

# “520”，鹰城海归与美酒甜蜜约会

□记者 耿剑/文 张鹏/图

本报讯 5月20日，鹰城海归及一些葡萄酒爱好者与来自宁夏贺兰山东麓的西夏王葡萄酒进行了一次甜蜜约会。6款美酒犹如6位来自葡萄酒生产基地的美女，让大家大饱口福。

品酒会于当天下午3点开始，西夏王葡萄酒业有限公司总经理助理黄蓉首先向大家介绍了公司的地理位置、产品特点及近年来获得的荣誉，随后，西夏王葡萄酒业有限公司专业品酒师张磊给大家讲解了品酒知识并带领大家品鉴6款美酒。

当天品鉴的第一款酒是外交使节干白，此款干白选用的葡萄品种是霞多丽，虽然霞多丽的原产地在法国勃艮第，但在北纬38度的贺兰山东麓，它同样展现出卓越的品质。除了淡淡的青苹果香味外，大家还感受到柠檬的香味、梨的甜美，由于经过橡木桶的陈酿，这款酒的醇厚程度非常优越。

品鉴的第二款酒是天麓系列美乐干红，这款酒单宁柔顺、果香浓郁、口感圆润，不仅带有水果的香味，还略带香草的味道，甜美中不失干红的酸涩度。品鉴的第三款酒是天麓系列赤霞珠，这款酒的浓郁度更丰富，色度也更丰满，与美乐干红相比，颜色略深，口感的复杂度也有所不同，除了果香味，还略带皮草的香味。品鉴的第四款酒是天麓系列最高端的蛇龙珠，这款酒经过近一个小时的醒酒，其果香味非常突出，还没有入口，其香味就征服了大家。张磊介绍说，蛇龙珠是贺兰山特有的品种，从某种程度上说，其香味和口感都体现出贺兰山特有的美酒特点，玫瑰花、皮革、雪松以及巧克力等香味都能在这款酒上感受到。



现场一起举杯

品鉴的第五款酒是1958干红，这是一款平衡度极高的赤霞珠干红，由于酿酒葡萄藤的树龄高，因此入口舒适度很好，饮用时醒酒时间超过一个小时，回味也十分出色。品鉴的第六款酒是外交使节干红，张磊介绍说，这款酒和外交使节干白都是外交部专供酒，采用独立的生产线，每年生产出来的葡萄酒都发往中国驻世界各地的使

领馆，作为接待用酒。这款酒经过一个半小时的醒酒，观色、闻香后，大家迫不及待地品尝起来，其入口舒适度非常高，不仅平衡度好，单宁和酸度恰到好处，回味持久度也是最好的，这款酒很快成了大家关注的焦点。

张磊在品酒会上还详细介绍了葡萄酒的成分、特点及饮用价值，并结合生活实际讲解了葡萄酒的日常饮用方法、储存方法等，在场市民在品鉴美酒的同时，还学到了一些葡萄酒知识。

## 中国食文化研究会 墨子文化委员会 27日举行成立大会

本报讯 作为中国食文化研究会的分支机构和二级社团组织，平顶山墨子文化委员会成立大会将于5月27日举行。

据中国食文化研究会墨子文化委员会发起人王金汉介绍，墨子文化委员会于2016年12月30日获准成立，属于中国食文化研究会二级机构。平顶山是先秦墨家学派创始人墨子的故里、墨子文化的发祥地，在这里筹建中国食文化研究会墨子文化委员会是有底蕴的。该委员会获准成立后，截至目前已吸纳会员100余家。今年3月份和5月份，分别举办了第二次筹备会和第三次筹备会。

中国食文化研究会墨子文化委员会将致力于鹰城美食的推广。该委员会在做好信息交流的同时，将引导餐饮企业积极参与市场竞争，不断创新经营理念，为鹰城餐饮行业发展贡献力量。★ (耿剑)

## 葡萄酒品鉴中心 会员继续招募中

本报讯 晚报葡萄酒品鉴中心自去年成立以来，已举办数十场葡萄酒品鉴活动，品鉴的不仅有国产葡萄酒美酒，也有来自世界各地的葡萄酒。随着活动的不断深入，葡萄酒品鉴中心会员队伍也在不断壮大。

