

吃一口东北大马哈鱼
嚼一口东北玉米面饼

到福熙鼎野生大鱼坊 品正宗东北味

□记者 万虹

我市纱厂北路与纱厂西路交叉口的福熙鼎野生大鱼坊由东北人开设,这里最值得品尝的,就是东北野生大马哈鱼和玉米面饼。

大铁锅的锅边贴一圈黄黄的玉米面饼,烤好的玉米面饼松软可口,金黄诱人,玉米香扑面而来。做这种饼的玉米面可是从东北发来的。

玉米,是世界公认的黄金作物,它既可满足人体对粗纤维的需要,又能给身体提供充足的营养。

时下,吃玉米面饼也流行开来。到这家店里吃鱼,客人们往往也要点玉米面饼,吃一口东北大马哈鱼,嚼一口东北玉米面饼,那感觉十分惬意。

据该店经理张亮介绍,玉米面每月从东北发一次货,8年来,该店一直这么做。

活动:为祝贺该店开业8周年,价值108元一斤的东北大马哈鱼吃一斤送一斤;凡持本版进店消费的顾客,再送东北大米一袋。

足浴SPA 开启2.0时代

健康养生首选 吃喝玩住免费



华府至尊足浴会所
洛阳旗舰店环境优雅

□本刊记者 景庆霞 文/图

现代人越来越重视养生,绿色健康的足浴保健蔚然成风,特别是久坐办公室的上班族、忙碌的商务人士纷纷走进足浴会所,做SPA养生。

以往的足浴会所只能简单地洗洗脚、做SPA,该吃饭时为客户准备一份盖浇饭,足浴后直接走人。现在在我市中州中路的一家足浴会所里,您不仅能享受到绿色健康的足浴SPA养生服务,而且能免费享受到吃自助餐、喝咖啡、看电影甚至住宿等一系列服务,有业内人士评价其带领足浴SPA服务进入2.0时代。

足浴SPA进入2.0时代

近日,本刊记者走进位于中州中路枫叶国际大饭店4楼的华府至尊足浴会所洛阳旗舰店,马上被其华贵典雅的装修风格所吸引,大理石地面、富丽堂皇的吊灯、大气雅致的摆设……这里的每一个角落布置得都很精致,让人感觉很舒服。

在工作人员的带领下,本刊记者先来到了足疗区,这里大概有60多个房间90多张床位,每个房间虽然装修风格不同,但都非常温馨典雅。床上用品一客一换,一天一换;足疗盆就在床头,水质循环系统方便舒适,所用水均为龙门温泉水。该会所引进港岛秘传手法,秉承中医养生、足疗养生理念,100多名技师全部经过专业培训。这里除了有温馨的足疗房、精致的浴池,还有豪华的按摩房、先进的干蒸房,不管是汗蒸还是足部经络疏通,都能让您劳累尽消,同时还能促进新陈代谢、改善睡眠、增强抵抗力、养生养颜。

与停留在1.0时代的大多数足浴会所相比,这里4000多平方米的场

地、齐全先进的硬件、无可比拟的服务,都让足浴SPA市场气象一新。

此外,这里的功能室多,配套设施齐全,除了足疗区域,还有幽静典雅的咖啡区、舒适的自助餐区、先进的影视厅,这里就像一个360度休闲港湾,能让人获得全方位的休闲体验。

吃喝玩住全免费 一票通价优实惠

据该会所董事长王占广介绍,该会所还有一大亮点,即会员一次消费128元,不仅能享受到足浴SPA、桑拿浴,而且还能免费吃自助餐、喝咖啡、看电影甚至住宿。

在该会所自助餐区,本刊记者看到,这里有中餐、西餐共80多种美食可以免费食用,餐厅可同时容纳200多人就餐。

咖啡厅幽静典雅,有美丽雕塑、精致水池、皮质座椅……坐在环形临窗座位即可观中州中路街景,这里的咖啡、饮料、水果、点心均免费,您在这里不论静思还是交友聊天都很惬意。

影视厅可容纳二三十人,影片的更新速度也非常快,热门电影这里都有。

免费吃、喝、玩还不够,据王占广介绍,该会所会员只需消费128元,晚上11点后住房免费,会员住四星级标准的房间可至第二天12点。

在本刊记者采访时,会员李女士正好带闺蜜前来足浴,李女士说现代人都很重视足浴的保健作用,一次偶然的客户带她来这里,她才知道原来还有这样一个休闲的好地方,价格优,一票通,还有一系列增值服务,“周末和闺蜜休闲,都会安排在这里”。

传统工艺 手工制作 产自盛世田园家庭农场

100%纯红薯粉条火了

□记者 万虹 文/图

我们信赖《洛阳晚报》,你们给大家提供这种不掺假的红薯粉条太好了。”“什么时候能买到这种红薯粉条?”“我想买20斤,价格多少?”……连日来打电话预订100%纯红薯粉条的消费者非常多,大家对这种纯红薯粉条非常感兴趣。

近日,记者采访了盛世田园家庭农场总经理郑爱琴,她为我们带来了纯正红薯粉条背后的故事。

1 成分只有红薯淀粉和水

这种纯手工制作、只含100%红薯粉和水的红薯粉条,产自盛世田园家庭农场。盛世田园家庭农场位于汝州张庄,总面积2000余亩,这里属于丘陵、半丘陵地带,非常适宜种植红薯,且周边无污染,产出的红薯特别甜,浇灌红薯用的水是100多米深的地下深井水。总经理郑爱琴自信地对记者说:“我们的粉条,成分就是淀粉和水。”

“我们采用传统的透明塑料袋包装产品,消费者一眼就能看到粉条的品质。”郑爱琴说。

2 细腻筋道 口感丰富

有读者会问,市面上也有农家自制粉条,盛世田园的粉条与这些粉条有何不同?第一,盛世田园粉条是在省农科院的指导下,采用6到8种不同品种的红薯磨粉制成的,而一般农家自制的粉条都是由单一品种的红薯磨粉制成的。据郑爱琴介绍,盛世田园的红薯淀粉比普通淀粉细得多,做出的粉条也更细腻筋道;第二,盛世田园采用专用机械清洗红薯,用流动的水清洗,比较卫生;第三,采用新鲜红薯进行加工,淀粉颜色纯正;第四,制作淀粉和晒粉条环节均手工进行,红薯粉采用深井水自然沉淀,环保无污染,且晒场四周都有水环绕,粉条只有在晴天无风时才晾晒,因此粉条风干的过程卫生而天然。

3 订购盛世田园粉条 请拨打电话

由于盛世田园的粉条为纯手工制作,制作、风干都受天气影响,只能批量生产,为方便读者购买,我们将以团购的方式向厂家预订产品,预订数量有限,有购买意向的读者请拨打我们的订购热线(65233733)或加入农鲜帮帮团(329649678)咨询。

透明食品塑料袋装的粉条,每袋2.5公斤,粉条形状为细圆条型。预订截止时间本周五(10月16日)。

好消息:根据读者要求,今后农鲜帮帮团还将陆续推出一系列农产品团购,具体团购事宜读者可加入农鲜帮帮团(329649678)咨询。



盛世田园粉条