



劲酒配美食，美味又健康

哇!蛙!蛙来哒!!

长沙火锅美食季第二站:来享鱼蛙趣

火锅,无疑会让人联想到“温暖”的味道。无论是再怎么忙碌依然会偶尔相聚的好友,还是此时此刻桌前那一锅热气腾腾的火锅,都是种不错的感觉——美食、美酒和好友。

在严寒的冬季来临前,让我们继续搭载美食的地铁,去寻觅那些新意火锅,演绎出更多有滋有味的花样。

长沙火锅美食季第二站:蛙来哒。

又尾鱼与跳跳蛙的组合是什么?或许蛙来哒能够告诉你。

繁华热闹的市中心,曲曲绕绕的巷子,从来都是美食的藏身之地。

11月24日,记者来到位于平和堂梨头街五一华府的蛙来哒。这是一栋带着稍许现代艺术感的两层建筑:白色的墙面、整块的落地玻璃、店门前的木地板、欧式风格的街边桌椅……在周边的店子中,它像一位有着开放思想和独特个性的少年,试图在同仁中寻找属于自己的“与众不同”。

走进店内,蛙来哒的就餐环境以舒适优美为主,整齐的卡座、别致的灯具、开放式厨房;在菜品上,以跳跳蛙、巫溪烤鱼二大特色菜品为主题,现点现做,先食其肉,加以文火煨煮,随后以其汤汁下入烫菜,让你充分感受一场口感香辣、肉质鲜美的味觉盛宴。

“除了味美价廉的经典炒菜,我们还针对每位来店客人提供个性化服务,如果是正值当天生日的客人,我们会为其送上一份意外惊喜和真挚祝福。”据店长潘女士介绍,店内会免费为顾客提供美甲、上网等相关服务,提供可乐、雪碧、冰红茶等各种饮料。

■记者 吴林 实习生 邓倩



【店长推荐】

爱上惠美套餐火锅:又尾鱼+跳跳蛙+蔬菜

【配料】

香辣味牛蛙:

主料:去皮牛蛙

配料:葱段,泰椒,黄瓜,包菜,海带

调料:秘制牛蛙酱,味精,鸡精,糖,花椒,十三香,辣椒粉

香辣味烤鱼:

主料:又尾鱼(或草鱼)

配料:姜,蒜粒,干椒节,芹菜,大葱,洋葱

调料:味精,鸡精,孜然粉,十三香,蚝油,秘制红油

【特色】

“味美价廉。”店长潘女士告诉记者,爱上惠美套餐最大的优势就是让既想吃鱼又

想吃蛙的顾客们,两者可以兼得。

同时,火锅使用的牛蛙是经过去皮处理的,口感更加鲜嫩、润滑。同时在口味上有香辣、泡椒、原味三种选择。

【营养价值】

据店长潘女士介绍,牛蛙具有抗疲劳,增强人体免疫力;降血脂,增强机体抗氧化能力,延缓衰老;调节体内激素平衡,滋阴养颜,美白皮肤等作用。中医方面也证明,蛙可以补血,壮体,安神,美容,养颜,抗衰老,补肾,延年益寿。

烤鱼的功效众所周知,吃鱼有益心脏健康,吃烤鱼还具有防止心脏衰竭的功效。

在烹制过程中,烤鱼采用了十多种中草药、香料及调料,将清理过的鲜活鱼进行浸、腌、泡,烤制时科学运用火候并一气呵成,有效防止因低、高温对鱼的营养带来的损失,使鱼鲜香味美的同时更保持了营养最大化。

健康饮酒

劲酒配火锅,美味又健康

随着天气的逐渐转凉,各大火锅店的生意也开始兴隆起来。注意保健的人都知道因秋冬天气转凉,外界湿冷之气易侵犯机体,所以应多吃一些温补类的食物,火锅中常会有胡椒、大蒜、生姜等驱寒类食材,也可配一些羊肉、牛肉等温补类肉品,所以冬季吃火锅也是一种很好的养生方法。