随着生活品位的不断提升，喜爱葡萄酒的市民越来越多，晚报葡萄酒品鉴中心会员不仅能品鉴葡萄酒，还能学习很多葡萄酒知识。通过不断的学习和品鉴，可以提升自己的葡萄酒品鉴水平。自2016年9月晚报葡萄酒品鉴中心开始招募会员以来，已经有不少葡萄酒爱好者加入品鉴队伍。

晚报葡萄酒品鉴中心是由平顶山晚报葡萄酒专版和市葡萄酒文化研究会联合推出的，今后除了举办形式多样的美酒品鉴活动外，还会定期推出美酒团购，并联合教育机构定期举办品酒师资格培训等。成为晚报葡萄酒品鉴中心的会员非常简单，只要提供本人真实信息(姓名、联系电话、职业或工作单位)即可，本报工作人员会根据会员提供的信息建立会员档案，报名无须任何费用。报名热线：15937506769。(耿剑)

□一问一答

## 如何把握 红葡萄酒饮用温度

市民魏女士问：红葡萄酒在什么温度喝比较合适？

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答：随着天气转热，爱喝葡萄酒的市民发现，如果葡萄酒的温度把握不好，会影响到品鉴的口感。一般来说，红葡萄酒的侍酒温度应稍低于室温。温度过高会致葡萄酒中的酚类物质加速氧化，香气物质过快挥发，失去其应有的强劲口感及独特的芳香和风味。因此，红葡萄酒尤其是干红的饮用温度以不超过18摄氏度为佳。

近日，市区一葡萄酒爱好者约好友到郊外就餐，携带的干红放在汽车后备厢里，虽然时间较为短暂，但天气炎热，干红温度超过了20摄氏度，开瓶后不仅影响到口感，香味也损失很多。18摄氏度以上对大多数干红来说都不是好事，红葡萄酒的侍酒温度宁可偏低一点也不要偏高。温度稍低时，可以通过手掌温度加温葡萄酒。

依据葡萄酒的不同风格，不同干红的侍酒温度也有所不同。酒体轻盈、果味浓郁的干红，其侍酒温度较低，为13℃左右；而那些中等酒体的干红侍酒温度略高，为16℃左右；酒体醇厚的干红侍酒温度更高一些，为17℃至18℃。

读者如有与葡萄酒相关的问题需要解答，请发送邮件至36942162@qq.com或拨打电话15937506769咨询。(耿剑)



跟厨师闫成军学做素锅贴

## 金灿灿的素锅贴做起来更接地气

□记者 耿剑/文 张鹏/图

本报讯 5月21日下午，本报《我在后厨等着你》栏目走进佳田国际大酒店餐厅部，餐厅部厨师闫成军娴熟的制作技术让在场的市民很快学会了制作这道美味的秘籍。

“制作金网素锅贴的料并不复杂，需要提前采购新鲜的韭菜，其余的用料在制作前备好就行。”闫成军说，制作金网素锅贴需要准备的原料分别是：面粉、鸡蛋、韭菜、粉条、香油、色拉油，需要的调味品分别是盐、十三香、味精、鸡粉。为了节省时间，闫成军提前把采购的韭菜洗净，并把粉条用开水煎好切碎。

制作美味的金网素锅贴要从和面开始，细心的闫成军从如何和面开始逐步操作演示。

第一步：用80摄氏度左右的热水和

面，将面揉至软硬适度即可，然后搅拌少量面粉备用。

第二步：新鲜韭菜洗净切段，鸡蛋煎好切碎，把粉条在开水里面煮一下，煮的时候加入适量老抽，煮好后捞出来切碎装盘。

第三步：拌馅时把韭菜、鸡蛋、粉条逐

一放在盆里，然后加入香油、盐、十三香、味精、鸡粉，搅拌均匀。

第四步：开始擀皮包馅，素锅贴个头跟饺子差不多就行，把包好的素锅贴逐一摆放在平底不粘锅内(放之前平底锅内刷一层色拉油，防止粘锅)。

第五步：将备好的面糊倒入平底锅内，面糊量不宜太多，正好盖住锅贴底部就行。

第六步：开火煎，将锅内面糊及水分全部蒸发干就行，一般时间在4-5分钟，如果是肉馅的话需要多放一些面糊，时间延长两分钟左右。

从原料的选择制作到每一个加工细节，闫成军都认真讲解，市民在学习过程中更是不错过每一处细节。在近半个小时的演示过程中，大家学会了制作金网素锅贴的窍门。金灿灿的素锅贴品尝起来外焦里嫩，征服了现场市民。

