

“永发绿色草原寻味行”首期活动精彩绽放

二期精品避暑自驾游 8月中旬再揭大幕,今起报名

本报讯 (记者杨书贞) 历时 9 天, 横跨 4 省 6 市的永发集团“绿色草原寻味行”活动于日前圆满落幕。永发集团百余名 VIP 客户走进该集团在内蒙古的万亩羔羊肉散养基地, 参观了世界上最好的百年羔羊肉——乌珠穆沁羔羊的生长环境和现代化加工分割车间, 走访了永发集团火锅原料供应商——内蒙古草原红太阳食品集团, 并品尝内蒙古名店——“牧歌”蒙氏特色火锅, 见证永发集团全产业链出品的绿色、有机、原生态, 零距离感受永发集团对“绿色、天然、营养、美味”

的执着追求。“此次活动让我真切看到了一个用心做餐饮的企业, 永发集团用绿色食材打造高品质美食, 这样的企业我们力挺!”一位参与活动的市民兴奋地告诉记者。

7月17日, 参观团来到位于内蒙古西乌珠穆沁旗的永发集团“百天羊”十万亩草原牧场。在蓝天白云的映衬下, 这里绿草如茵、一碧千里, 偶有小河流淌, 乃水草丰满地。成群结队的羊羔在一望无际的草原沃野上时而奔腾狂欢, 时而悠闲吃喝, 大草原的纯天然植被让羊羔们真正远离污染。据放牧人介绍,

“百天羊”最爱吃的是天然野生沙葱和草原独有的中草药草, 因此这里的羔羊肉更鲜嫩, 营养更丰富, 富含多种矿物质和氨基酸。在内蒙古红太阳食品有限公司, 占地 150 亩的现代化工厂, 斥资千万元的调料加工设备、标准化的生产线让市民大开眼界。“百天羊”加工分割企业——内蒙古草原神舟集团整洁卫生的加工车间给市民留下了深刻印象。

此外, 寻味团还遍布山西、内蒙古、河北、北京等省市, 参观体验了山西平遥古城, 内蒙古呼和浩特、蒙语火锅、内蒙古西乌珠穆沁旗、

锡林郭勒盟蒙古汗城、克什克腾旗阿斯哈图世界地质公园, 河北承德避暑山庄, 北京故宫、北京城市魔方特演艺中心、永发集团北京分店——京宛宾馆等, 畅享体验蒙氏火锅、烤全羊、手把肉、碳烤风干牛肉干等美味。①6

二期活动今起招募成员。一次性储值 10000 元可报名参加一人, 两万元以上可带小孩一名。在永发集团旗下各店均可储值, 同步享受储值 10000 元送 1588 元, 20000 元送 3888 元的优惠。
报名电话: 13837736913

名店·名品

锦春记, 正宗港式甜品
荔枝甘露、芒果班戟、焗荔茸西米布甸
地址: 红都时代广场三楼扶梯左转弯即到。 电话: 18567257556 高薪招聘服务员两名

健康饮食, 从蒸开始
蒸蒸日上, 百种蒸品百种口味
地址: 人民路与两相路交叉口向东 100 米路北。 电话: 63779699

吃烤鸭 到盛和酒店
总店地址: 南阳市仲景路与张衡路交叉口西北角
总店订餐电话: 62376699
社旗店地址: 社旗县政和街与香山路交叉口
社旗店订餐电话: 67006999

花颜不留痕 只要青春不变质
苗方清颜
咨询热线: 0377-64183999
地址: 文汇街北头泰康佳乐院内

玉店联盟 南阳玉器 名扬天下
加盟热线: 13525662288

南阳·国际玉文化博览中心欢迎你!
地址: 卧龙岗·卧龙城市广场
财富热线: 4000-8800-15

玉仙工艺 人品如玉品 品玉如人品
地址: 南阳市卧龙岗玉雕大世界西区 7 号
电话: 63530706

华恩玉器市场 现入驻 126 个商户
地址: 火车站华恩大厦 电话: 15637707118

消费投诉 热线
13603777075
15137779099



三品斑鱼巴式鱼火锅, 美得很!

