

鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店推荐

摆师傅清真坛子鸡(烧鸡)米线店:
30年信誉获国家商标局核准注册

本报讯 由平顶山晚报、平顶山新闻网共同举办的“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”推荐活动目前正在火热进行中。近日,位于矿工路和东电厂路交叉口附近的摆师傅清真坛子鸡(烧鸡)米线店以其信誉度及特色美食获得了市民的推荐。

摆师傅清真坛子鸡(烧鸡)米线店是一家获国家商标局核准注册的特色名吃

店,制作的坛子鸡(烧鸡)选用几十种有利于人体健康的中草药以及优良柴鸡,采用传统工艺,不加任何添加剂,色鲜味正,肉烂离骨;鸡汤米线和热干面味道也十分正宗。在摆师傅的苦心经营下,该店已经创立30年之久。“摆师傅家的烧鸡味道鲜美,店里的米线和热干面也做得十分入味,我经常去吃。”提起摆师傅清真坛子鸡(烧鸡)米线店,家住该店附近的市民张先生赞不绝口。

据摆师傅介绍,该店是在今年6月份被国家商标局核准注册的,商标授权使用年限10年。“为了稳定市场、防止假冒,我们用了两年时间注册商标。能获得国家商标局核准,也是因为广大消费者的支持和认同,让我们得以获得较高的知名度和美誉度。我们会坚持‘以信誉求发展,以质量求生存’的宗旨,为消费者提供放心、好吃的美食。”★
(武秋红 王建党)

罐装啤酒今年80岁了



如今,啤酒罐早已成为超市里随处可见的饮品包装了。美国一家公司发明全球第一款罐装啤酒包装至今,啤酒罐已经有80年的历史了。

1935年1月,美国克鲁格啤酒厂成了全球首家出售罐装啤酒的啤酒厂。使用罐头的方式包装食物能够长期储存食物使其更不易变质,啤酒罐的发明在啤

酒业发展史上具有里程碑的意义,啤酒罐的使用不仅实现了单次啤酒运送量的突破,还把啤酒的长途运输变为可能。

据悉,早期的啤酒罐厂商主要关注的是啤酒罐的耐热性和抗压性,以确保在高温杀菌处理过程中不会爆裂以及出产后上架后不会出现泄漏。在持久耐用的啤酒罐研发成功后,消费者开始对这些丰富多彩的罐子感兴趣起来。啤酒罐制造商开始在外观上下功夫,推出拥有美丽配色和生动图案的特别版新啤酒罐,以吸引消费者。
(武秋红 王建党)

年度最贵葡萄酒:
近10万元一瓶

本报讯 一瓶葡萄酒,竟卖到15万美元以上,这是真的吗?没错,根据“葡萄酒搜索者”网站近日发布的信息,这款法国勃艮第葡萄酒售价1.5195万美元(9.4万元人民币)。

这家网站根据全球近

55万家葡萄酒商的价目表,本月发布年度全球50款最贵葡萄酒名单。

法国媒体近日报道,最贵的那款葡萄酒产自勃艮第的里什堡酒庄,由葡萄酒酿造商亨利·热耶尔1985年酿造。名单中,居第二的是

勃艮第罗曼尼·康帝酒庄所产葡萄酒,一瓶价格1.3314万美元。排第三的同样是产自勃艮第地区,一瓶售价8832美元。名单显示,最贵50款葡萄酒中,勃艮第地区出产的占据40席。

(新华)

白云边酒业为工人发放防暑药品

本报讯 持续高温环境下,白云边酒业一线生产工人仍在不辞辛劳地坚守岗位。昨日,白云边全面启动防暑降温工作,向生产工人发放了防暑药品1374份。据悉,此次防暑降温工作将持续推进到8月底。

“在今年夏天最热的时候,白云边制曲车间培菌房的温度达到60摄氏度以上,进入‘蒸煮’模式。工人们战高温,斗酷暑,挥汗如雨,忙于伏曲大生产、暑期大检修。为做好暑期作业员工的劳动保护,白云边酒业已全面启动防暑降温工

作。每天从清晨6点开始,公司都会制作18桶冰镇糖醋水分送给高温环境下奋战在生产一线的员工。”白云边酒业的工作人员介绍,白云边酒业又新增了望月酿造基地,企业防暑降温工作压力加大。★

(武秋红 王建党)

先喝香槟还是先喝葡萄酒?

