

学做美食收获多

□耿剑文 张鹏/图

本报讯“不仅颜色好看，味道也不错，大厨的水平就是高。”6月25日上午，市民品尝过佳田大酒店大厨李永伟制作的可乐鸡翅、肉片炒花菜后赞不绝口，本报记者与市民通过现场观摩不仅品尝了美味，还学习了这两道菜的制作方法。

可乐鸡翅是一道孩子特别喜爱的食品，肉片炒花菜更是老少皆宜的营养美味。暑期临近，为孩子做美味，有市民提议学习可乐鸡翅的做法，佳田大酒店餐厅部全力配合，将美味的制作过程毫不保留地传授给热衷学习的市民。可乐鸡翅用料简单，可乐、盐、料酒、姜片、葱段、土芹等，肉片炒花菜用料主要有大蒜、生抽、耗油、味精、鸡粉等，两道菜的制作方法经过大厨的演示，变得简单明了，还有市民全程录像。现场提问环节更是活跃，大厨对大家的疑问逐一进行了解答。

可乐鸡翅制作方法

第一步：选购新鲜的鸡中翅10-15个，具体数量根据家中人数确定，洗净捞出改刀，每面切两刀即可，在清水中浸泡10分钟后左



李永伟精心准备制作美食的物料

右。

第二步：将泡过的鸡翅装盆，拌入备好的姜片、葱段、芹菜(土芹菜)、盐、料酒腌制15分钟左右。

第三步：汤锅加水烧开，将腌制过的鸡翅倒入开水焯一下，约半分钟捞出备用。

第四步：鸡翅、葱段、姜片、土芹菜倒入平底不粘锅内，大桶装可乐约半桶、盐5克一并倒入锅内。

第五步：大火烧开后改小火慢炖约20分钟，最后大火收汁，

装盘即可食用。

肉片炒花菜的制作方法

第一步：将新鲜的花菜掰开洗净，将五花肉切成薄片，备好大蒜。

第二步：菜锅烧热，放少量色拉油，倒入肉片翻炒几下，加大蒜继续翻炒。

第三步：肉片炒出油时加入花菜，花菜五成熟时放入生抽、耗油，然后不停翻炒，至花菜炒熟。

第四步：加入鸡粉、味精拌匀出锅装盘。

传承文化，以“陶”出彩

——仰韶酒陶香文化探秘

七千年流传下来的仰韶酒文化究竟是怎样一种文化?香型以陶香型闻名的仰韶酒究竟又是怎样的一种酒?仰韶酒究竟是靠着怎样的技艺、怎样的传承，才酿制出陶香中原的美酒?6月23日至24日，记者一行来到了三门峡市渑池县河南仰韶酒厂，探访仰韶酒陶香文化之秘。

文化碰撞，仰韶酒厂的“陶”文化

6月23日下午，记者刚进入河南仰韶酒厂厂区，就发现一种与众不同的景色。厂区内并没有太多古香古色的建筑，却能感受到一种厚重的文化气息，花草、树木，均以彩陶为容器，让人耳目一新。

在厂区的路上，绘有“小人起舞”样式的彩陶花纹随处可见，这些极具历史感的小人身披草裙，载歌载舞。据仰韶酒厂负责人介绍，仰韶文化可以说是陶的文化，而陶的文化和仰韶酒文化也密不可分，因为经过专家鉴定，仰韶人早在七千年前就已经开始了酿酒。正是因为有了这样的文化基础，才有了仰韶酒厂别具一格的彩陶景观与独特的彩陶纹饰酒瓶，形成了特有的仰

韶酒文化。

四陶工艺，酿制与众不同的美酒

当晚8点，河南仰韶酒厂酿造车间里正在装粮酿造，刚走进车间区域，记者一行就闻到一股香醇的酒糟味。车间里工人正拿着铲子，将一铲一铲的发酵原粮装进陶锅之中。

据河南仰韶酒厂有关人士介绍，仰韶酒采用9种原粮固态发酵工艺，将9种原粮储存在陶制发酵池中，经过发酵后放入陶锅，然后以陶坛存储，最终陶瓶灌装。可以看出，整个仰韶酒和陶是密不可分的。因此，仰韶酒就有区别于其他香型的白酒，自成一系，成为我国第十三种白酒香型——陶香型。

