

历史悠久的陕西饮食文化

陕西是中华文明与文化的发祥地,政治、经济、文化的发达与繁荣,必然促进和带动饮食文化的发达和发展。在陕西这块古老的土地上就诞生了中国饮食文化史上的多项第一:中国最早的宴席周八珍,中国第一本烹饪理论典籍(吕氏春秋,本味篇);烹饪一词最早也见于《周易》一书,并解释为“以木巽火,亨(烹)饪也”。而据粗略统计,中国历史名宴中陕西数量最多,且多出自唐朝。

陕西的名菜、名宴、名点,大多与历史事件有关,其背后几乎都有美丽的历史传说与故事。有的故事甚至还不止一个版本,比如陕西的半肉泡馍和岐山臊子面就有多个不同的传说。

在陕西饮食文化史上,不能不提到盛唐。盛唐饮食文化的发达表现在烹饪原料、辅料及调味料的品种空前增加,数量丰富,烹饪方法和烹饪器具更趋成熟。《陕西烹饪大典》中记载的古典名菜、名点,50%以上都产生在唐朝。

唐朝产生了一大批名宴,如烧尾宴、曲江流宴、杏园宴、柏梁宴等,这些宴席的文化性和艺术性尤其明显。菜肴中的花拼作品和面点小吃的造型作品大盛。唐菜肴的花拼作品最有代表性的是辋川小样,被称为中国烹饪凉拼艺术的开山上作,是20盘为一组的花拼冷盘,按照唐代的山水画家、诗人王维所绘的辋川图中20个景区的山水果色而



▲辋川小样

▲素蒸音声部

做。唐代面点十分讲究造型,代表性作品是烧尾宴中的素蒸音声部。唐人韦巨源在《烧尾宴食单》中,介绍了这道看菜(唐代有十部乐,唱歌伴奏的人叫“音声人”)。素蒸音声部是筵席上的一种“看菜”,即工艺菜,主要用来供人视觉观赏。用素菜和蒸面做成的歌女、舞女,共有七十余件,翩然表演于大盘之中。当时筵席的丰盛和壮观,由此可见一斑。

中餐的烹饪手法目前有三十多种,除煎、炸、熘、炒、蒸、煮、扒、煨等各大菜系常用的方法处理,陕菜中又有几样烹饪方法是陕西独有的,即炆、泡、冒、温拌等。如羊肉泡馍、葫芦头、温拌腰丝、炆莲菜用的就是陕西独有的烹饪方法。 晚综

新人预订酒店婚宴留意细节

婚礼宴席的选择和安排是婚礼中的重要一环,一些细节就是新人们在预订酒店时要注意的。

1. 交订金前应问明如因遇天气不佳或意外事情取消婚宴时,订金将如何处理,还有是否要赔偿损失,千万不能忘了索取订金收据。要清楚席数可增减的数额和余下酒席的处理方法。

2. 预订酒席时,必须在订单上列明设宴的厅房名称,以免日后位置太挤或席位分散也投诉无门。

3. 一般选择结婚旺期来结婚,通常要提早订位,尤其是一些热门地点甚至要提早一年或以上预订。

4. 建议预先为宾客安排位置,避免到时由于忙乱而安排失当。特别某些亲友间可能存在感情不太融洽的,或较疏离的避免误会情况发生,最好先系统一点预先编排座位,分配台号,使宾客各入其位,万无一失。

5. 设宴订位时,对主家席要有明确的要求,其他客人则没有特别限制。

6. 菜式方面,内容应向宴客部详细查询,要清楚订明菜式内容。

7. 清楚问明每项服务收费价格,如茶水、开瓶费、啤酒、汽水、席前点



心及林林总总服务费等。

8. 订席时,别忘记安排一间新人休息室,以及问明有没有用保险箱设备等。新娘房不应距离设宴地方太远,面积也不宜太窄,问明有每月提供挂放晚装礼服及熨衣服等设备。

9. 各项收费及服务范围应白纸黑字详细列明,切勿口头承诺。

10. 预算设宴席数要考虑客人的出席率,以免到时由于宾客不足或超出,出现一些尴尬情况。 晚综

筋叨

老陕西 始于1996年



老陕西烩面馆成立于2011年,创业以来,始终不忘初心,坚持“鼓励适当消费,倡导公益慈善”的经营理念,树立漯河餐饮品牌,提高餐饮质量,弘扬漯河美食文化,传播社会正能量,倡导文明从每天少用一张纸做起,用诚信、高效、专业的服务让客户拥有更愉悦的就餐体验。面馆统一安装了“食品安全追溯系统”,让消费者了解符合卫生安全的生产和流通过程,让消费者可以吃得放心,吃得安心!