如果你喝了一杯雄壮型的红葡萄酒,味道纯正浓郁,接着又来一杯果味型葡萄酒,那果味型葡萄酒就成了炮灰,光荣“牺牲”了,因为它尝起来实在是淡然无味。这是为什么呢?其实是侍酒顺序出了问题。在要品尝多种葡萄酒时,顺序就显得尤为重要。以下是五点传统的侍酒顺序指南,还有一些现代新潮侍酒顺序,到底哪种方法好?



起泡酒优先
静止葡萄酒在后

一般来说,起泡酒比静止葡萄酒更轻盈,味道更加清新活跃。因此,在餐桌上先上起泡酒才是正确的。从这方面来说,应该先喝香槟。

现代新潮:起泡酒能当作甜葡萄酒饮用,所以在餐后它也经常出现。例如,桃红香槟或起泡酒与覆盆子和草莓就很相配,而阿斯蒂莫斯卡托一类酒体轻盈的甜起泡酒与提拉米苏也可以很好地搭配。从现代新潮流来说,也可以先喝拉菲,再喝香槟。

干型葡萄酒在前
甜型葡萄酒在后

通常这样做是为了避免甜型葡萄酒浓郁的风味掩盖了干型葡萄酒的风味。

现代新潮:在法国,主菜通常与干红葡萄酒或干

酒体轻盈的在前
酒体厚重的在后

实际上,我们总是这样做,因为这样既能享受到轻盈葡萄酒的细致,又能感知到厚重葡萄酒的复杂度。如果顺序颠倒过来,轻盈葡萄酒的风味就会被厚重葡萄酒盖住,尝起来索然无味。

白葡萄酒在前
红葡萄酒在后

白葡萄酒单宁含量少,酒体较轻,所以一般先于红葡萄酒上桌。

现代新潮:在传统的五道主菜单里,博若莱(Beaujolais)和瓦坡里切拉

(Valpolicella)这些轻酒体红葡萄酒能很好地与家禽肉和意大利面搭配。不要担心第三道菜是煎鱼或奶油龙虾,因为酒体厚重的白葡萄酒如勃艮第特级(Bourgogne Grand Cru)葡萄酒的风味是不会被酒体轻盈的红葡萄酒遮住的,所以我们可以打破常规,尽情享受美好的夜晚。

年轻的葡萄酒在前
成熟的葡萄酒在后

一般而言,成熟的葡萄酒有更加复杂的酒香和花香,所以要先上口味简单的葡萄酒,后上口感复杂的葡萄酒。

现代新潮:很多成熟的葡萄酒口感更柔和,所以不要与酱味浓厚的牛排搭配。不过,为了尝到每杯酒的精细之处,建议你先喝清淡可口的成熟葡萄酒,再喝年轻的高单宁红葡萄酒,最后搭配滋味十足的牛排,绝对是人间美味。
(新华)

感恩十年 感谢有你

奖

中奖概率
96%

即日起凡购买印有此“奖”说明的42度三星、四星、五星,53度三星、四星陈酿白云边酒产品,打开盒盖,即有机会得到奖品

本次活动分别设奖,奖品为:42度十五年陈酿酒、42度十二年陈酿酒、42度250ml四星陈酿酒、价值三元绿茶饮料

兑奖方式:消费者凭刮刮卡和盒盖到各白云边零售点兑奖或总经销处兑奖

兑奖时间:2015年8月1日至2015年10月1日

服务热线:0375-7031817(平顶山市区) 0375-2271110(鲁山)
0375-6865688(汝州) 0375-6595558(宝丰)
15938939281 13592177882(叶县) 18903759997(郟县)

湖北白云边酒业股份有限公司
HUBEI BAIYUNBIAN LIQUOR CO.,LTD. YNPQ

申报、推荐电话:13523265878 0375-2260207

鹰城市民最喜爱的

婚(喜)宴酒店

特色风味名吃店

部分“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”推介:

豫达未来大酒店 电话:0375-2619999

马记大酒店 电话:0375-3302222

金山牛庄酒店 电话:0375-8889288

全聚德·信阳甲鱼村 电话:0375-3819777

名家明宴 电话:0375-3882277

秦淮人家 电话:0375-2922277

部分“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”推介:

兰凤拉面 电话:0375-2919898

实而好揽锅菜 电话:15037528126

舞钢东林黄妈米线 电话:0375-8388851

喜客来餐厅 电话:0375-7088111

靓靓虾馆 电话:0375-8909090

QQ群:3112079071 微信公众平台:“鹰城吃喝玩”