

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： 大家都知道的特色老店

本报讯 近日，位于矿工路东电厂路南站牌附近的摆师傅清真坛子鸡(烧鸡)米线店在平顶山晚报、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”推荐活动中，斩获了“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”荣誉。

“这家店在我们这附近可出名了，一提起来，大家都知道。”8月19日，前来摆师傅清真坛子鸡(烧鸡)米线店就餐的王女士说，“这家店调制米线用的是新鲜的鸡汤，味美健康，我家孩子也爱吃。”

笔者在该店看到，还未到中午饭点，店里已经挤满了人，甚至还有人专门骑车从市中心赶过来。“这家店确实不错，很多朋友都推荐来这里，30年的老店了，烧鸡味道很好，小吃也十分有特色。”市民李先生边停车边说。

“看到老百姓的肯定和认可，我感到欣慰和骄傲，十分感谢大家对我这个老店的支持。”该店的负责人摆师傅表示，作为一家获国家商标局核准注册的特色名吃店，该店会



坚持走“以信誉求发展，以质量求生存”的道路，继续努力做让消费者满意和放心的美食。此外，该店近期还将特别推出真空包装的坛子鸡，大家可以作为中秋节礼品。★
(武秋红 王建党 文/图)

假冒名牌白酒危害大 辨别真假白酒有讲究

本报讯 近日，北京大兴区食药监局等部门联手端掉了一个由低劣散装酒勾兑“海之蓝”“天之蓝”“泸州老窖”等品牌白酒的制假窝点，查获2000瓶假酒。

怎么来辨别假酒呢？专业人士介绍，市民可以通过仔细观察包装标签、开盒取物检查瓶盖、酒瓶倒置查看酒质、倒酒入杯闻香辨味、手心摩擦、滴油检验等方法辨别假酒。

“好的白酒其标签的印刷十分讲究，纸质精良白净、字体规范清晰，色泽鲜艳均匀，图案套色准确，油墨线条不重叠。真品包装的边缘接缝齐整严密，没有松紧不均、留缝隙的现象。”据市工商局湛河分局工作人员介绍，另外，可以查看白酒瓶盖是否光滑、形状统一和开启方便，盖上盖子后图案及文字是否整齐清楚，对口是否严密，这也是检验白酒真假的办法。

把酒瓶倒置查看酒质是一个辨别酒质的好办法。“对于无色透明玻璃瓶包装，可以把酒瓶慢慢倒置，对着光观察瓶的底部，如果有下沉的物质或有云雾状现象，说明酒中杂质较多；如果酒液不失光、不浑浊，没有悬浮物，说明酒的质量比较好。除酱香型酒外，一般白酒都应该是无色透明的。”这位工作人员介绍道，把白酒倒入杯中，白酒应清澈透明，无悬浮物和沉淀物。劣质白酒一般工艺粗



糙，喝着呛喉、易上头。
手心摩擦、滴油检验也能检验白酒真假。取几滴白酒放在手心里，合掌使两手心接触用力摩擦几下，生热后发出的气味清香，为优质酒；气味发甜，为中档酒；气味苦臭，为劣质酒。或者，在酒中加一滴食用油，油在酒中扩散比较均匀且均匀下沉，说明酒的质量较好；油在酒中呈不规则扩散状态，且下沉速度变化明显，说明酒的质量肯定有问题。
(武秋红 王建党)

白酒商家发动“秋季攻势”

本报讯 入秋后，鹰城各大白酒经销商开始忙碌起来，陆续推出销售优惠政策，发动“秋季攻势”。

“在这一阶段的促销战中，不少酒企良好的营销策略赢得了顾客的青睐，尤其在毕业宴、旅游休闲宴、满月宴等宴席市场上表现突出。”白酒经销商朱先生说，传统营销模式已经不能吸引消费者的眼光，商家要积极采取措施，进行营销模式的升级，适时地搞活动、推促

销，让消费者真正得实惠。
据了解，近期市场上酒水消费的主流价位在每箱180元左右，日前的白酒促销中，优惠措施多为买一瓶送一，或者是加送饮料等赠品。此外，婚宴用酒也开始逐渐呈现增长趋势。随着天气转凉及中秋节的临近，白酒销售旺季会逐渐到来，也将会迎来一轮更加激烈的竞争。
(武秋红 王建党)



