



劲酒配美食，美味又健康

渔洲人家的江南风情

水煮鸭嘴鱼，吃鱼不吐鱼骨头

有人说，享受美食，从来都不只是局限于尝其“味”，更多地在于品其“境”。

谁说不是。品尝美味，也需要环境和意境的烘托。

长沙火锅美食季第七站：渔洲人家。白墙青瓦、木窗竹帘、假山流水，这些是否让你想到那烟雨迷蒙的江南小镇，那精致婉约的水乡小桥，还有那呢喃细语的温婉女子。

来到渔洲人家，最大的感受便是仿佛来到江南小镇的某户人家。

12月14日，记者来到了位于长沙市雨花区长沙大道北侧，绿城桂花城对面的渔洲人家。外观是白墙青瓦，进门是中国古典庭院，两旁梅兰竹菊、假山流水，大厅装修为明清风格，包厢是朱红的木窗，窗上挂着竹帘，窗下摆着花瓶，墙壁上是唯美的风景油画……这里的一切，都像是为你精心献上的一幅绝美国画，让你在浓浓的江南风情中，享受用餐的乐趣。

据渔洲人家负责人朱炳松介绍，渔洲人家是长沙首家以鱼为主题的生态概念餐馆，自然和原生态概念为餐馆的品牌导向，环境自然舒适而高雅，是朋友聚会、商务宴会、家庭会餐、团体订餐的不二之选。

“我们就是要在环境上营造一种回归自然的意境，让快节奏的都市男女在轻松的氛围中用餐，让用餐的顾客有种置身江南的错觉。”渔洲人家负责人朱炳松告诉记者，这样的装修风格也和渔洲人家自然和原生态的品牌概念相吻合。

“水煮鸭嘴鱼，非它莫属。”谈到渔洲人家的特色，朱炳松告诉记者，渔洲人家最具特色的便是水煮鸭嘴鱼，鸭嘴鱼因其独特鲜美的口味，名贵稀有的数量，深受广大消费者喜爱。

■记者 吴林 见习记者 邓倩



【店长推荐】

水煮鸭嘴鱼

【配料】

主料：新鲜鸭嘴鱼(3-4斤)

调料：青红尖椒、姜片、蒜子、紫苏、干朝天椒粉、盐、白醋、白糖、豆腐乳等。

【特色】

“鸭嘴鱼的特色就在于其周身光滑，没有鳞片；肉质细嫩、刺少，入口鲜甜滑嫩。”渔洲人家的负责人朱炳松告诉记者，鸭嘴鱼的刺很少，几乎就是一根龙骨直连鸭嘴，而且还是软骨，吃在口中非常爽脆，特别好吃的就是它的鸭嘴，那里的肉比起其它部位的肉都鲜嫩很多，而且香甜且汁多润口，故而老少皆宜，可以无所顾忌，大快朵颐，真正体验了一回吃鱼不

用吐骨头的美味经历。

【营养价值】

“鸭嘴鱼全身都是宝。”据朱炳松介绍，鸭嘴鱼，富含丰富的胶原蛋白、多种维生素和氨基酸，具有药理保健作用，要保障鸭嘴鱼的营养得到最好的保留并且被人体充分吸收，其烹膳要求就非常考究。渔洲人家专业的烹膳，正是以温火慢煮的方法，搭配最新鲜的蔬菜，保证最大程度保留鸭嘴鱼的营养。

生活小贴士

鸭嘴鱼，学名匙吻鲟，上颚长着一条20多厘米的长嘴巴，样子很像鸭子嘴，是一种淡水鱼，是目前地球上最古老、最原始鱼类之一。

鸭嘴鱼最常见的做法

【酸汤鸭嘴鱼】

材料：鸭嘴鱼、泡萝卜、泡菜、野山椒、小青椒、黄辣椒酱等。

制作过程：

(1) 先用温水把鸭嘴鱼的表皮烫一下，去掉表面的黑质，并将鸭嘴鱼改刀。

(2) 鱼嘴、鱼骨、鱼尾用大火熬汤，20分钟左右待汤呈奶白色后停火；鱼肉改刀成片后上浆，划油备用。

(3) 把泡萝卜、泡菜、野山椒、黄辣椒酱大火炒香，加入刚才熬制的鱼汤，煮沸。

(4) 把泡萝卜、泡菜、野山椒、鱼嘴、鱼骨、鱼尾等放入碗底，加入刚刚炒好的鱼片，勾芡后，将小青椒炒香撒在鱼片上即可。

【青瓜鸭嘴鱼汤】

材料：鸭嘴鱼、青瓜(即黄瓜)、香菜、红椒圈、料酒、白糖、泰国鱼露、高汤、葱、姜等

制作过程：

1、将鸭嘴鱼宰杀，洗净后将鱼嘴、尾巴剁下备用；鱼肉身子剁成间距为1厘米的段备用。

2、青瓜洗净、去皮。

3、锅内放入水大火烧开，烹入料酒烧开，放入鸭嘴鱼肉、头和尾大火炖2分钟。

4、锅内放入猪油，烧至七成热时放入葱姜末煸炒出香，加入鸭嘴鱼肉、头、尾、高汤烧至汤汁乳白，加入青瓜段、盐、味精、鸡粉、胡椒粉、白糖、泰国鱼露调味，出锅，撒上香菜即可。

健康饮酒

劲酒，44道先进工艺，萃原材精华

44关之后，它才刚开始成熟

一滴美酒从开始到成熟，需要多久？一味原材，从采收到融入酒中，需要怎样的过程？

数千年来，先民就懂得了以酒为介质，泡取原材中的精华成分。在继承前人智慧的基础上，劲酒更进一步，采用数字提取技术、针对原材物性不同，以44道先进工艺对不同原材进行不同处理，针对性精萃原材之菁，从而把天然的原材变成纯

正的精华，融于劲酒之中。

在经历44道先进工艺之后，原酒还未来得及成熟，好戏才刚开始。

劲酒陈酿，更有陈香

掌握品质的精妙尺度，源自对工艺的深微洞见。劲酒利用定量调配技术和智能控制流程，使酒香、草原本香浑然交融，让酒液发挥天然本味，赋予了劲酒独特的香型与口感，优雅，舒适，丝丝入扣。原酒初成，还要对酒液进行陶缸窖藏，春生、

夏长、秋收、冬藏，酒液随四季更迭脱胎换骨，酒的口感也随之绵软适口、醇厚协调。

劲酒，真品质，为健康

44道先进工艺、遍布全程的质量控制标准，按保健食品GMP标准规范生产……在这漫长的工艺过程中，劲酒严格把控每个环节，只为打造保健酒的真品质。因为劲酒一直坚信：只有真品质，才能实现健康追求。



剪下现金券参加活动

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。

劲酒配美食 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。

劲酒配美食 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。

劲酒配美食 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。