据介绍，以陶池发酵、陶锅蒸馏、陶坛存储、陶瓶盛装，简称为仰韶酒的四陶工艺。陶土中富含硒、铁、锌、钙等元素，可使酒中含有更多更丰富的微量元素，对人体健康有益。陶坛特有的透气性，可使酒体与外界微生物群息息相通，自然吐纳、交换融合，确保了酒在坛中继续醇化老熟。而且陶坛能保持适宜的酒温，既有窖内陈酿效果，又使酒越陈越香，

具有幽雅舒适和妙不可言的“老酒味”。正因如此，才使得仰韶酒融合了浓香、清香、酱香和芝麻香，成为别具一格的香型。

万吨酒窖，藏出仰韶好味道

6月24日上午，在仰韶酒厂的万吨酒窖，一个个陶坛整齐地摆放在恒温酒窖中。而在地下酒窖，斑驳的墙面给人一种沧桑的历史感。在品尝10年原酒时，特有的香气经口至胃，如一股热流顺流而下，让不少品酒者大呼过瘾。

据有关人士介绍，这个酒窖里藏的都是酒厂的“宝贝”，从上到下一共6层，存储的都是年份原酒。地上的一般为5年至10年，而地下存放的一般为15年至30年。这些原酒通过恒温，透过陶坛的“呼吸”，酒质会越来越醇厚爽口。

据了解，仰韶酒厂十分重视技术人员的培养，目前建设有博士后研发基地，这些专业技术人员将会在保证仰韶酒品质的同时，进行深度研发，未来将会有更多仰韶系列酒出现在人们面前。

仰韶酒厂文化与酒的结合，让参观人员大开眼界，不少参观人员连称不虚此行。对此，仰韶酒厂表示，仰韶酒欢迎社会各界人士来酒厂参观考察，让仰韶文化和仰韶酒被更多的人所熟知。★(张五阳)

贾湖酒业万坛美酒惠鹰城 第二季火热进行中

本报讯 贾湖酒业6月18日至20日开启“感恩平顶山，万坛美酒送父亲”活动后，受到社会热议。然而报名时间仅有短短两天，让不少未能及时报名的市民很是遗憾。为了能让子女尽孝，为了让老人开心，贾湖酒业决定即日起重新开启报名通道，名额3000个，希望上次错过机会的市民不要再错过。

据此次活动有关人士介绍，首次活动第一天报名人数就突破了2000人，两天时间满员。为了回馈热情的鹰城市民，贾湖酒业决定重新开启报名通道，即日起开始报名，3000个名额报满即止。

有关人士说，在上次活动中，有几个问题需要向广大领酒市民进行

说明：报名成功后，工作人员将对报名信息进行人工审核，随后将以电话通知的方式通知领酒的时间与地点。子女在领酒时需要出示父亲身份证或户口簿原件，以便工作人员核对报名信息，领酒时间为接到电话通知后五日内到指定地点领取，逾期视为自动放弃。

据介绍，此次活动报名十分简单，微信搜索关注“贾湖酒业”，在公众平台回复关键词“666”进入活动页面进行报名，此次活动可以由子女代为报名。只要户籍为平顶山地区、年满65岁及以上男性且报名成功的市民，均可以免费领取价值398元的1.8升“感恩版富春”美酒一坛。★(张五阳)

本周六，大厨教你做糖醋鱼

□记者 耿剑文/图

本报讯 糖醋鱼是鹰城市民餐桌常见的一道美味，尤其受孩子们的欢迎，那么你知道如何制作美味的糖醋鱼吗?