炎炎夏日, 偶尔感觉食欲不振, 想把美食, 饱餐一顿风靡全国的斑鱼巴式鱼火锅是再合适不过的了。作为全国连锁的知名鱼火锅品牌——斑鱼巴式鱼火锅目前在西安、郑州、南阳、漯河、开封等地均设有直营店, 生意持续火爆。斑鱼, 被誉为“淡水鱼中的贵族”, 《神农本草经》将它列为滋补上品。

斑鱼巴式鱼火锅选用的斑鱼条, 条鲜活, 鱼肉如蝉翼, 在锅内涮三五秒即可, 再蘸取独家配方的姜蓉小米辣而食之, 鱼肉清香嫩滑, 鱼皮口感筋道, 然后再一碗鲜美的鱼汤, 醇厚美味挑逗味蕾。斑鱼火锅的吃法在于“三品”。一品: 涮鱼片前, 喝第一碗汤。此时的鱼汤是由新鲜鱼头、鱼骨、鱼尾及带刺的鱼肉清汤熬制, 香味纯正, 口感鲜美, 再加入少

许的葱花、香菜, 滴一滴白醋, 汤味会更加鲜美。二品: 涮完鱼片后, 涮其他菜品之前, 喝第二碗汤。此时的鱼汤已含鱼片的丰富营养, 口味更加醇厚。三品: 涮完所有配菜后, 涮牛羊肉之前, 喝第三碗汤。此时的鱼汤富含大量的维生素、氨基酸、蛋白质等营养成分, 营养价值极高。①6 (杨书贞)

回馈莘莘学子, 暑期重磅酬宾
1. 初中以上学历凭有效学生证件, 现金消费满 300 元享菜品 8.5 折优惠。
2. 父母携带小学生消费, 凭学生奖状或与奖状合影, 现金消费满 300 元可获 80 元精美礼品一份。
3. 进店顾客充值 1000 元送 200 元, 充值 2000 元送 500 元。
地址: 人民路与范蠡路交叉口向北 200 米路东 (东华新村楼下)
抢座: 61598339 或 114 转

夏季巧喝茶 清心又明志

喝茶, 除了可以养生保健, 还可以平复心情, 扫除忧郁情绪。尤其是天气炎热的情况下, 人很容易动怒, 那如何喝茶才能平复情绪呢?

当失望、无奈、苦闷之时, 泡一杯清澈的乌龙茶, 静思冥想, 便会感悟出生活就是由苦与乐交织成的, 在品过苦涩之后才能体味出浓香; 当愤怒、不安、暴躁之时, 泡一杯澄碧清香的龙井茶, 静心而思, 让心灵归于沉静, 自有一份心静、心宽、心安; 当疲惫不堪、急火攻心之时, 泡一杯涩涩的苦丁茶, 茶水黄中透红, 一股清香

沁人心脾。

以茶解忧, 可以清心明志, 教人明理, 遇到过急之事可以避免“怒伤肝、恐伤肺”的情况发生。

以茶解忧, 还可以引导“心病”患者暂时忘却病痛带来的苦恼, 使患者意境开阔, 心情舒畅, 有利于身体康复。茶之“疗效”贵在使人静心、解惑, 转悲为喜, 转忧为欢。既能化解心中之淤气, 也理了心中之伤痛, 使心情变得冷静和泰然, 将一切烦恼与忧郁置之度外, 让心灵复苏, 使信心重现, 从无助中看到希望。

学会正确品茶, 不管是心烦气躁还是郁郁寡欢的情绪, 都能得到缓解, 所以夏季不妨多品茶吧。①6 (据中国茶道网)

雅茗共品协办单位 一个喝茶的地方
喝的不是茶, 是天籁;
吃的不是饭, 是风景;
谈的不是天, 是心情……
地址: 市城区滨河路与张衡东路交叉口紫薇小区楼下瓦库
热线: 65025999 营业时间: 9:00-23:30

拉脱维亚: 医院餐厅
本报讯 位于拉脱维亚的这家“医院餐厅”, 就如其名字一样, 餐厅的装修风格可以说是手术室、药房与化学实验室的混合体。苍白的墙面上配上刺眼的红色细节, 再加上天花板上吊的手术灯, 而且身边的服务生统统是医生、护士打扮, 光看这就已经有点心慌了。不过该餐厅挑战性最大的地方, 还要数那炮制成人体的部分的食物和充当餐具用的手术工具。①6 (据职业餐饮网)