老陕西“大碗香椿biangbiang”佐以正宗陕西油泼辣子,可口耐嚼的面,混合着甘蓝的甜脆,黄瓜的清新,胡萝卜的明艳,及空运过来依稀带有南方露珠的香椿,令人欲罢不能。

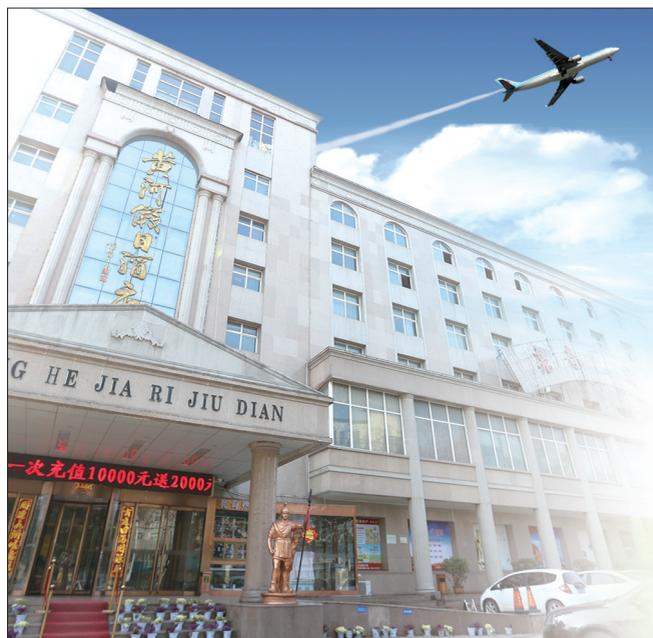
舌尖诱惑“大碗面”,激情相聚乐无边。大快朵颐不能停,唇舌生香催出汗!

老陕西面馆的价值观: **专注一件事, 做好一碗面**
3·15之际, 特推出: **三人同行, 一人免费吃面**



老陕西面馆地址: 泰山路与辽河路交叉口向北100米路东 电话: 0395-3113888

筋叨生炆烩面地址: 漯河市源汇区河上街金凤凰大酒店南对面 电话: 0395-2933999



LIANG QI HOTEL 亮奇酒店

用质量赢客户 凭诚信占市场

漯河市亮奇酒店管理咨询有限公司(原黄河假日酒店)是我市一家综合性酒店业管理公司。现旗下拥有酒店、家宴餐厅、熟食店、农业公司及商贸公司。经营业务有餐饮、住宿、会议、婚喜宴、商贸、熟食、食材一站式配送和单位食堂托管等。

酒店一直秉承“真材实料、绿色环保、匠心制作、健康养生”的经营理念 and 饮食文化,建立了自己的绿色原生态食材专供渠道,实现了从农田到餐桌的无缝对接。为了让更多人吃到真正的绿色食品,亮奇还专门成立了专业餐饮管理团队和食材一站式配送团队,承接政府机关、企事业单位等团体食堂的食材配送和托管业务,并在服务过程中赢得了消费者和托管单位的一致认可和好评。

诚信是企业的立业之道,营业之本,是企业持续发展和增强市场竞争力的源泉。亮奇酒店管理咨询有限公司将继续加强诚信企业建设力度,持续为广大消费者提供绿色健康的美味、优质贴心的服务。

地址: 漯河市黄河路中段亮奇酒店 订房电话: 0395-3181888 3171566

订餐电话: 0395-3181999 3171186

二店地址: 市体育场游泳馆北邻亮奇家宴 电话: 0395-3153666 6678333

