劲酒·湖南生态农庄美食节

冬补就得迷恋“鸽”

冬季适合吃什么?适合迷恋“鸽”。

临近冬日，秋冬进补的菜品成为了人们餐桌上的“座上宾”。而鸽子性热,大补,更是人们滋补身体的首要选择。劲酒美食季——湖南生态农庄美食节第一站：粤膳鸽子王。

粤膳鸽子王,因鸽香扑鼻而闻名,吸引众多好吃者慕名而来，是个透露着低调氛围的清雅之处。一栋简朴的两层居民楼因竹制装修尽显别致，地处半山腰，临窗而立,透过窗,便可看见翠绿的果树和花木。

近日，记者找到了位于长沙市岳麓区金星大道交北二环的粤膳鸽子王。

才近门口,便有一股香味扑鼻而来,闻香而至,原是鸽香扑鼻。同时,店内青竹墙面,圆桌、木椅的装饰会让你感觉置身于清幽的环境中,仿佛能嗅到竹香。

“冬季适合吃什么，适合迷恋‘鸽’。”店主辛梅芳向记者推荐,烤乳鸽、天麻蒸乳鸽和乳鸽饭是店里上座率最高的菜品。

据辛梅芳介绍，店内的特色乳鸽源自岳阳养殖基地，所用饲料是著名老中医潜心研究多年、精心配制的秘方,特色菜品有烤乳鸽、药膳乳鸽、天麻蒸乳鸽、乳鸽炒洋葱、芦笋鸽子汤、乳鸽饭等。

第一道菜便是天麻蒸乳鸽，带着小火保温上桌,氤氲的香气中,隐约可见红色的红枣,橘色的枸杞,黄色的姜丝,当然浸在汤汁中的白白鸽肉最是撩人,鸽肉入口,略有嚼劲,肉香中藏着药香,但又不会太过抢味,抿一口汤汁只觉鲜美无比,浑身热乎。

当还沉浸在上一道菜的美味中，烤乳鸽、药膳乳鸽、乳鸽饭等特色菜品让记者应接不暇,敞开肚皮尽享这一顿饕餮之宴。

此外,这里还有众多农家小炒,价钱都很实惠,像本地清炒莴笋、水煮活鱼、红煨牛肉等,都是不错的选择。

■记者 吴林
见习记者 邓倩 实习生 彭阁

“鸽”来尝尝

粤膳鸽子王所采用的乳鸽，源自于湖南岳阳养殖基地,其食用的饲料是经老中医潜心研究、精心配制的秘方。上好的鸽源与完美的烹饪相结合,促成了粤膳鸽子王这一系列体大柔嫩、胸肉厚实、营养丰富的全鸽宴。

烤乳鸽

经过8道工序，风吹晾干6小时以上，严格控制火候烤制而成，皮脆肉滑,油而不腻,甘香味美,外焦里嫩。可谓粤膳鸽子王的上品佳肴。

鸽肾煲仔饭

鸽肾煲仔饭采用鸽子的心、肝、脾、肺、肾用文火熬制而成,具有滋补肝肾之作用,可以补气血，可用以治疗久病虚赢、消渴等症。常吃可使身体强健，清肺顺气。

麻蒸乳鸽

俗话说,“药补不如食补”。鸽肉补肝壮肾、健脑补神,天麻祛风止痛、平肝熄风。将两者完美结合，将食补效果最大化。

“鸽”来秀秀

谁敢将厨房制作过程毫不掩饰地进行现场直播,给食客观摩?粤膳鸽子王就敢。在酒店前厅,专门设置了一台液晶显示器,整个厨房一览无遗。菜品陈列有致,厨师穿戴整齐,不用担心制作过程中的偷梁换柱,更不用担心食品安全问题。

倡导健康饮食 劲享三湘美味

劲酒美食季——湖南生态农庄美食节启动

本报11月15日讯 为倡导健康饮食,推介品牌生态农庄,由劲牌有限公司、三湘都市报、新浪湖南主办,省休闲农业协会指导的湖南首届生态农庄美食节今日正式启动。

随着人民生活水平的提高,城市居民在农家乐、生态农庄及特色餐饮的消费需求越来越大,据统计,全省各种农家乐、生态农庄共有近2万家,这些餐饮以生态、有机、农家菜为主打消费,生意火爆,受到越来越多消费者欢迎。通过举办劲酒生态农庄美食节活动,对全省14个地市生态休闲农庄进行全面盘点,重点推介。届时还将通过新浪湖南网络投票和专家评审,评选出湖南最具特色的生态农庄和湖南最具特色的生态农家菜。

活动期间还将通过湖南交通频道、新浪湖南、三湘都市报招募美食评审团,凡关注劲牌湖南新浪微博,转发招募美食评审团英雄帖内容,并@三位好友,每星期从其中随机抽取三名幸运粉丝，可获得美食评审团的资格或劲酒礼品1份。美食评审团品尝各生态农庄的美食后，对品尝的菜进行点评,纳入最具特色生态农庄评选的评分项目。活动时间从2012年11月16日开始，持续到2013年3月。

■记者 吴林

爱奋酒长沙举办Party

本报11月15日讯 11月11日，湖南爱奋酒业有限公司在化龙池举办单身狂欢派对,现场的激情表白和激动人心的抽奖礼品环节让晚会气氛达到高潮。据悉,爱奋酒融合了当代时尚元素,体现了年轻一代创业奋发的精神。

■记者 吴林

经济信息

劲酒配美食,美味又健康

美酒、佳肴……这是自古以来我们对饮食追求的完美境界。随着社会经济水平的不断提高,人们的健康意识也在同步提高,从而使得保健酒逐渐进入我们的生活,摆上我们的餐桌。

作为保健酒的先行者和典型代表，劲酒正日益受到广大消费者的青睐。劲酒专业的酿造工艺、晶莹剔透的酒体、回味悠长的口感,以及倡导的适量、健康、文明的饮酒理念,不仅带给我们全新的饮酒体验,更带来了身体的健康。

劲牌公司开展的“劲酒美食季”活动,极力推崇品佳肴、饮劲酒的健康饮食方式。当您面对佳肴之时,斟上一杯劲酒,幸福的生活其实就是这么简单。

劲酒和佳肴,饮之健康,食之营养,相得益彰。