本版编辑 杨书贞 文字质检 张锐 张雪

当場子火锅成冬补首 的,吃着一点儿也不腻,入口先感到

《大嘴探店》继续招募

报名热线:15537775966 只要你爱吃就可以加入

本报讯 (记者杨书 贞)吃,是人类追逐美好生 活的主题,怎样吃出品质 吃出档次,去哪里尝尝鲜, 怎么吃既美味又滋补? 今 天起,我们带您一起

报名条件:

1.身体健康,无不良嗜好; 2.爱吃,会写,活动后能写品后感; 3.遵守组织纪律,服从活动安排; 4.性别、年龄不限。

报名费:每人每次活动10元。 报名地点: 日报社五楼生活一部。

本栏目协办单位

受尚奶奶 时刻·爱尚姐姐

爱生活·爱面包 圣诞姜饼屋、树根蛋糕火热

抢购中,送女友送亲人彰显时尚

编者按:"酒逢知己千杯少",酒 是国人交友、聚餐的必备饮品,酒能 增进感情,酒能调节气氛,国人对酒 有着超乎寻常的膜拜。今起,我们开 设《金明侃酒》专栏,拟通过专家的 眼光透析酒给我们带来的……

美食家 美酒鉴赏家 《东方美食》特约餐饮顾问 国家级品酒师 陈酒收藏家 中国藏酒家协会河南分会副会长



珠光食尚坊

中餐·西餐·下午茶·晚茶

每天一道特价菜、休闲洽谈好去处

地址:人民路南段粮业大厦二楼(文化宫向南 200 米

老洛阳面馆第20分店

→ 南阳首家正宗洛阳水席 ◆ 老洛阳第一碗 焦炸丸子 牡丹燕菜

电话:63011155 66775517

老茅台"1956"

收藏并品尝老酒始于90年代 初,一次偶然的机会让我结识了老酒 并由此踏上收藏老酒之路,等到 2000年,酒窖内已存放了五千余瓶 1995年之前出厂的各种白酒。

翻开地图,我们不难发现,国内 的几大名酒厂家无一例外,一定是曾 经远离世间繁华之地,位于交通不便 偏远小镇之上,比如生产茅台酒的仁 怀、五粮液的宜宾、古井贡的亳州、洋 河的泗阳、郎酒的古藺等等。原由非常 简单,刚生产出来的白酒,太暴太烈, 想要好喝就必须先在低温条件下长 时间存放,尤其是浓香与酱香型的,储 藏期若少于 5~8 年,其醇化和老熟过 程根本就没有彻底完成,白酒自身的 绝妙之处也就无从展现。这些地方旧 时人迹罕至,酒存放周期长,喝起来 甘醇香浓、美妙无比,而在闹市中是无 论如何也存放不住的,一如现今市场 上的诸多白酒。

享用过各种存放超过十五年的

陈藏老酒,让我始终无法忘怀的则是 那瓶老茅台。1987年初,在贵州做外 贸生意时,朋友送了两瓶 1956 年产 的酱瓶茅台酒。2000年元旦,邀请几 个好友开了一瓶,开瓶的刹那,时间 仿佛被凝固了,没有期盼中浓香扑 鼻、惊艳四射,从瓶口飘散而出的是 无法用言语形容的高贵、典雅 醇和、悠然、淡定、飘逸。手捧着微微 泛黄的人间极品, 所谓大音希声、大 象无形,那至深至远、绵软悠长的感 觉着实让我找不到恰当的词语来表 达内心的感受。

如今,每遇闲暇,喜欢翻出剩下 的那瓶"1956"反复把玩,遥想那四季 山色空濛的黔西北和那改变中国历 史进程的峥嵘岁月,不由让我对华夏 酒文化充满可敬畏之意。

(金明)

