

为您打造放心消费环境

本报“3·15”系列活动即将启动

□本报记者 张晨阳

马上又到“3·15国际消费者权益权益日”。现在“3·15”已成为某些不良商家的梦魇。为了向市民推荐可靠的餐饮行业品牌，规范行业发展。漯河日报社生活部将开展餐饮行业市民“放心品牌”调查活动，就市民关心的问题进行调查，充

分发挥媒体自身的监督和服务作用。

餐饮与人们的生活息息相关，为了树立“消费者优先”理念，弘扬“诚信、公平、法治”文化，营造让消费者能做主消费的良好环境，提倡依法维权。“3·15”活动维权热线一开通，市民纷纷打来电话诉说消费时遇到的烦心事和消费

纠纷。截止发稿时，记者已经收到了近百条市民的投诉。你们的参与，是我们的动力，为了我们共同的权益，请把我们的生活中关于餐饮行业安全中满意的或者不满意的都告诉我们，让我们一起努力，树立行业标杆，揭露不良企业，促进行业健康发展，让我们的生活更舒适更放心。



核桃香蕉松饼

用料:

蛋糕粉 90 克、葵花籽油 37 克、蜂蜜半茶匙、盐 2 克、朗姆酒 15 毫升、鸡蛋 3 个、白糖 20 克、香蕉 2 个、熟山核桃适量、糖粉适量。

做法:

1. 准备所有食材。2. 香蕉去皮切成均匀的薄片，一半的山核桃用擀面杖擀碎。3. 鸡蛋磕入盆里，加入 2 克盐和白糖打发用牙签插入一厘米不会倒下即可。4.

过筛蛋糕粉。5. 翻拌均匀后沿刮刀倒入油。6. 翻拌至油和蛋糊完全融合。7. 不粘锅烧热后转小火，加入一勺蛋糊。8. 翻拌至油和蛋糊完全融合。9. 翻面再煎一分钟即可出锅至全部做好。10. 用朗姆酒和蜂蜜混合均匀成糖浆。取一片饼刷上糖浆。11. 再加上香蕉片和核桃碎。反复叠加后表面再筛上少许糖粉加入山核桃即可上桌。

据美食网



奶香玉米汁

用料:

水果玉米 2 根、牛奶 250 毫升。

做法:

1. 玉米剥掉外皮，择去玉米须。2. 将冲洗干净的水果玉米剥粒。3. 原汁机接通电源，将剥好的玉米粒从进料桶投进原汁机

(注意每次投放的量不要太多)。4. 选择“混合”功能，按下启动键，在原汁机工作的时候边放玉米粒边倒入牛奶，让玉米汁和牛奶混合均匀即可。5. 水果玉米本身是可以生吃的，但如果肠胃不好还是建议加热后饮用。

据美食网



白茶越陈越香

如今很多人对白茶汤色和滋味的了解，还是停留在当年新生产白茶的汤色和滋味，或原先对白茶的认识和了解，而对于存放多年的白茶茶汤色泽和滋味，比较少见到。近年来，随着白茶家族中出现白茶饼之后，收藏的老白茶逐渐多起来，喜爱和研究老白茶、白茶饼的人也越来越多，对白茶

的口感有着不同的感悟。

笔者曾对存放 3 年、5 年陈与 7 年陈的同一款白毫银针、白牡丹、寿眉的汤色和滋味做了一番比较，发现它们之间有许多不同点，包括香气、滋味与汤色。而 10 年以上陈的白茶更是另一番风味，陈年的白茶汤色十分红润，有的茶汤比红茶汤液还更红。茶叶产地不同，

汤色滋味也有不同，如礞溪镇海拔较高的茶叶，与店下镇一带低海拔的茶叶，即使是同一位茶师生产的白茶，它们的味道有差异。

白茶的制作工艺只有萎凋和干燥两道工序，萎凋过程中，茶多酚、茶氨酸和碳水化合物等物质生化变化比较复杂，但不像红茶、绿茶那样，内含物转化后出现不可逆转。白茶是微发酵茶类，储存过程中，白茶的内含物还会慢慢变化，后发酵型。随着白茶存放的时间推移，储存的过程中，在酶的缓慢的作用下，如茶黄素、茶红素、茶褐素这些物质出现大的变化，尤其是茶褐素的比率大幅上升，使白茶的汤色变深;香气类物质如芳香醇类物质也会变化，使得茶的汤色、滋味出现较大的变化。

禹艳涛

味道记忆

妈妈做的汤圆最香

□本报记者 张晨阳

被采访人：李辰溪，自由职业者

2 月 9 日，记者见到了刚从外地过完年回来的李辰溪，李辰溪是南方人，现在在漯河生活，“元宵节，我们家乡人用吃汤圆、赏花灯、猜灯谜、舞龙灯、舞狮子等方式进行庆祝。”李辰溪告诉记者。

“我小时候的经济水平和现在比起来还不是很富裕，生活比较简单，很多吃的东西都是父母制作的，元宵节吃的汤圆就是其中之一。记忆中，过节前，妈妈会拿出糯米，用水泡胀后，连水带米灌入小石磨中，磨成水磨粉。做汤圆的粉有了，下一步就是做馅儿。”李辰溪回忆，她的妈妈把黑芝麻或白芝麻炒熟，晾凉

后，拌入白砂糖，倒入石盅中，慢慢地捣成甜甜的芝麻粉。

“从和好的面团中，取下一小块面，用手捏成圆形，中间厚周边稍薄，然后把香香的芝麻馅放在中心位置，轻轻把边向中间围，手法要轻，因为力度掌握不好就容易包漏。包好后，轻轻揉搓成可爱的丸子状后就可以下锅煮了。这样做出来的汤圆吃起来比较弹，有嚼头。我记得那时包汤圆的时候，大家围坐在一起，你包一个，我包一个，非常快乐。”李辰溪说。

社会飞速发展，现在的生活水平显著提高，愿意自己动手做食品的人越来越少了。现在吃着从超市买来的汤圆，虽然很香，可没有妈妈做的汤圆的味道，一股淡淡的乡愁浮上心头……

中国人的饮食文化，食物和感情密不可分，即便是粗茶淡饭，很多时候，也唤起一些记忆，对一些人的想念与回忆。你的乡愁，可能是由某种食物唤醒；你的思念，可能由一道菜想起；你的回忆，可能由一种味道勾起……

“80 后”怀念小时候吃过的粘牙糖、酸梅粉、方便面，这里面或许有着儿时童真与欢乐；你感怀初恋，记得

一起做过的饭，一起吃过的路边摊，这里面或许有着一起度过的美好青春时光；想念亲人，也许一道菜能让你回忆起，大家在一起时的温暖与快乐……

本报推出了“记忆中的味道”系列报道，欢迎大家将您“记忆中的味道”与我们分享，也将您的故事讲给大家听。

聆听热线：15803955599

香槟酒有哪些种类

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，往往是粉红香槟或半干酒。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。

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。

据酒水网

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