐。”小心地吹着气，满满喝上一口鲜味十足的鱼汤，整个人仿佛置身风光旖旎的乌苏里江畔。鱼熟的时候，饼子也好了，一面焦脆，一面软糯，金灿灿冒着香气，尽收鱼汤之鲜美。

闲暇时刻，约上一帮朋友，到福熙鼎野生大鱼坊，尝一口鱼肉，筋滑鲜香；吃一口蔬菜，香气四溢；品一口鱼汤，有滋有味，在品尝美味的同时，感受乌苏里江的独特情怀，一举两得。如此美味，定能俘获食客的芳心。

特惠：持本报进店消费可获赠价值108元大马哈鱼一斤。

桌桌赠送四个下锅菜，每桌消费均可获赠东北“付士”大米一袋。

天天有特价鱼，还有鱼券相送。

地址：西工区纱厂十字路口东北角

订餐电话：13837901994

63636629

(强子)



## 7月1日起 馒头等面粉制品 不得加明矾

□据 新华网

近期，关于加明矾才能做出喧腾馒头、早点摊油条铝超标致油条成“铝条”的消息让人们对食品安全充满了担忧。针对含铝食品添加剂的使用问题，卫生计生委等5部门日前联合发文，对其使用范围做出重大调整。

从今年7月1日起，国家禁止将酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉用于食品添加剂生产、经营和使用，膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂，小麦粉及其制品(除油炸面粉制品、面糊、裹粉、煎炸粉外)生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。而制作馒头、油条等食品时常用的明矾，就是硫酸铝钾。

国家食品安全风险评估中心副研究员钟凯分析，之所以要对含铝食品添加剂“动刀子”，是因为中国人吃进去的铝已经偏多了，在我国，含铝食品添加剂常常出现在面粉、馒头、面条、油条、油饼、麻花、炸糕、粉条、面包、海蜇、膨化食品和其他面粉制品中。我国风险评估结果显示，面食含铝量偏高，且面粉、馒头、油条是我们最主要的铝摄入来源，而膨化食品是儿童铝摄入的主要来源之一。

钟凯提醒，要避免摄入过多的铝，除了尽可能从可靠的商家购买食品，还应该注意：要面食、米饭、杂粮搭配着吃，油条、油饼、麻花等油炸面粉制品不要每天都吃或一次吃太多，偶尔吃吃无妨，也不要购买过于蓬松的馒头、包子、蒸糕。“需要特别指出的是海蜇，因为‘三矾二水’的工艺决定了它是铝含量最高的加工食品，建议用醋泡泡再吃。”钟凯表示。



(资料图片)



霜月(水墨画) 陈钰铭

## 认识陈钰铭 品鉴其《霜月》

□谢新

陈钰铭作品《霜月》品鉴会，今日下午在古城路丹凤轩画廊举办，拟邀出席的嘉宾有吴非、张建京、蒋明、关武军、韩东辉、姜小凤、李旭辉等。欢迎书画爱好者前往品鉴。

陈钰铭先生，河南洛阳人，一级

美术师、中国美协理事、中国国家画院研究员。《霜月》是陈钰铭先生水墨画创作的早期代表作，作品从内容到格调上保持单纯、明朗、开阔的艺术风格，《霜月》也是他对中国画创作实践的转型作品，这幅《霜月》对他个人及当时画坛都有着重要的意义和影响。

## 听着冬不拉 吃着烤全羊 来丝路风情园感受异域风情吧

近期，位于洛龙区龙门镇花园经济开发区的极具西域风情的丝路风情园跟广大消费者见面。

丝路风情园占地15亩，有具有哈萨克民族风情的毡房16顶，可供200人同时就餐。据风情园负责人介绍，该店为了向消费者提供地道的西域美食，特意高薪聘请了哈萨克族知名

烹饪师亲自主厨。风情园主要经营传统哈萨克风味烤全羊、烤羊排等极具西域风情的美食。

当客人坐在毡房里就餐的时候，哈萨克族艺人穿着传统民族服饰，弹奏着冬不拉，在悠扬的乐曲声中唱起哈萨克族的迎宾歌，让客人感觉置身于茫茫的西域草原之上。(强子)



## 金熙一岁了一

16日，位于洛龙区的正升金熙酒店迎来开业一周年庆典。

正升金熙酒店是河南正升集团投资7000万元打造的一站式婚礼与宴会类服务餐饮酒店，其经营面积有7000多平方米，能同时接待1600余人就餐。酒店共两层：一层有两个宴会大厅，配置有主题演绎台、雅致路引T台、超大型LED显示屏和专业舞台灯光音响；二层有

24个风格迥异的豪华雅间和一个可容纳120人的多功能厅。酒店还为新人提供观礼包间(喜堂)、定制婚纱店、新娘化妆间等多种配套服务设施。

据酒店董事长张杰介绍，正升金熙酒店开业一年来，仅今年就接待婚宴超过3000桌，其中单次预定超过100桌的就占到总数的15%。(强子)

