

多一种选择,多一种享受

——百岁鸡(鱼)推出红汤锅底



夏天来了,高温、闷热,却阻挡不住吃货奔向火锅店脚步。约上三五好友,顶着一锅红油蒸腾的热气,空调风扇已成浮云,每个人都大汗淋漓,挥汗如雨,一切只是为了用一双长筷搅动一锅火红油汤,这才是真爱啊!

在镇江,以一道鲜、香、滑、嫩、爽的“百岁鱼”风靡餐饮市场 20 年的百岁鸡(鱼)最近又有新动作,推出了红汤锅底。据百岁鸡(鱼)餐饮有限公司孙经理介绍,现在,餐饮消费的主力军多为重口味的 80 后、90 后的年轻人,他

们常常在吃完百岁鱼后涮一些菜品时,会问是否有味更浓的红汤锅底。为了满足这些消费者的需求,全国百岁餐饮总部在考察全国多家品牌火锅餐饮企业后,在提取川味、渝味火锅精华的基础上,再结合百岁鱼自身的特点,推出了专属于百岁鸡(鱼)的红汤锅底。

现在,当你品完鲜嫩味美的百岁鱼后,可以像以往一样添加鲜醇的白汤,继续涮食各种菜品;如果你更喜欢麻辣鲜香,那就添加麻辣辣的红汤锅底;又或者可以来个鲜醇、麻辣组合的鸳鸯锅底,将清淡、浓郁一起打包,保证辣得让你爽,香得让你醉……

作为镇江餐饮市场专注做鱼 20 年的老牌劲旅,长期以来,百岁鱼提倡健康营养理念,从选料到汤料配置都讲求本味、原生态,有一套严格的制度和统一的标准;在做法上更讲究,能炒的不煎,能煮的不炒。百岁鱼认为,有许多食物烫熟的口感与煮熟的口感相比更胜一筹。百岁鱼金椒系列就是将各种活鱼片成薄薄的鱼片,用秘制高汤迅速烫熟,由于鱼片薄,烫制时间瞬间完成,端上桌的金椒系列鱼不仅鲜、嫩、滑,而且还因煮制时间短保持了活鱼的营养,对人体极为有益,已成为百岁鱼恒久的招牌菜。



吃嗨一整个夏天 盘点 3 大国际美食节

夏天虽然炎热,但夏天同时也是一个充满美食的季节。如果这个夏天,你准备去度假,那么千万不能错过它们的美食节哦!

1、里士满夜市

5月16日到10月13日期间的每个周五与周末

温哥华附近有个小城市,名字叫“里士满”,而温哥华国际机场就在此地,同时距加美边境也只有 30 分钟车程,并紧邻温哥华市区。里士满最具有知名度的是出色的亚洲餐馆和市集(近 60% 的人口都是华裔或亚裔)、迷人的史蒂夫斯顿历史渔村,以及众多动植物赖以生存的各种珍稀环境。走在里士满的大街上,到处都是华裔的面孔,这里有点类似于香港的夜市,有很多华人供应中国的小吃。如果你喜欢街头小吃,来看看里士满夜市准没错,不管你是游客或者当地人。章鱼烧、臭豆腐甚至德国的椒盐脆饼等,你都可以在里士满夜市看到。

2、卡尔加里牛仔节

7月4日至13日

这并不是一个美食节,但是却不乏美食、烧烤和啤酒。卡尔加里牛仔节是卡尔加里最著名的节日,拥有“世界上最精彩的户外表演”的美誉,是真正的西部盛情与狂欢。每年七月的第一个星期五举行,长达十天,来自世界各地的顶级职业牛仔齐聚一堂参加 50 万加币大奖的竞技大赛。最特别的是,这段期间卡尔加里市内所有的商店、旅馆、餐厅、街道全都布置成西部风格,全体市民也都戴上白色牛仔帽、穿上牛仔裤和时髦的马靴,一起欢度牛仔节,身临其境可尽情享受异域原野粗犷豪放的牛仔风情。节目包括职业牛仔竞技表演,蜚声世界的马车大赛、以及令人叹为观止的晚间大看台表演等等。

3、哥本哈根烹饪美食节

8月22日至31日

在哥本哈根烹饪美食节上,你可以品尝到哥本哈根和北欧特色的美味佳肴。这是北欧最大的美食节之一,它通过向美食文化、北欧美食和厨师致敬,对外介绍丹麦美食。美食节在八月开幕,为期十天,其间你可以品尝新北欧美食,亲身体验哥本哈根餐厅的繁荣景象。

初夏时节,做苋菜的“粉丝”

初夏时节,姑姑家的菜园里五颜六色真好看,有碧绿纤细的丝瓜,有水灵鲜嫩的黄瓜,还有像花儿似的娇俏艳丽的苋菜。

万绿丛中一点红,苋菜在一大片绿油油的菜地里特别引人注目。她红绿相间,像花儿般艳丽动人;她婀娜婷婷,像红衣绿衫的姑娘般美丽多姿。妩媚诗意的苋菜,点缀了生机勃勃的菜园,给农家田园增加了一抹亮丽的色彩。