在严寒的冬天,与友人一起围在热腾腾的火锅前吃着美食,喝着小酒,真是不错的享受。在选择美食的同时,应该喝哪种酒

搭配呢?从健康角度来说,以劲酒为代表的保健酒不失为一种理想的选择。劲酒中的风味成分与动物性蛋白质搭配时的口感较好,而且劲酒创新采用数字提取技术酿制,清醇绵甜,性温味暖,用来与火锅搭配,营养又健康。

当然,无论喝什么酒都讲求适量适度。喝劲酒也需要适量常饮,才能起到良好的保健作用。在你享受美味可口的美食佳肴时,可别忘了为健康少喝一点哟!

生活小贴士

吃火锅五大禁忌

一、忌在火锅停用一段时间后立即使用。因为铜火锅停用一段时间后,锅内表面会与水和氧发生化学反应,生成一层绿色的铜锈,这就是碱式醋酸铜或硫酸铜。这两种化学物质都有毒性,如果使用前不能彻底擦掉,铜锈就会溶解于食物之中,通常食入一定量的铜锈就会引起中毒,出现恶心、呕吐等症状。因此,在使用火锅前一定要用布浸蘸食醋,再加点盐擦拭,把铜锈彻底清洗干净再用。

二、忌生食。有些人吃火锅为了鲜嫩,不等肉煮熟就下肚,这样很不卫生。应该将生肉、生鱼或海鲜先煮了再放蔬菜,待熟后再吃,以便充分将食物中所带的细菌或寄生虫卵杀死。但也不宜将蔬菜煮得太过久,以免破坏蔬菜中的营养。

三、忌烫食。刚从火锅中取出的食物,不宜马上送入口中,应放在碗内稍凉一下再吃,以免烫伤食道黏膜,造成溃疡或口腔膜起泡。如果常吃烫食,还会破坏舌面的味觉,降低味觉机能,影响食欲,过烫的食物还会引起牙齿和上消化道病变。

四、忌过辣。有些人吃火锅时辣椒、蒜、葱等调料放得太多,对胃黏膜造成一定的损害。特别是患有肺结核、痔疮、胃炎及十二指肠溃疡病的人,更应少吃。

五、忌羊肉和醋共食。因为羊肉火热,功能益气补虚;醋中含蛋白质、糖、维生素、醋酸及多种有机酸,其性酸温,消积活血,应与寒性食物配合,与羊肉不宜。喝白酒时不宜吃牛肉,因为牛肉属于甘温,补气助火;白酒属大温之品,与牛肉相配则如火上浇油,容易引起牙龈发炎。

长沙火锅美食季

现金券20元

姓名:_____ 电话:_____

(详见店内公告)



劲酒配美食 美味又健康

劲酒·长沙火锅美食季浓情上演

劲酒,清醇绵甜,性温味暖,与美食搭配,美味又健康。

劲酒,清醇绵甜,性温味暖,与美食搭配,美味又健康。

劲酒,清醇绵甜,性温味暖,与美食搭配,美味又健康。

■劲酒产地: 即日起至2012年1月15日

■劲酒方式: 劲酒原瓶,凡在劲酒每位店内消费指定金额的顾客,凭三湘都市报劲酒美食季活动券可免费兑换劲酒20-40元,详见店内公告。

■劲酒参与商家: 劲酒经销商

地址: 白蚁路50号	电话: 0731-85148888	奔奔火锅	地址: 橘子洲118号	电话: 0731-85888888
地址: 五一路上-学校301号	电话: 0731-851027700	五洲草堂药堂	地址: 后湖小22888888	电话: 0731-84388877
地址: 翠城路新和城2楼11楼	电话: 15304795997	泰和福	地址: 咸嘉湖路新和城	电话: 0731-04258118

劲酒经销商: 长沙唯一音译