

黄记煌三汁焖锅系列之一

百年老店黄记煌登陆南阳

10月3日，黄记煌三汁焖锅南阳旗舰店正式开业！

黄记煌三汁焖锅，自2006年始至今，已在全国拥有320余家店面，获得餐饮界大奖无数，“中华名火锅”、“全国绿色餐饮企业”、“2012年十大魅力火锅”、“2011年度中国食品安全示范单位”（全国仅有10家企业获此殊荣）等，所到之处，美食家们好评如潮。

黄记煌三汁焖锅，其实是一家百年老店。它源于清代同治年间一道御膳名肴“香辣汁鱼”，后由当时的御膳总管黄钰珍的后人——我国著名营养学专家黄振欧先生大胆创新，在祖传秘方的基础上，结合传统滋补理论与现代养生学说，创造出这道以宫廷名肴精华为基础、适合现代人饮食特点

的养生环保佳肴。

黄记煌三汁焖锅从生到熟，从端上桌面到可以食用，不过10余分钟，全部现场操作，如果您感兴趣甚至可以自己操作。吃法互动有趣，环保低碳，既具有传统中式餐饮的文化底蕴，又融汇了现代餐饮标准化的模式，是情侣约会、朋友聚餐、家庭聚会、商务洽谈的绝佳去处。（张燕）⑨8

黄记煌三汁焖锅南阳旗舰店：独山大道与新华路交叉口东北角钱柜北隔墙。电话：63052688

开业伊始，盛大优惠！

酱汁焖鲶鱼开业特价48元/锅
(原价88元/锅)；
酱汁焖三黄鸡开业特价58元/锅



（原价98元/锅）；

消费满100元赠送50元代金券
(数量有限，送完即止)。

活动时间：截至2012年10月18日。

办理会员储值卡，常年享88折优惠及会员半价菜品。

汉丽轩 自助烤肉 彰显个性

红白相间的五花肉、培根、牛肩峰放在烤盘上，肉片滋滋作响，夹起烤肉蘸上些料，裹进生菜卷成小卷，一口咬下去，肉的香嫩和生菜的清新在咀嚼中混合，这美妙的口感正是汉丽轩烤肉的诱人之处。同时体验韩式烤肉的动手乐趣和自助式的酣畅。

汉丽轩自助烤肉超市与众不同，这里美食云集，嘴巴带你“环游世界”。取餐区有200余款美味，分为烤肉、特色小吃、西点、凉菜、水果、酒水等区，单是烤肉区就有60多种肉类，还包含了韩式烤肉、西式餐点和中餐各大菜系的经典菜品，让你垂涎三尺，平日吃韩式烤肉，总要忍受一点内心纠结——每次只能点两三种肉，种类不够多、吃得不够尽兴，多要几种肉的话，一来吃不完会浪费，二来韩式烤肉确实价格不菲。

吃自助式的韩式汉丽轩烤肉，就不必忍受这种内心的小纠结了，你可以一次吃到几十种，这种“放纵”感很是畅快。

（程菊梅）⑨3

丹尼斯店地址：南阳市新华城市广场丹尼斯五楼北端。电话：63232266

世纪百货店地址：南阳人民路天桥西北角世纪百货四楼（乘观光电梯直达）。电话：63221166



一报搜百店 闻香识美食

2012年南阳金秋美食地图征集活动反响热烈

□本报记者 程菊梅

2012南阳金秋美食地图征集活动刊发以后，受到商家和市民的热烈响应，很多商家纷纷来电要求参与，市民也热情建言。

本报推出的2012南阳金秋美食地图，将以珍藏版的形式向南阳广大读者推荐金秋最具魅力酒店餐饮设施，让人们借助南阳城区这张发行量最大的报纸，寻着地图找到美食餐饮目的地。

格林国际大酒店、中州富唐国际饭店、新大洋酒店、龙鑫国际大酒店

等纷纷表示参与地图标准。

市餐饮行业协会和酒店商会也提出了建议，希望美食地图能全面反映南阳的餐饮业态。

“过去出去吃饭总发愁，不知道到哪里好，特别是农运会后南阳新建酒店餐饮设施如雨后春笋，让人目不暇接、眼花缭乱，如何选择餐饮住宿，如何迅速找到自己需要的餐饮美食地，真成了一个难题。现在晚报及时地推出美食地图，可以一报在手，吃遍南阳美食，真是服务民生的好事。”

