

我市餐饮业进入“金九银十”

■本报记者 张晨阳

在许多行业,都有“金九银十”之说,指的是9月、10月是一年中的消费旺季。对于餐饮行业,同样有“金九银十”一说。记者调查中发现,中秋节之后,天气已经开始转凉,市民对于餐饮消费也热情起来。

火锅消费开始进入旺季

由于天气比较凉,火锅店里的生意也开始红火起来了。中秋节假期,记者来到多家火锅店,生意比夏季好了很多,有的火锅店出现一座难求的现象。刘先生告诉记者,天气转凉了,一个多月没有吃火锅了,趁着天气凉爽,过来带着家人来吃火锅。

记者来到辽河路一家火锅店,正值中午,店内早已经是座无虚席了,店员们正在忙前忙后地招

呼客人。店主告诉记者,大虾火锅是店里的特色菜,现在秋季,正是吃虾的时候,许多食客都是冲着大虾来的。

记者走访我市多家火锅店发现,我市餐饮业在秋风中正逐渐回暖,尤以火锅为先。据虾唯一火锅店的负责人介绍,从经营多年的火锅总结,每年中秋过后,火锅常迎来旺季,店里需要增加服务人员,丰富菜谱,更换新灶具,以满足消费者需求。

喜宴拉动餐饮消费

除了火锅在“金九银十”的季

节中迎来消费旺季之外,其他的餐饮业同样在这一时节勇攀高峰。

王先生是我市一家餐饮连锁酒店的餐厅主管,这段时间,他都没有享受过半天假期。他告诉记者,进入九月结婚的新人很多,酒店几乎每天都安排有酒席,以

婚宴、生日宴、孩子百日宴等喜宴居多。从今年的情况看,喜宴的预订已经持续至年底,几乎每个星期都有一至两单喜宴。

除了饭店和火锅的餐饮消费进入旺季之外,市郊一些休闲农庄也迎来了消费高峰。记者在靠近公路的一个休闲农庄内看到,虽然气温已经降低,但前往农庄内消费的市民并不少。在沙河湾每到周末,基本上座位都被预定的满满的,刚点完菜的陆先生告诉记者,周末了,约上几个好友,大家带上妻女,到城区郊游聚餐,这样既可以交流感情,也可以放松一下身心,一举两得,挺好的。

据餐饮协会会长刘连章介绍,按照往年的情况,进入九月餐饮行业将再一次进入了又一个消费的旺季,特别是中秋、国庆假期迎来营业高峰之后,营业额一直平稳上升。

香槟酒有哪些种类

香槟酒的包装是比较独特的。香槟酒的酒瓶用厚实的玻璃制成,深色的玻璃使最强烈的日晒也无法侵入。

香槟酒与一般白葡萄酒相似,在制作过程中轻轻压榨葡萄是果汁和果皮迅速分离,果皮颜色并不会渗进葡萄汁中,因此黑色葡萄也能酿出金、黄、白色的香槟酒。一般葡萄约可榨汁3次,但最高级的香槟酒仅取第一次压榨的葡萄纯汁酿造。而色泽漂亮的粉红香槟酒,则在压榨时稍微让果皮的颜色释放出

来,或是在其有的香槟酒里再加入少许红葡萄酒一起酿制。

香槟酒的家族有四大类:1.馥郁香槟酒。对感官刺激性强,味道浓郁,具有灌木香,调料香和红色果实香。2.灵秀香槟酒。活泼、清淡、细腻,散发出植物清香和柑橘香。3.丰醇香槟酒:慷慨、热情、朦胧,有奶油面包的香味,桂皮香或蜂蜜香,往往是粉红酒或半干酒。4.神奇香槟酒:成熟、醇美,带有高级调料香,其中包括特种香槟酒的香气。

香槟酒也有年份特色的。多数香槟酒往往不标榜单一年份,而是撷取来自各年份、各庄园、各品种的葡萄酒,在酿酒师掌控下调配出非年份香槟,价格较平易,风味也比较亲和。而年份香槟酒只有遇到当年气候与收成极佳和葡萄品质极好时才会出品。

一般年份香槟酒要花上更多时间在瓶中陈年熟成后方能出厂上市,因此不仅能反映产区该年的气候风土特质,浓郁厚厚的口感表现,也更适合久存。 据酒水网

常喝白茶有什么好处

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实、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 ~

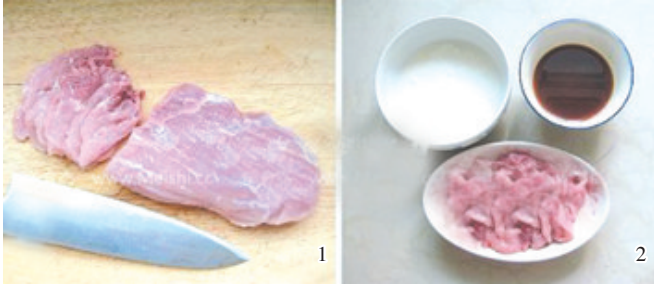
一年茶 三年药 七年宝

地址:海河路39号 电话:0395-3386888

美食课堂

锅包肉

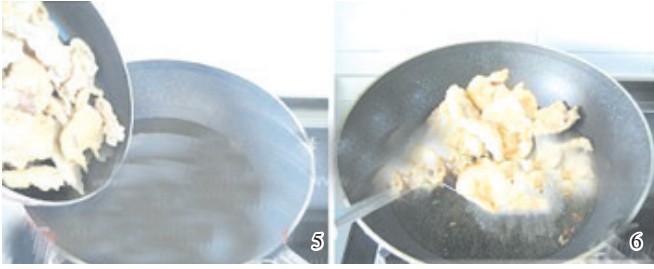
用料:
猪里脊肉 150克、鸡蛋清半个、盐半小勺、酱油2勺半、鸡精半勺、葱1段、姜1块、料酒1小勺、老抽半勺、米醋1大勺、淀粉3大勺、面粉1大勺、水适量、白糖2大勺、植物油适量。



做法:
1.里脊肉洗净切成厚约0.2厘米的片。2.把肉片放入容器中,加入腌料用手抓匀,腌15分钟,糖醋汁全部放入小碗中搅匀备用。调好的淀粉汁放入碗中搅匀。



3.锅中倒入约500克植物油烧热,油温约6~7成热时,把腌好的肉片挂上粉浆,一片片放入热油中。4.待肉片表面的粉浆定型后,马上将肉片捞出来。



5.然后加热锅中的热油,待油温升高,约8成热后,一次性倒入所有肉片,进行复炸一次。6.待肉片表面金黄,立刻将肉片捞出沥油备用。



7.将锅中的油倒出,留适量底油烧至温热,然后倒入糖醋汁。8.开大火,把炸好的肉片倒入糖醋汁中,放入葱姜丝,快速的翻炒几下,使糖醋汁均匀的裹满每一片肉片,装盘即可。 据美食网