印度: 比萨餐厅无人机送外卖
本报讯 据英国《每日电讯报》近日报道, 位于印度孟买的某意大利餐馆开通一项新服务, 即用无人机向周边 1.6 公里范围内的客户送盒装比萨。
该餐馆首席执行官迈克尔·拉贾尼称, 他们从网络零售商亚马逊获得灵感。有报道称, 亚马逊正计划使用无人机向偏远或危险地区以及国家送货。
拉贾尼说, 无人机送货可将送货时间从 30 分钟缩短至 10 分钟, 并预测 4 年内空中送货将成为常规送货方式。①6 (据中国吃网)

探秘十二大产酒国经典葡萄品种(之三)

9. 美国: 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)
赤霞珠是美国种植面积最广的葡萄品种。1976 年巴黎盲品会上, 鹿跃酒庄赤霞珠干红葡萄酒 (Stags Leap Cabernet Sauvignon) 摧毁了法国葡萄酒至高无上的神话, 开创了葡萄酒世界民主化的纪元, 自此以后, 赤霞珠葡萄酒成为美国最知名产区——纳帕谷的主要品种。美国大部分葡萄酒都是用赤霞珠酿制而成的。
10. 阿根廷: 马尔贝克 (Malbec)
马尔贝克曾是流行于波尔多的一个红葡萄酒品种。当其在波尔多渐渐失宠时, 它在阿根廷的出色表现又为它带来了再次发展的生机。在阿根廷, 马尔贝克占据着绝对的主导地位, 它在阿根廷的大部分产区均有

种植, 是该国种植面积最广的优质葡萄品种。

11. 智利: 佳美娜 (Carmenera)
佳美娜被誉为智利的标志性品种。智利的佳美娜葡萄拥有一段十分特别的历史。1860 年到 1870 年间, 当根瘤蚜虫在整个欧洲地区疯狂蔓延时, 法国人放弃了优秀的佳美娜葡萄品种。幸运的是, 在这场灾难发生的 10 年前, 多株佳美娜葡萄苗就已经被运到智利。然而, 在智利人们一直将它误认为梅洛。直到 1994 年, 它的身份才得以确认。
12. 中国: 蛇龙珠 (Cabernet Gernischt)
蛇龙珠属于解百纳品种 (Cabernet), 属欧亚种, 原产法国, 为

法国的古老品种之一。1892 年, 张裕从国外引入 124 个葡萄品种, 经过成功嫁接后, 衍生出很多新品种, 蛇龙珠就是其中之一。现今国产解百纳干红葡萄酒的主要原料之一就是蛇龙珠, 从 20 世纪 80 年代末开始, 蛇龙珠在全国范围内推广种植。①6 (据红酒百科全书)

欧博酒庄, 葡萄酒专家
南阳首家进口红酒专业机构
主营: 法国、澳大利亚、加拿大、智利等多国红酒
独山大道店即将盛装开业
地址: 七一一路业之峰装饰楼下
品鉴热线: 61623999

特色美食



元宝堂新野板面, 精选鲜嫩牛肉加入 20 余种秘料炒制成红灿灿的臊子。臊子香而不腻, 辣而不辛, 板面筋道, 光亮如绸缎。

元宝堂, 新野板面最叫座

近日, 福林河鲜华丽升级, 南阳首家“快时尚”艺术餐厅——元宝堂惊艳亮相。别具一格的装修风格, 眼花缭乱的美食, 超级实惠的价格、极快的上菜速度, 吸引吃货们纷纷前去尝鲜。

这座依南阳古建筑——府衙而建的时尚餐厅占地 1500 平方米, 将古朴而时尚的新中式装修风格演绎得淋漓尽致。进入店内, 湖蓝色高背座椅与创意鸟笼灯相映衬, 让人耳目一新。仰望满屋绿色筒状射灯, 人们仿佛置身世外竹林, 得以放下世俗羁绊, 品菜饮酒谈笑风生。元宝堂不拘泥于一种菜系, 用各地极致美食套牢你的嘴。最叫座儿的是元宝堂的新野板面, 精选鲜嫩牛肉加入 20 余种材料炒制成红灿灿的臊子, 香而不腻, 辣