红酒超10度可不标保质期 最佳饮用期两年到10年不等

本报讯 近日，宁波市民马先生去逛超市，碰到某进口品牌的红酒正在做低价促销，于是购买了一箱。回到家，他开了一瓶，倒在酒杯里，发现酒色暗红，喝了一口感觉麻口，不对味。他仔细看了标签，发现这批酒灌装日期为2004年，但是找不到保质期，也没有“最佳饮用日期”提示。

马先生找到商家要求赔偿，商家声称红酒可以不标注保质期，这是行业惯例，这箱酒按照现有储藏条件可以保存10年以上，没有质量问题。

马先生随即向宁波市江东区市场监督管理局寻求帮助。该区消保委的

工作人员解释说，根据我国《预包装食品标签通则》规定，酒精度大于等于10%的饮料酒可以免除标示保质期。马先生购买的这箱红酒酒精度为12.5%，确实可以不再标注保质期。

这位工作人员说，红酒的背标上通常会标注两个日期，即葡萄采摘日期和灌装日期。记者了解到，在国外，红酒一般没有保质期的说法，人们通常根据经验和知识来辨别酒的最佳饮用期。其最佳饮用期从两年到10年不等，只有少数优质葡萄酒才具有10年以上的陈年潜力和收藏价值。

(现代)

葡萄酒渣的3大妙用

在酿造葡萄酒的过程中，葡萄被压榨后剩余的固体物质被称为酒渣。酒渣虽然是葡萄酒酿制过程中的副产品，甚至被一些人当作废料，但它的用途还真不少。

从酒渣中分离出的葡萄籽，经过压榨和精炼，能制成葡萄籽油。葡萄籽油富含亚油酸等不饱和脂肪酸，具有低油烟的特点，适合中高温烹调的各种美食。葡萄籽中还可以提取出原花青素(OPC)，这种物质具有超强抗氧化作用，美白祛斑效果极佳。

酒渣中的葡萄梗、葡萄皮等经加工

处理，可以成为理想的天然肥料。这种肥料可用于提升土壤中有机的含量，增强土壤的蓄水功能。有的酒庄和美容院将酒渣去梗，制成了Spa项目的美容原料。

制作美味的白兰地酒。在意大利，当地人用酒渣作为原料，加入酵母将残余糖分发酵，酿制出了举世闻名的格拉巴酒，也称“果渣白兰地”。经过蒸馏后，格拉巴酒的酒精度可以达到40度以上，液体澄清透亮。意大利人常常将格拉巴酒作为餐后酒饮用，以帮助消化。

(遂报)

如何用葡萄酒清洁肌肤

喝剩的红葡萄酒中，酒精成分和气味都已经挥发得差不多，剩下的是对皮肤有益的营养成分，正好适合护肤。红酒中含有能有效去除角质的果酸成分，能够促进角质新陈代谢，淡化色素，让皮肤更白皙、光滑。可防止紫外线伤害的多酚成分，以及丰富的维生素B和钾、镁、钙、磷、铁等多种矿物质。

那如何利用葡萄酒清洁皮肤呢？将海绵放到酸性的红葡萄酒中，然后取出，以打圈的方式，温和清洗脸部肌肤。在清洗的过程中，可以将灰尘、汗水、油脂和残留的彩妆一一清除。洗完之后，皮

肤明显变得有弹性。不过一定要使用酸涩、完全发酵的葡萄酒。

由于不是所有人都适合使用红酒来护肤，因此在使用红酒美容护肤之前最好是先做过敏测试。具体的做法是蘸取少量调配好的红酒，涂抹在手肘或者颈部，假如过了24小时没有出现红肿痛痒的话就可以安心使用了。

另外，在选用红酒方面也是要注意的，不一定买贵的，但是一定要买真正的红酒。那种利用葡萄汁+酒精勾兑的廉价红酒绝对不能使用，不然美容就变成毁容了。
(小新)

申报、推荐电话：13523265878 0375-2260207

鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店

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：
 兰风拉面 电话：0375-2919898
 实而好揽锅菜 电话：15037528126
 舞钢枣林黄妈米线 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”