

记者和数十位市民一起走进漯河迎宾馆—— 参观总统套房 享受下午茶时光



图为记者和数十位市民参观漯河迎宾馆。 本报记者 范子恒 摄

□本报记者 张晨阳

3月25日下午,春风和煦,阳光灿烂,记者和数十位市民一起走进漯河迎宾馆,参观多功能厅,感受酒店总统套房,在酒店的西餐厅品尝了经典下午茶。酒店舒适优雅的环境,周到的服务,美味的点心让参观者赞不绝口。

漯河迎宾馆坐落于风景秀丽的沙澧河畔,酒店拥有各类豪华客房,家具时尚典雅,以人为本的设计理念,充分满足商务客人需要。房间全都设有现代化的家具及设施

包括先进的保安系统及客房送餐服务。走进酒店大厅,极具气派的大理石瓷砖,圆拱形的大型水晶吊灯,令酒店大堂更显金碧辉煌。亮丽的酒店大厅配以优美的装饰,美得令人心醉。参观者在酒店工作人员的带领下,参观了工作人员正在布置第二天婚礼的多功能大厅迎宾厅,迎宾厅有1000多平方米,配以现代化的顶尖数字会议指示系统、投影系统、同声传译系统、最先进的灯光音响设备以及训练有素的专职高级宴会服务师队伍,一般用来

接待会议,婚宴等活动。和迎宾厅一样功能的大厅还有17个,面积在350平方米~1000余平方米,多功能宴会厅满足高档会议的一切需要。

如果说多功能厅让您眼前一亮,那么总统套房的功能配置,甚至可以说是其酒店级别的最好证明。记者和体验者们一起参观了总统套房。总统套房是拥有私人客厅、厨房、更衣间、远眺沙澧河风景的会客厅,以及SPA和健身空间的总统套房,提供24小时的“贴身”服务。套房中随处可见精美的装饰,在家具的衬托下,尽显雅致。

参观完总统套房,大家又一起在西餐厅里享受了下午茶时光。提起下午茶,总能给人一种“偷得浮生半日闲”的感觉。在半饱之间,在工作或逛街之后,找一个优雅静谧的空间,坐下来,品尝着红茶,吃块点心,和知心的朋友聊聊天,让忙碌的身心得到一丝释放。用进口奶油制作的甜品,加上厨师精心制作的图案“松”、“竹”、“梅”精巧、别致。让味蕾慢慢品出食物的真味,再啜饮几口芬芳四溢的红茶。待品尝之后,则更能体会,是什么样的美味让人停不下口。如此多的花式品种摆在你的面前,任谁也无法难抵挡这股诱惑。



免费学习面点烘焙 请你快来报名吧

□本报记者 张晨阳

作为妈妈来说,最幸福的事情莫过于让孩子吃到自己亲手做的美味食物,自己给孩子做上一样热气腾腾的美味面点,从烤箱里拿出自己烘焙的饼干,看到自己的劳动成果,闻到充满爱意的香气,感受生活的味道,自己动手做面点、西点,不仅是为了品尝美食,更是为了凸显个人品位。然而,很多面点和西点的手艺并不是能从妈妈那里可以学到的,很多人想学却找不到学习地点。自己动手做?网上的配方唾手可得,为什么做不出效果?信心满满却屡次失败,难道有什么诀窍?想亲手做出美味的糕点吗?那就快关注微信报名吧。

本报联合我市专业饭店和烘焙专家,将在以后的时间里和大家一起分享制作面点和西点的经验,学习制作方法,从此以后,

不管是被当作早餐的面点、蛋糕、面包,还是被当作零食的饼干,或者甜品店、西餐厅出售的马卡龙、巧克力慕斯等都将为你揭开神秘面纱。本报下期将带领参与面点制作的体验者走进郾城大酒店,学习面点制作,想学习的快快报名吧。

1.关注公众号“漯河旅游”,扫一扫微信公众平台二维码进行关注报名。每期都会有不同的收获。

2.关注QQ群:119534994天下旅游俱乐部



白茶有哪些保健功效

听说常喝白茶能增强身体抗辐射能力,为减少电视、电脑等辐射的危害,笔者便由喝绿茶、红茶改为喝白茶,如安吉白茶、宁波白茶、天目山白茶等。

后来翻阅《中国茶经》,才知道所喝的三种白茶名字叫白茶,实属绿茶,真正的白茶,产地在福建省的福鼎、政和,故有“世界白茶在中国,中国白茶在福鼎”之说。

福鼎、政和所产白茶是我国特有的稀世珍品,产地小,产量少,且大部分远销欧美、东南亚。

白茶是我国六类茶叶(红、绿、黄、青、白、黑)中的一颗璀璨明珠,主要品牌有白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉及新白茶五种。

最受国内外的茶客欢迎的是白毫银针,这种茶是白茶中的上品,从外形到内质都散发着自然清香、纯净高雅的神韵。

白毫银针芽头肥壮,满披白色茸毫,挺直似针,色泽如银。若用开水冲泡于玻璃杯中,便立刻展现出一道靓丽的风景。蕊芽亭亭玉立,如钟乳悬垂,顷刻三三两两徐徐向下沉落,犹如芭蕾舞女在杯底