金明侃酒

本期美食:红枣煨羊肉

本期当家煮妇:李惠茹 南阳市拓宝玉器厂雕刻师 兴趣爱好:做饭,K歌,雕刻 生活宣言:爱美食,爱生活

原料:红枣 20 克、羊肉 750 克、香

调料:盐3克,剁辣椒酱20克,酱 油 20 克,冰糖 5 克,红绿辣椒 15 克,熟 芝麻2克,葱、姜、蒜、花椒、绍酒各5克

1.将羊肉切块,葱切段,姜、蒜切 片,青红辣椒切块、香菜切段。

2. 放一锅水将羊肉凉水下锅,焯

出血沫,捞出待用。 3. 锅中放油煸香葱姜蒜八角、花 椒、小茴香,放入剁辣椒酱炒出红油,

放入羊肉块煸炒,烹入绍酒,放入开

水烧开 4.转入砂锅中炖1小时,放入红 枣,改小火盖盖儿炖20分钟后,放入 冰糖、酱油、盐调味,开盖炖5分钟大 火收汁,最后撒上青红椒块、香菜、熟

煮妇小贴士: 如果想要炖的羊肉 没有膻气,以下两种小方法您可以试 试。第一种:凉水下锅焯水,这样可以 使蛋白质逐渐凝固,羊肉里的血沫吐

出干净,袪除羊肉的膻气。第二种:在 炖羊肉时放入装入茉莉花茶的作料



包,也可除膻味。

参与条件:性别、年龄不限,不收 取任何费用。

参与方式:文字资料包含"菜名、 原料、辅料、调料、做法、营养价值、做 菜小窍门"等;照片资料包含炒菜现场 照片和成品展示照片各一张,并注明 操作人姓名、年龄、工作单位等。发送 至邮箱 nyrb666@126.com, 我们将择 期刊登。

热线:15137779099

熟悉小灶居的人都知道,那里 的秘制猪弯儿天天做的赶不上吃 的,想吃猪弯儿往往要提前预订, 6块钱一个的猪弯儿培养了一大批 忠实拥趸。还有招牌菜小灶六大 碗也赢得了不错的口碑。作为我 市首家民俗文化餐厅, 小灶居开业 半年来何以赢得这么多食客青睐? 今天大嘴们来到该店一探究竟。

当日菜谱:羊蝎子火锅,秘制 猪弯儿,真菌火锅,海带花炖脊 骨,蜜汁儿山药,一盆老豆腐,口 味羊肉,金饼小肥羊,巧手木瓜 丝等。

私家珍藏饮品: 吕家老黄酒五年 陈酿

味力诱惑:★★★★★ 魅力环境:★★★★★ 食客评审:

大嘴:这个店装修很特别。灶王 碑、灶王壁、老南阳的祭灶歌谣都展 现了餐厅的民俗风情。还有进门处的 六个大灶,很有农家风格。请人吃饭 还怪有品位哩!

阿牛: 原来羊蝎子就是羊的脊椎 骨啊!第一次吃这个东西,先啃肉再 吸骨髓,虽然吃相野蛮,但这充分证 明俺是一个豪爽的娃儿!论味道,就

李娜: 秘制猪弯儿颜色鲜亮亮

甜,后感觉微辣,吃到最后还真有点 辣得受不了呢! 猪弯儿富含大量胶 原蛋白, 姐妹们想美容就像我一样 啃一个吧!

马跃:这羊蝎子啃着就是解馋, 鲜辣味香,就连锅里的胡萝卜也变 得越来越糯了。里面还有豆腐皮, 底汤越炖越辣,吃得我直流汗,真

慧茹:我最喜欢蜜汁儿山药这道 菜了,这道菜玲珑剔透如水晶,一整 盘基本上都被我包干了。

唐池虎:你们就知道吃! 五年陈 酿的吕家老黄酒给我印象最深,端上 桌就热乎乎的,酒色微微泛黄,听说 是用小米按照镇平老工艺酿的,这大 冬天的,一杯下肚浑身舒畅。

耿子:海带花炖脊骨这道菜,听 着很普通,但吃着不一般。老板说海 带花是从郑州进的货。海带绵绵的, 透着股肉香。

营养小贴士: 羊蝎子低脂肪, 低胆固醇, 低血糖, 高蛋白, 易吸 收,有滋阴补肾,养颜壮阳的功效。 另外, 羊蝎子有"补钙之王"的美 誉。羊蝎子经过长时间的焖,有利 于钙的吸收, 达到补钙的功效。故 老年食之能缓解骨质疏松, 中年食 之能养颜美容,少年食之能健脑增 高,并对患有慢性结肠炎、胃炎 气管炎等症状有明显的疗效。