关于苋菜,还有一个典故。传说有一位村妇名叫“牛棚四娘”,专干坏事,危害乡邻。天上的玉帝知道了,为了惩罚她的恶行,把她变成了一只狗。“牛棚四娘”被贬为狗之后,依然故我,不思悔改。一天,她溜达到菜地里,见人家的苋菜青枝绿叶,长得旺盛,她顿起了害人之心,在苋菜地里乱咬一通,咬断了许多苋菜梗。她害了庄稼,还在那里得意地狂吠。她的儿子是个孝子,知道是母亲做的坏事,赶紧奔到菜地为母亲补过。“牛棚四娘”的儿子咬破自己的手指头,用鲜血把咬断了的苋菜梗一根一根地接了起来。说来也巧,那些被咬断的苋菜用鲜血粘好后,立即又活了过来,恢复了生机,只是菜梗菜叶都变成血的颜色——红色。而且用鲜血粘结好的红苋菜比原来青苋菜的生命力更强,味道更鲜美!

这个传说很动人美丽,赋予了苋菜神话般的迷离色彩,给苋菜穿上了一件神秘外衣,引人遐想。

苋菜有很好的养生功效,能补气、清热、明目、滑胎、利大小肠,且对牙齿和骨骼的生长可起到促进作用,并能维持正常的心肌活动,防止肌肉痉挛。还具有促进凝血、增加血红蛋白含量并提高携氧能力、促进造血等功能。苋菜富含膳食纤维,也可以减肥清身,促进排毒,防止便秘。

苋菜是一种物美价廉的蔬菜,也是餐桌上十分常见的家常蔬菜,可拌,可炒,可煮,十分随和。川

菜、粤菜、淮扬菜都有出名的菜式,比如川菜中有一道“红柿绿苋”,是用酿有肉馅的西红柿配苋菜做汤;粤菜中有一道“蟹蓉烩苋菜”,具体做法是把苋菜洗净,用热水氽熟,蟹肉洗净,加一点牛奶和蛋清调成蟹蓉,油锅烹入料酒后,下胡椒、盐,下苋菜、蟹蓉、勾芡,同时下牛奶,盛碗后再撒上火腿末成菜。

清人薛宝成《素食说略》记:“苋菜有红、绿两种,以香油炒过,加高汤煨之”,这种做法也很妙,因为先炒再煨更能使之香浓,更突显苋菜的鲜美。

我身为江南女子,做得一手淮扬好菜,经常会做烩嫩苋菜头,虾仁上汤苋菜,苋菜豆腐羹,苋菜水饺,苋菜鸡蛋饼来慰劳家人。

在苋菜的烹饪过程中,蒜瓣有着举足轻重的作用。无论拌、炒或煮,蒜瓣在这道江南鲜味中,绝对是充当小蜜的角色。

(吴峰云)



马尔代夫打造世界首家海底餐厅

据英国《每日邮报》日前报道,马尔代夫港丽酒店在印度洋水下 5 米打造了一个水下餐厅,这也是世界上第一个水下餐厅。该餐厅名为“Ithaa”,在马来语中意为“珍珠之母”。置身于该餐厅,顾客可以 180 度观赏水下奇观,并与奇妙的海洋生物共同进餐。

该水下餐厅造价 300 万英镑,重达 175 吨。餐厅共设有 14 个座位,人均花费 190 英镑可享受一顿美妙晚餐——包括鱼子酱和龙虾在内的六道当代欧洲美食,餐厅还提供便宜一些的四道菜午餐和鸡尾酒等。

Ithaa 被《纽约每日新闻》评为“全球最美丽餐厅”。餐厅发言人表示:“Ithaa 被设计成水族馆风格,以让顾客直观地感受到印度洋的多彩、纯净和美丽而不用打湿双脚。”



黄瓜和什么搭配最好

黄瓜搭配木耳,排毒、减肥功效好;黄瓜中的丙醇二酸能抑制体内糖分转化为脂肪,从而达到减肥的功效。而木耳富含多种营养成分,被誉为“素中之荤”。木耳中的植物胶质,有较强的吸附力,可将残留在人体消化系统中的某些杂质集中吸附,再排出体外,从而起到排毒清肠的作用。二者混吃可达到减肥、滋补强壮、和血、平衡营养之功效。

黄瓜搭配豆腐,解毒消炎、润燥平胃;豆腐在植物性食物中蛋白含量最高,且其蛋白质很容易被人体消化吸收,是肠胃消化机能降低的人的理想食物。豆腐性寒,含碳水化合物极少,有节制机体和润燥平火作用。搭配性味甘寒的黄瓜,具有清热利尿、解表、解毒、消炎、养肺行津、润燥平胃及清热散血等功效。