劲酒·湖南生态农庄美食节

有家常菜的地方，就有“江湖”

每天黄昏时刻，在过完忙碌的一天以后，打开家门的那一瞬间，闻到扑鼻而来的饭菜香味，令人陶醉。其实这味道，就是家的味道。

有些味道需要用心灵去触摸。即使远在他乡，抑或工作繁忙，仍能感受家的味道，因为，有江湖城酒店，一个有家的味道的酒店。

湖南生态农庄美食节第三站——江湖城酒店，位于郴州市107国道中铁五局左侧的江湖城酒店，在第三届湖南山水美食文化大赛上，获得了金奖殊荣。这里以民间土菜、江湖菜、大众化消费为特色，并同时兼营川菜、粤菜、湘菜等系列菜。无论你的舌尖多么挑剔，在这儿总能得到满足。

这里简洁舒适的环境，家人般的服务，恍惚间，还以为就是在家中用餐呢。

■记者 吴林 实习生 彭阁

家的味道之一
【一品南瓜】

喜欢吃南瓜的朋友们，一定要到这里来尝尝一品南瓜，感受这道看似简单却又不失风味的菜。这里一品南瓜的做法跟别的地方不同，因为它饱含着一份家的味道。它采用原生态的老南瓜，混合江湖城私房八宝粥精制而成，金黄色的外表，婀娜多姿的造型，一定让你的食欲大增。而且南瓜也具有解毒、护胃、防治糖尿病、降低血糖等功效。

家的味道之二
【三国坛】

咦?这道看上去极具三国时期特色的菜肴就是传说中的三国坛吧?没错。

三国坛不仅在造型上花了心思，在原材料的甄选上也是下了功夫的，主食材选用天然野生的植物蕨根粉。给大家科普一下，植物蕨根粉是从野生蕨菜的根里提炼出来的淀粉类做成的粉丝食品。

三国坛保留了蕨菜根里大部分营养，而且有祛热解毒、利尿道、令人睡、补五脏不足等功效。上好的食材加上江湖城秘传的烹饪手法，让美味与营养邂逅。

家的味道之三
【江湖霸王蛇】

名字可真够霸气的，听上去就非同凡响。顾名思义，这道菜肴占据了江湖城酒店中的霸主地位。蛇肉可解毒祛痱，对于急性风湿性关节炎也有一定的疗效，蛇肉的功效就不必给大家多说了。

江湖城的霸王蛇，是经过厨师们研究秘制的一道特色菜肴。可谓是江湖城酒店的重头戏了，想必日后会有“日食霸王蛇一盘，不辞常做江湖人”这一江湖规矩。

湖南生态农庄美食节参与酒店(第三期)

长沙

1、马铁活鱼土菜馆，位于万家丽路安全学院对面，特色菜为水煮活鱼；
2、吃鲜品辣茅屋湾土菜，位于树木岭曲塘路117号，特色菜为金牌手撕鸭；
3、鲜味湘，位于雨花区香樟路438号，特色菜为神仙鸡。

娄底

1、刘村长柴火饭庄，位于娄底市孙水河沿河风光带汽车南站对面，特色菜为沙锅鱼头；
2、梅山食普，位于新化县季康城豪苑旁，特色菜为野生塘鱼；
3、一方乡土，位于新化县沿河路106号，特色菜为资水河鱼；
4、柴火酒店，位于新化县狮子山公园对面，特色菜为柴火腊肉；
5、天鹅馆，位于新化县沿河路106号，特色菜为鹅全席；
6、梅山蛮火餐馆，位于新化县天华南路金穗进去60米，特色菜为正宗土鸡。

湘潭

1、千龙湾河东店，位于湘潭市岳塘区建设南路海关，特色菜为正宗澳洲青龙；
2、谢光头辣椒炒肉，位于湘潭市岳塘区吉安路万博港，特色菜为辣椒炒肉；
3、锦源食府，位于湘潭市岳塘区芙蓉中路市政府内，特色菜为正宗乡里腊味；
4、筷子忙钓鱼岛饭店，位于湘潭市岳塘区福星中路，特色菜为新化三合汤；
5、筷子忙灶王，位于湘潭市雨湖区二环线科大正门对面，特色菜为马家河黑山羊。

郴州

1、鸣九山庄，位于郴州大道(7451部队旁)，特色菜为品味野猪肉；
2、江湖城，位于郴州南岭大道，特色菜为一品南瓜、三国坛；
3、壹号公馆，位于郴州市北湖路1号，特色菜为壹号耳朵、壹号牛肉；
4、鸽仔王庄园，位于郴州市北湖区民生路，特色菜为脆皮乳鸽；
5、日益森烧鸡公，位于郴州市燕泉路郴州监狱对面，特色菜为烧鸡公；
6、桂东红星桥庄园，位于郴州市青年大道加油站对面，特色菜为桂东土腊肉；
7、小谭鸭庄，位于郴州市锁石桥竹山里，特色菜为小谭口味鸭。

经济信息

劲酒，少喝一点，为健康

劲酒，以专业品质满足您对健康的更高追求。幕阜山泉，酿造的生态原酒；直供产区，甄选的地道原料；精湛工艺，萃取的健康成分。千万次不可贪杯的温馨提示：少喝一点，为健康。

七眼深山甘泉，酿生态原酒

幕阜山，林茂花繁，自然造化。大山深处，万亩山水胜境，环抱劲牌原酒生态园四大基地，玉带般绵延12公里。山中流淌出的7眼甘泉水，经全程管道连接，全密封输送入生态园中。

选用清澈、甘甜、富含矿物质的山泉水，配上先进的小曲酒新工艺，保证了劲酒醇厚绵甜、协调丰满的独特口感。

十二大直供基地，选地道原料

劲酒严格限定原材产区，结合现代技术手段，对各产区的气温、阳光、降水、土质、生态进行综合测评。历时18年，从辽宁到新疆，从甘肃到两广，建立了12个原材种植直供基地。在基地，原材遵循自然规律生长，及时采收，再以指纹图谱技术，甄别、优选原料，保证其产地、采收时节和生长年限可追溯。纯正地道的原生原料，保证了劲酒的健康品质。

四十四道核心工艺，萃原材精华

劲酒采用数字提取技术，将地道原材中补益健康的精华成分完整萃取。

44道核心工艺、全程质量控制标准、保健食品GMP规范生产、四季老熟陈酿……将原材和酒液精华完整、天然地呈现，创造出味道与功效俱佳的劲酒。