本/期/关/注 小灶居羊蝎子火锅 今冬热卖

俗话说:"吃猪不如吃牛,吃牛 不如吃羊。"而羊蝎子又是羊中精 品——其肉香嫩而不腻,其骨多髓而 不滑,其汤浓香而不膻。喜食肉者, 解馋而不长胖。身体肥胖者,血压、 血脂高者宜食羊蝎子替代猪牛肉。近 3 斤的羊蝎子放进锅里,混合胡萝 卜、洋葱的鲜味儿,麻辣鲜香,让人 欲罢不能。此外,还有珍菌火锅、狗 肉火锅、鸡子火锅、牛杂火锅、鱼头 火锅等多类火锅,香辣抑或清淡口味 这里一应俱全,再加上实惠,该店吸 引了很多客人。此处火锅香辣中带点 麻,颇有川菜的风格,嚼一口辣椒, 香溢满口。尤其是羊蝎子火锅,滋补 养生,首当品尝。各类火锅45元~ 100 元不等,人均消费 30 元左右。 商务应酬、朋友聚会、家族宴都很适 合。该店私家珍藏——吕家老黄酒, 口感醇厚,益气健脑,一经推出便吸 引众多酒神进店品尝, 热气腾腾的老 黄酒上桌, 叫好声不断。

地址:市城区仲景路与光武路交 叉口向北 300 米路西

抢座: 63221888 或 114 转

羊蝎子肉多骨香 十分滋补

秘制猪弯儿 开业卖疯了

亦静亦动,圣诞狂欢

怡然自得,夜晚的轻松泡吧氛围让人全身心放松,一静一动全部在同一 家店畅享,卡萨布兰卡西餐厅成为圣诞狂欢的首选酒吧。

小/编/热/荐

卡萨布兰卡西餐厅 盛裝 罪业

酒吧、西餐、咖啡、红酒、演艺 为一体的综合性 VIP 会所。白 天,这里荡漾着悠扬的萨克斯小 曲,在此享用精美西餐,喝点咖 啡,红酒,让人自在乐活;晚 间,该店邀请知名乐队精彩献 艺, 更有火辣的钢管舞秀, 帅气 的花式调酒师将同台上演一场精 彩绝伦的视觉盛宴。

这里以国际流行的欧式复古 装修风格为主打,老式留声机、 经典电影海报让人不禁回想起电 影《卡萨布兰卡》那段经典的爱 情故事。在这里,专业大厨将为 您烹饪纯正的西式餐点,牛排、 比萨、沙拉、芝士洋葱圈等西欧 经典口味,超强口感,味力四 设了专业红酒吧,有专业酒窖, 法国拉菲、波尔多庄园系列红酒 为您呈现最纯粹的欧洲尊崇生活。 惬意地坐在松软宽大的沙发上 静静地聆听那些怀旧音乐, 品尝 那晶莹剔透的红色琼浆,享受专 业调酒师一对一的贵族服务,此 刻,您会抛弃世俗中的所有烦恼, 全身心沉浸在自己的这片海洋。 置身风格迥异的豪华包厢,您可 以上网冲浪、看电视, 畅享与亲 朋密友的私人狂欢。春节前西餐 现金消费8折优惠,会员充值另 有礼品相送。