本周六，我市一鼎鲜酒店厨师郑培强将向市民现场传授制作糖醋鱼的绝招。今年40多岁的郑培强从事厨师行业已有20多年，在厨师的工作岗位上他制作过许多经典美味。当天他将在现场一展厨艺，手把手教大家制作糖醋鱼，相信通过

厨师的全程演示，再加上现场的答疑解惑，这道美食一样可以成为你的拿手菜。

糖醋鱼是一道全国各地都有的美食，虽然各地做法略有差异，但其酸酸甜甜的口感征服了大众的味蕾。选用新鲜的鱼，浇上红色的汁液，酥脆的外皮酸甜可口，与鲜嫩的鱼肉相得益彰。糖醋鱼的营养价值很高，孩子和老人都十分喜爱。

热衷这道美食的市民可拨打电话7026855预约报名。



郑培强展示新鲜出炉的糖醋鱼

武当太极膏，解决膝关节疼、颈腰椎病

□记者 牛瑛瑛

本报讯 近日，市民李大爷的腰腿疼突然加重，半夜经常被疼醒，这让一家人犯了愁。

李大爷患有腰椎间盘突出压迫坐骨神经、退行性膝关节炎、骨质增生、关节间隙狭窄、半月板损伤。之前一直靠吃药、贴膏药维持，但这次药物不管用了，医生建议他换关节。正在这时，他从报纸上看到“武当太极膏”，随即买了一个疗程，用完之后

病情有了很大改善。据悉，此药是出口型国家专利秘方，专门针对颈腰椎间盘突出(增生)、椎管狭窄、椎体滑脱、膝关节滑膜炎、骨质增生、软骨化、半月板损伤等骨病。

据了解，位于市区矿工路中段市一高西100米路南的惠民大药房一分店经销的武当太极膏，其独有的透骨成分能快速穿透皮肤和骨质直达病灶髓核，刺激髓核产生足够的肾骨酶，使骨病得以修复和彻底康复。康复热线：0375-6168120。

<p>小广告 大市场 小投入 高回报</p> <h1>分类广告</h1> <p>第1985期</p> <p>广告热线：13523260997 13183330295</p> <p>地址：市区建设路西段268号(鹰城广场对面)</p>		<p>本栏目在微信公众平台同步刊登</p> <p>微信公众平台：ycqueqiaohui</p>		<p>电工焊工 培训考证</p> <p>市电讯职业学校 电话：2963913</p> <h3>D 房产资讯</h3> <p>转让</p> <p>公司厂地转让</p> <p>场地42亩，商辅60间，办公室60间，生产车间1000㎡，仓库500㎡，转让费3500万元</p> <p>李先生 13733913838</p> <p>地址：平安大道西段陆顺建材城附近</p> <h3>E 生活资讯</h3> <p>汽车服务</p> <p>出租5-60座客车 15136902666</p>		<h3>设计印刷</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●要印刷找龙发 8861818 ●做画册找天一 8985888 <h3>老年公寓</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●阳光老年护理 13937583730 ●康乐居老年公寓 13937585159 <h3>心理咨询</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●婚姻家庭调解 13937507536 <h3>生活服务</h3> <p>亲子鉴定 13137525230</p> <ul style="list-style-type: none"> ●中央空调，家电维修 3881111 		<h3>特色美食</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●鹰城名吃-四不腻猪蹄 3413983 <h3>助听器</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●耳聋请配助听器 13087062226 <h3>景观绿化</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●专做楼顶花园后期养护 18030759991 <h3>健康美容</h3> <p>单大夫经络丰胸减肥 效果好 13103656566</p> <p>友情提示：使用本栏目信息请核对方有效证件，投资汇款请谨慎，本栏目信息不作为承担法律责任的依据。</p>	
<h3>A 商务资讯</h3> <h4>金融资讯</h4> <p>房产抵押贷款 15837500217</p> <p>股票一对一配资 电话：18837519993</p>		<h3>律师服务</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●樊律师 18737553763 <h3>工商代理</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●公司注册、代账 18737535133 		<h3>招聘</h3> <p>工商银行、工银安盛理财经理，月薪4000-15000元以上，晋升空间大 员工签订劳动合同 18837519615</p> <p>职业卫生检测评价、环境影响评价、安全评价、化学化验技术人员 13939965888</p>		<h3>会计培训</h3> <p>多来教育 会计证 实操 班常年招生，随到随学，小班教学 3388578</p> <p>少儿财商 专注4-12岁 少儿理财培训 每周六下午有体验课 13017550419</p> <h3>招生</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●求真英语速提成绩 18537519810 		<h3>B 招聘资讯</h3> <h3>C 教育资讯</h3>	