



最受漯河人喜欢的饭店评选正在进行

## 您投票了吗?

□本报记者 张晨阳

生活品质的提高直接带动了餐饮行业的发展,也使得越来越多的食客对吃,或者说对美食有了更高的要求。吃不仅仅是为了填饱肚子,更是人们追求美好事物的向往。

各式各样的主题餐厅、美食连锁机构或是散落在城市各个角落的美食摊位的出现,在带给食客更多选择的同时,也出现了这样一个问题:你是不是在出门去吃饭的时候突然茫然了,不知道该去吃什么?

为了给大家提供更多的就餐信息,上周本报推出了“漯河市民最喜欢的饭店”评选活动,消息一出,市民们踊跃的为自己喜欢的饭店投上一票。饭店的就餐环境,饭菜的味道,饭店服务人员的素质都成了市民评选的标准和依据。请为自己喜欢和信赖的饭店投上一票。

投票活动结束后,本报将根据市民投票结果,结合专家评审组的意见公布评选结果,推选出十家



2. 报纸投票,选出你最喜欢的漯河饭店,每张报纸最多只能评选十家饭店,选票送至漯河日报社二楼西大厅生活事业部。

- 1、郾城大酒店
- 2、牛家百粮餐饮公司
- 3、开源生态园
- 4、好日子大酒店

- 5、千家宴大酒店
- 6、漯河迎宾馆
- 7、沙河湾农庄
- 8、万景国际大酒店
- 9、花好月圆酒店
- 10、帝苑餐饮服务公司
- 11、金源大酒店
- 12、漯河市福来宴大酒店
- 13、许慎生态园
- 14、凯越酒店
- 15、天聚富大酒店
- 16、阳光凯旋酒店
- 17、小花盆餐饮公司
- 18、口福香村
- 19、漯河古月名家
- 20、黄河假日酒店
- 21、金凤凰大酒店
- 22、金鹰酒店
- 23、家宴酒店
- 24、晨光精品酒店
- 25、莉莎酒店
- 26、金港大酒店
- 27、福朋喜来登
- 28、汇通中州商务酒店
- 29、伊园农家饭庄
- 30、新北苑大酒店
- 31、507农家院

## 白茶的发展历史



白茶,由于制作过程没有经过高温杀青,剧烈揉捻,只经适度的自然氧化,因此形成了独特保健品质。福建许多地方既有用白茶治病的传统,现在科学研究初步揭示了白茶的保健机理。

白茶产于福建的福鼎、政和、建阳、松溪等地,是福建特有的茶类之一。以白茶发展历史时间顺序应为建阳水吉(1772年~1782年)——福鼎太姥山(公元1796年)——政和(1889年)。

唐、宋时期所谓的白茶,是指偶然发现的白叶茶树采摘而成的

**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

一年茶 三年药 七年宝

Lv Xue Ya

地址:海河路39号 电话:0395-3386888

**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

一年茶 三年药 七年宝

Lv Xue Ya

地址:海河路39号 电话:0395-3386888

茶,与后来发展起来的不炒不揉而成的白茶不同。而到了明代,就出现了类似现在的白茶。

最早的白茶记载是明代田艺蘅《煮泉小品》中称:“茶者以火作为次,生晒者为上,亦更近自然。而白茶就采取了生晒的制法。

下面就白茶的主产地的有关历史做简要介绍。

### 1. 建阳白茶发展史。

据林今团先生考证,现代白茶发源与建阳水吉,约清朝乾隆37年至47年(1772年~1782年)由肖乌奴的高祖创制。产品创始到商品形成,大体经历二三十年。和张天福关于白茶生产历史是“先有小白、后有大白、再有水仙白”的论点相吻合。

道光初年,水吉大湖岩叉山水仙茶树被发现,后来引进大白茶树品种。于同治9年(1870年)左右,水吉(今建阳水吉镇)茶农以大叶茶芽制“银针”(芽茶),并首

创“白牡丹”。

现在,建阳生产的白茶数量较少,主要产地在漳墩,主要品种是水仙,福安大白茶、政和大白茶。

### 2. 福鼎白茶发展史。

据茶叶史料记载和调查,《福建白茶的调查研究》及清周亮工《闽小记》的介绍,在清嘉庆初年(公元1796年),福鼎人用菜茶(有性群体种)的壮芽为原料,创制白毫银针。约在1857年,福鼎大白茶茶事品种从太姥山移植到福鼎县点头。由于福鼎大白茶芽壮为原料加工“白毫银针”出口价高于原菜茶加工的银针(后来称土针)10多倍。约在1860年“土针”逐渐的退出白毫银针的历史舞台。

20世纪70年代,为了满足外销需求,福鼎白琳茶厂创造了白茶的新工艺制法。

现在,福鼎的主要品种是福鼎大毫、福鼎大白。

### 3. 政和白茶发展史。

根据《福建地方志》记载,政和县是1880年选育繁殖成功“政和大白茶”品种的,1889年开始产制银针。现在政和的白茶主产区是石屯、东平、熊山,周边松溪县的茶平,郑墩也有生产。主要品种还是福安的大白茶,政和大白茶,福云六号等。

综上所述,鲜叶经萎凋晾干是最早的茶叶加工方式,但直到清朝后期白茶才真正成为一种茶类。白牡丹的发源地为现在的福建省建阳市水吉镇,白毫银针的发源地为福建省福鼎市太姥山一带。

原来“首创白牡丹”的是建阳水吉,福鼎是“白毫银针”的发源地,至今已有200多年历史了。

禹艳涛



## 蒜蓉粉丝蒸扇贝

蒜蓉粉丝蒸扇贝是粤式酒楼常见的一道海鲜,做法简单,味道鲜美,蒜香浓郁,在家完全可做出与酒楼同样美味的蒸扇贝来。

### 用料:

粉丝30克、扇贝7个、料酒少许、酱油少许、蒜3瓣、油适量、葱适量。



### 做法:

1. 用小刀取出中间的扇贝肉,冲洗干净。2. 扇贝肉用少许料酒,胡椒粉腌制一下。



3. 粉丝用水浸泡软。4. 蒜蓉准备好。



5. 浸泡好的粉丝剪成10厘米长的小段,盘在贝壳上放上扇贝肉。6. 锅内热油,取一半蒜蓉爆香,再倒入酱油,炒出香味,装起酱汁备用。



7. 每个扇贝上淋上一点刚才做好的蒜蓉酱汁。8. 放上蒜蓉后就可以下锅蒸了,大火蒸5分钟,待粉丝变透明可关火移出,再撒上葱花即可。

据美食网