营业时间: 早 10:00~凌晨 2:00 地址:鸿德中心广场二楼 电话: 62311666 62311777

圣诞进餐 之 自助餐 精彩自助餐,想怎么吃就怎么吃

"千余种菜品+数十种吃法+35元/位+园林式环境",这是新近开业的 金百味美食汇的响亮宣传语。记者实地探访了解到,近1000平方米的宽敞 大堂、占地30多平方米的自酿啤酒设备都颇具震撼力。"让南阳市民第一 时间喝到原汁原味的新鲜扎啤是我们的最大愿望,如今这个愿望变成了现 实。"美食汇老板自豪地说。此外,园内小桥流水,飞流直下,花鸟虫鱼,大理 石的别致桌面等都让人有一种返璞归真的感觉,似乎真的置身世外桃源。

小/编/热/荐

金百味美食汇 震撼入市

南最大园林式自助餐厅——金 百味美食汇今天盛装开业,在 这里,你"想吃什么吃什么, 想怎么吃就怎么吃"。金百味饮 食汇占地千余平方米,一站式 自助餐饮方式,园林式环境, 园内分设扎啤区、烧烤区、自 助火锅区、饮料区、粤式靓汤 区、中西面点区等。这里有南 阳最大的自酿扎啤设备;烧烤 菜品多达上百种,荤素尽有; 自助小火锅,独家秘制底汤, 让你吃了流连忘返;咖啡、绿 茶各式饮料一应俱全; 粤式靓 汤,精选上等药材烹制,延年 益寿; 中西面点, 造型新颖, 款式独特,味道一流。

这里是娱乐的天堂!在这里,

现场文艺演绎,运气好的话可以 欣赏到相声、群舞、独唱等丰富 多彩的文艺表演,当然你也可以 自告奋勇,上台引吭高歌;精心 打造的40平方米的儿童世界, 让小朋友不去幼儿园也能玩到 滑滑梯、跳跳床、钻洞洞……当 然啦,贪吃的父母这时可以不用 操心你的孩子;园内小桥流水、 游鱼花木应有尽有, 亦动亦静, 亦庄亦谐,是畅享天伦、朋友聚 会、生日派对、商务洽谈的理想 场所。35 元/人,当天过生日本 人免费,儿童特惠。圣诞试业,八 折优惠。

地址:车站北路与光武路交

电话: 63386333 63387333



卡萨布兰卡西餐厅的花样调酒宛如玩杂技

圣诞进餐 之 滋补篇 今冬流行吃老鳖

恢复及提高母乳质量。日本科学家实验还证实,甲鱼有一定的抗癌作用 和提高机体免疫力的功能。甲鱼中含铁质、叶酸等,能旺盛造血功能,有 助于提高运动员的耐力和消除疲劳

小/编/热/荐

甲鱼裙边和油而不腻的鳖肉绝对 多,但个个有特点",这是吃过 的食客对劲豪鳖店的评价。继上 可以满足饕客们的需求, 更加符 期《大嘴探店》走进劲豪鳖店尝 合商务人士吃稀罕的心理。另外, 鲜后, 更多的食客走进该 菜品独特的荆楚风味也培养 店,南阳掀起了吃鳖进补 了一大批回头客。人均消费在 的狂潮。劲豪鳖店在湖北 20~30元,是南阳一家高性价 宜昌已经开了10家、该 比的滋补店。 店以经营特种鳖为特色, 开业酬宾: 鳖的种类齐全,野 1.消费 200 元送 50 元。 生、家养都有,神秘配 2.每桌送凉碟、配菜各 两份,烩面、铁观音茶均免 方总部研发,诱人口 味独此一家。"甲鱼 3. 甲鱼血酒免费尝。 汤、甲鱼火锅、甲鱼 干锅是这里最'叫 指定酒水喝一送一。优惠 座'的菜品。 仅限本周。 老板介绍说。 店家地址:市城 这里的鳖做工 区人民路与天山路交 叉口北 200 米 独特,而且个 大、体肥、新 抢座热线: 鲜,都是现杀 63318677 现做的,一锅 66081999