一陈姓市民打来电话这样说。

还有市民建议，后期可以“美食直通车”形式，邀请市民参观我市各大名店，了解招牌菜的制作流程以及特有的饮食文化，既饱口福又饱眼福。

此次活动展示时间是2012年10月中下旬。南阳城区各大农运会接待酒店、各大星级宾馆、商务快捷酒店、特色餐饮店、特色小吃店等都可参与。

征集时间自即日起至10月15日
活动联系电话：13937731681⑨3

爱尚妞妞秋栗飘香蛋糕浓情面世

告别夏的酷热，我们迎来了秋的凉爽。爱尚妞妞应季研发的秋栗飘香生日蛋糕即将浓情上市。妞妞研发师用白兰地、黄油、奶油，综合法式栗子蓉缔造出极致口味的栗子奶油，浓浓栗子香让你的舌尖浪漫一秋。“妞妞”的蛋糕不管是设计还是口感都是那么别出心裁！”一位妞妞的忠实顾客如此评价。

两款口味任您选

与秋栗飘香生日蛋糕同步推出的还有一款巧克力味栗子蛋糕。香滑柔软的栗子奶油涂抹在松软的蛋糕胚上，胚面上点缀黄桃、猕猴桃、圣女果、

红提、洋梨，俨然一场鲜果的盛会。一个精美的栗子味蛋糕就这样呈现在你面前：靓丽的奶油色泽，多彩的水果颜色，夹带鲜浓的栗子香味，这无论如何都是一个不可错过的生日宴会必需品。巧克力栗子蛋糕上还添加了樱桃酱和蓝莓粒，丝滑口感让人刻骨铭心。

养生蛋糕，抗老防衰

栗子是秋天养生保健的佳品。它维生素B₂的含量是大米的4倍，含矿物质钾、镁、铁、锌、锰等，比苹果、梨等普通水果高得多，对高血压、冠心病、动脉粥样硬化等具有较好的防治作用，可抗老防衰、延年益寿。伴随栗子



奶油的香浓味道，秋栗飘香生日蛋糕的美味久久萦绕唇齿间。（甜甜）⑨8

美味热线：63398699 63161899
63785366

金龟甲鱼馆，以品质餐饮取胜

位于滨河路的金龟甲鱼馆，作为南阳首家专业经营野生甲鱼、野生金龟的酒店，就要迎来五周年店庆。五年来，金龟甲鱼馆坚持做品质餐饮，一如既往地保持菜品精致，保持野生甲鱼口味的纯正，成为食客信得过的绿色健康餐饮知名品牌。

金龟甲鱼馆由国家特级名厨褚世雄主理，他是第一届国际烹饪大赛双金奖的获得者，以他的经验和技术，完全可以把普通的食材做得美味诱人，

但他的经营理念则是只有绿色健康的食材才能做出品质餐饮。

店内名菜红烧金龟甲鱼，选长江流域野生类中华鳖，其营养成分更高，加上独特的烹饪方法，让你食得更美味，更健康。

在褚世雄看来，烹饪一定要依据科学养生的方法才能最大限度地发挥食材的养生功能。开业以来，不管成本如何高涨，他都坚持用橄榄油作为食用油，不但能防止动脉硬化，而且炖

制的金龟甲鱼具有降低人体胆固醇含量、延缓衰老的功能。汤浓而不腻，稠而不糊，肉质鲜美。

美食求营养，营养讲均衡。金龟甲鱼馆总是根据人体所需和季节变换进行菜品搭配，配送的精美特色菜品总让食客常吃常新，就连手工绿豆面也一定按比例磨面制作。

坚持餐饮品质，注重细节，这些成就了金龟甲鱼馆的金字招牌，也成为食客热捧的就餐之地。（程菊梅）⑨3

大盘鸡

正宗新疆维族烤肉美食

新疆大盘鸡主要是鸡块和土豆块配白皮面烹饪而成，做好后色彩鲜艳，有爽滑麻辣的鸡肉和软糯甜润的土豆，辣中有香，粗中带细。

大盘鸡因用大盘盛装鸡块而得名。此品成菜后，红、白、绿、酱几色相间，不但赏心悦目，口感微甜，辣中带麻，肉质软嫩爽口，而且经济实惠，是聚朋待友的一种风味佳肴。

大盘鸡色泽可与印象派绘画相媲美，鸡肉鲜嫩爽滑绝不腻口，带着淡淡的啤酒香，又有够劲的辣椒香；土豆外皮焦脆，入口即化，绵而甜润，汤汁更是鲜美难敌。在正宗新疆维族烤肉吃大盘鸡，都配有白皮面，吃完鸡块后用汤汁下面，味美可口。店内还有现烤的烤全羊剁块零卖，另外还为您准备了新疆馕坑烤肉、大块羊肉串、新疆拌面、酸奶子等新疆美食。（甜甜）⑨8

南航店：南阳市人民北路盛德美往西200米路南 电话：63223988

滨河店：南阳市解放广场向东200米路北 电话：61675288