

为家乡年货特产代言

上戈苹果——吃起来没渣，香甜水分大



□记者 寇玺 通讯员 赵笑菊 文/图

名称：上戈苹果
产地：洛宁县上戈镇
价格：每斤5元左右

●简介：都说上戈苹果好，为啥好？这里海拔高，昼夜温差大，光照充足，苹果天天在太阳地里养着，又遇上如

此适宜生长的地理环境，咋能不水灵？咋能不好吃？

市面上有不少打着上戈名号的外地苹果。上戈的老乡说，正宗上戈苹果的特点是皮薄、肉厚、核小，吃起来没渣，甜度高且水分大。若您想买到正宗上戈苹果，除了到当地采摘，还有不少线上平台可以选择。一些果农通过微信、淘宝网销售苹果；也有果农与电子商务公司合作，比如在苏宁易购上能买到洛宁“豫嫣红”上戈苹果；洛宁县邮政部门也开展了苹果配送服务。

●推荐理由：洛宁县地处豫西山区、洛河中游，是全国最佳林果适生区，先后获得国家多个荣誉称号。以上戈镇为中心的上戈果区，又是这片区域中的最佳“优生带”，是林果界公认的苹果优生区。



两位洛宁老乡介绍上戈苹果，跟说相声一样，扫二维码来看看吧

短网址：<http://shouji.lyd.com.cn/n/410275>

野生猕猴桃酒

——红色猕猴桃制成的琼浆



□记者 陈耀玑 文/图

名称：野生猕猴桃酒
产地：栾川县庙子镇
价格：数十元到数百元一瓶

●简介：说起猕猴桃可能您并不陌生，但全红的野生猕猴桃您见过吗？它的果实表皮光洁无毛，果肉因富含花青素而呈红色，营养十分丰富。

十几年前，这种罕见的红色猕猴桃被栾川县庙子镇的村民偶然发现，后培育出“天源红”“红宝石星”两个品种。由于果树资源有限，总产量不高，加上鲜果贮存、运输困难，在保护基地每公斤只要几元钱的红色猕猴桃，空运至南方后每公斤售价数十元。

当地一名原本种植猕猴桃的企业家看到商机后，在保护基地附近建起了一个小型酒厂，专门制作野生猕猴桃果酒。利用此种猕猴桃制成的果酒呈鲜红色，口感酸甜爽冽，后味果香浓郁。

●推荐理由：随着市民对健康的追求，果酒正被越来越多的人接受。这种猕猴桃酒曾登上央视农业频道，并获得省、市乃至国家多项农业科技创新奖，备受当地人的喜爱。

栾川县境内各大超市有售，您也可从网上购买。想吃鲜果的市民，可于每年9月上旬到庙子镇购买或联系当地企业通过快递团购。



扫二维码，看看栾川老乡如何介绍家乡出产的佳酿

短网址：<http://shouji.lyd.com.cn/n/410273>

宜阳韩城王殿子烧鸡——咸香焦嫩，肉烂离骨



□记者 王若馨 实习生 张琦 通讯员 张珂 文/图

名称：王殿子烧鸡
产地：宜阳县韩城镇
价格：每斤25元

●简介：韩城王殿子烧鸡，历经百余年名声不减。在20世纪80年代的一次名师名厨大赛中，它还荣登烧烤类榜首，成为洛阳小吃中的知名品牌。

咸、香、焦、嫩，耐咀嚼，余味长，是这种烧鸡的特点。其选料考究，制作精良，在选料中讲究“四不用”和“五工序”。“四不用”为不用催肥的肉鸡、不用母鸡、不用老鸡、不用病鸡，选材必须是挑选的土鸡；“五工序”为烫、洗、择、煮、炸，其中煮和炸是独家绝活——

煮讲究肉烂离骨，老汤和调料都有明确的配比要求；炸要做到色泽鲜亮、皮焦里嫩、小骨酥脆。

●推荐理由：宜阳特色美食，咸香焦嫩、肉烂离骨，吃起来口有留香，是一道不错的下酒菜，更是春节走亲访友的佳品。



扫二维码，看老板现场掂着烧鸡“自卖自夸”

短网址：<http://shouji.lyd.com.cn/n/410274>

（豫）医广【2015】第10-29-525号

洛阳阳光男科医院

男科专线 0379-63156789

院址：洛阳市九都路与解放路口西南角

鲜达排酸羊肉年货集装箱——排酸羊肉，美味更健康

□路路 文/图

名称：鲜达排酸羊肉年货集装箱
产地：洛阳鲜达牧业发展有限公司
价格：精品套装系列每箱218元（3公斤）

●简介：

洛阳鲜达牧业发展有限公司创立于2013年，立足清真食品产业，坚持走可持续发展道路，历经3年创新发展，现已成为专业从事肉羊养殖、屠宰加工、食品制造、连锁专卖和供应链服务于一体的全产业链现代化清真食品企业集团，也成为河南肉羊养殖企业的领跑者。

●推荐理由：

为了保证羊肉的纯正与健康，除了对肉羊品种要求高、屠宰现场干净卫生，羊肉的排酸环节也非常重要。该公司专门建立了羊肉排酸冷库，保证进入市场的羊肉都经过24小时至48小时排酸，不让羊肉中存留血液和水分，确保羊肉好熟易烂，口感细腻，多汁味美。

团购地址：

新区展览路长兴街交叉口鲜达涮羊肉店

西工区汉屯路鲜达涮羊肉店

涧西区芳华路农贸市场A区24号鲜达排酸羊肉

团购电话：

13849948777（杨总）

15137956520（张总）