而不辛, 咸而不涩, 色如玛瑙。板面筋道, 光亮如绸缎, 再搭配绿色菜叶, 清香沁人心脾, 味道鲜美。传承福林河鲜的菜品风格, 干锅鸭头、干锅麻辣鲜香, 让人吃得大汗淋漓, 大呼过瘾。店内招牌菜北京烤鸭, 精选湖养柴鸭, 用果木精心烤制。鸭色泽黄亮, 外酥里嫩, 摆盘如一朵盛开的牡丹, 饼软若绸缎, 酱咸香可口。独家推出的木炭烤鱼广受追捧, 先烤后炖的吃法, 秘制汤汁的加入, 吸引大批吃货争相品尝。一份麻辣豆腐 3 元, 一份韭香炒鲍菇 13 元, 人均消费 30 元。上菜速度快, 时尚健康的消费, 尽在元宝堂。①6 (杨书贞)
地址: 市城区民主街府衙东隔墙 (原福林河鲜)
抢座: 66097111、63206111 或 114 转

潮流前线

实用+时尚 品质玩件受追捧

本报讯 (记者杨书贞) 时下, 越来越多的人追求高品质生活, 居静室、品茗、闻香成为一种潮流。喝茶的器具也愈发多样, 材质和样式更讲求实用性和艺术性, 设计风格趋于返璞归真, 素雅自然。近日, 金玛特宜居广场一家专注于茶具、香器、花器、艺术品设计制作的品牌店刚一开业便广受追捧。

记者在店内看到, 前来购买产品的以 30 岁~50 岁的白领、公务员居多, 他们大多喜欢这些陶器制

品质雅质朴的艺术风格, 买来自用或送给朋友。“这些陶器制品的实用性很不错, 可用来品茶、闻香、点缀空间环境, 艺术性也值得称道。”一位正在购买产品的女士微笑着告诉记者。随着人们对品质生活的要求越来越高, 市场上创新概念的产品愈发多。以前人们喝茶用茶叶, 现在市场上又出现了“茶膏”产品, 茶膏是对茶叶精华的提炼, 其营养成分和口感丝毫不输茶叶, 受到人们青睐。①6

扫微信 加关注 猜菜品 再抽奖

吃什么、去哪儿吃、怎么吃……南阳日报时尚生活官方微信开通啦!

从今天起, 南阳日报官方微信不仅好吃好喝准备着, 还有奖品等你拿!

猜小吃、猜食材、猜菜品、猜餐厅……只要与吃有关, 都有可能是我们的题目, 答对就能抽奖哦! 凭扫描的二维码去小灶居消费可参加抽奖。

你还等什么? 赶紧扫描二维码, 加入南阳日报时尚生活大家庭吧。

本期精品

猜猜看! 这是小灶居酒店的哪道菜?

本期奖品由小灶居酒店和雅客特比萨联合提供。
菜品特点: 爽口解暑, 正宗老南阳。

食客评议:
吃货“明月”: 入口微辣, 食后清凉, 这道菜很适合夏季食用。
吃货“低头把你想”: 很久没吃



到这么正宗的老南阳菜了, 仿佛又回到了儿时的“小地摊儿”。

满江鸿大厨教做菜

酸辣肚丝汤

主料: 肚丝 3 两 黄花 2 两 木耳 2 两
配料: 盐 5 克 胡椒粉 5 克 十三香 3 克 干辣椒 30 克 醋 20 克 少量淀粉
制作流程:
1. 精选熟牛肚丝, 牛肚丝切成 6 厘米的丝;
2. 黄花、木耳切成丝, 葱花用油炸焦;
3. 锅内热油, 炸干辣椒后倒入水;
4. 下入肚丝、黄花、木耳及所需配料同烧;
5. 烧至汤沸, 撇去浮沫, 用醋兑淀粉, 勾流水芡, 盛入大汤碗



中, 淋上香油即成。①6
菜品特点: 酸而不醋, 辣而不烈, 咸而不涩。
酒店地址: 市城区人民路与两相路 (原高新路) 交叉口东北角
营业热线: 63080888
60161999