跳动。

白毫银针茶汤杏黄透亮,入口清鲜甘醇,齿颊留香。

据了解,白毫银针自古以来就是人们治疗热症的良药。清初户部侍郎周亮工在《闽小记》中写道:“太姥山有绿雪芽茶(白茶),性寒,功同犀角,为治麻疹圣药。”

经现代中外科学家和医学专家研究证明,它不仅具有清热降火功能,而且具有降血压、降血脂、降血糖及抗辐射等功效。

福鼎白茶尤其是白毫银针何以具有如此独特的功效?对此,专家解释,白茶之所以有良好的保健功能,主要缘于原材料和制作工艺。

福鼎白茶选用的是太姥山生长的大毫茶和大白茶茶树。这种茶树具备茸毛厚密、白毫显露等氮化合物高的特点。

近年来白茶也受到了很多人的关注,它那素雅的外形,醇厚的口感,吸引着越来越多的人。

禹艳涛

绿雪芽® 中国白茶标志性品牌

漯河旗舰店

白茶始祖 传世经典

— Lv Xue Ya —

一年茶 三年药 七年宝

地址:海河路39号 电话:0395-3386888

普洱生茶和熟茶的区别

生茶与熟茶是普洱茶的分类,与碧螺春、铁观音等无关。

普洱茶有其独特的加工工序,一般都要经过杀青、揉捻、干燥、堆捂等几道工序。鲜采的茶叶,经杀青、揉捻、干燥之后,成为普洱毛青。毛青,韵味浓峻、锐烈而欠章理。毛茶制作后,因其后续工序

的不同分为生茶和熟茶。有科学依据表明:茶汤里的苦来自茶叶里的咖啡因——茶碱。涩来自茶叶里的酚类物质,有时也会呈现较强的收敛性。滑,厚——就是茶叶里的果胶渗出物。舒适的口感来自茶叶里丰富的氨基酸。

大家都知道普洱茶越陈越好,

普洱茶需要缓慢的后发酵的过程。生茶一般至少要放五年才喝,时间越长越好。也有不少人把新鲜的生茶拿来就喝,这是个人喜好。熟茶已经经过发酵,因此不用放很久就可以喝了。不过讲究的人还是会把熟茶放几年才喝。

据茶叶网

最爱家乡的面条香

□本报记者 刘丹

河南人爱吃面是出了名的。由于河南人口多,在国内几乎每个省市都有我们的身影。伴随着我们长大的面条,并不是每个地方都有,即便有,做法也不一定符合我们的口味。不少常年身在外地的朋友,在兴奋于自身事业有起色之余,却也在不经意间流露出对不能经常吃到家乡美食的遗憾。一碗面条,成了记忆深处那份让人魂牵梦萦的诱惑。

“咱们河南人,就是爱吃面!烩面、捞面、烩捞面,手擀面、蒸面条、刀削面……几天不吃,心里就惦记!”今年四十三岁的王先生就爱这一口,他告诉记者:“好多人喜欢吃米饭,我就是觉得吃米饭吃不饱,虽说吃的也不少,但心里总是有点空,还是吃面条得劲儿!”面条作为我们的家常便饭,有时或许我们会想着变着法子换点花样,吃来吃去,你会发现,自己喜好的,可能也就那么几口。比如记者自己对面条的热爱,就只是喜欢面条偏硬一点,有点筋道的感觉。比如烩面、捞面、手擀面、炒刀削面是百吃不厌。所以这样的结果,就是嘴巴反而比较刁钻。在不同饭店吃不同品类的面,吃上一口就能分出个上中下品——是不是用心,对不对口味,当下了然。于是你又进入另外一个循环:你反复去的

就是那几款面条。

记得记者以前在海南上大学,学校对面有家兰州拉面馆,面馆的甘肃师傅个子不高,揉好的面,在他手里反复拉扯,然后就很神奇地变成了长长的均匀的面条,丢到沸腾的水中,一会儿就熟了。他的拉面很受欢迎,特别是我们河南的学生,大家都结伴去他家吃拉面。他家的烩面却并不符合我们的口味,在河南面馆一家很小的馆子里,一碗简单的鸡蛋汤面让我们找到了家乡的感觉,大家吃得津津有味。

对于吃货,面是美味。对于店家,面则是谋生的手段。因为一碗面,大家彼此有了交集。面里有故事,面里有生活。由此我也想起妈妈和婆婆做的手擀面:面是自己和的,然后用传统的擀面杖慢慢地推,最后擀到一定的厚度用刀切出来,纯手工却也非常平整平滑,面汤浓浓的,大锅里煮出来,热气腾腾,即使不放什么调料,味道却最纯正,哪怕只是就着咸菜都好吃。虽然在家吃饭时她们总会变着花样做点好吃的,但我还是更喜欢这简简单单、清清爽爽的手擀面,经常一吃两大碗。

或许,在每个人心中,特别对于外出的游子们来说,外面的刀削面、拉面、小面做得再好,味道再浓烈,总归敌不过家中“老妈牌”手擀面,它才是每个人心中最独特的那一款。