



劲酒·湖南生态农庄美食节

冬日恋“锅”，认准招牌菜

冬日寒风瑟瑟，火锅成了人们最为喜爱的时令佳肴。小火锅吃的是情调，大火锅吃的是热闹。无论是讲情调还是凑热闹，在这寒冷的冬日里，火锅永远是我们心中那抹暖暖的阳光，用它那独特的形式以及味道诱惑着你我，热乎乎的感觉霎时温暖全身。

湖南生态农庄美食节第六期——猫记呷鱼、品湘粤休闲餐厅，让味蕾去旅行。

■见习记者 彭阁 记者 吴林



品湘粤休闲餐厅

周末与三五好友聚聚，吃顿周末大餐，让味蕾代替你来次短暂的旅行吧。在株洲最为繁华的新华西路中心广场地段，有这么一家餐厅，在那里吃着火锅，看着窗外人来人往，静静享受着难得的闲适。

品湘粤招牌： 秘制土鸡火锅

品湘粤休闲餐厅采用放养的土鸡，现点现做。大厨将秘制配方与调味品置入其中熬煮成汤。既保留了火锅的鲜美风格，又融进了活鸡滋补浓醇的味道。

当然，吃土鸡火锅也是有讲究的。先吃鸡皮，鲜爽柔嫩，一口咬下去汤汁直流，不糯也不软塌；再吃鸡肉，肉非常细嫩，很容易从骨头上咬脱，却很难把骨头咬碎。店家还特意奉上新鲜蔬菜，在祛除油腻的同时也均衡了营养。

猫记呷鱼

坐落于株洲荷塘区新桂广场旁的猫记呷鱼店还真是有趣，农家寨的装潢，旗帜状的招牌，让人有耳目一新的感觉。想必招牌上面那条可爱的鱼，肯定吸引了不少爱吃鱼的“喵星人”吧。味蕾旅行记，现在启程。

猫记招牌： 野生水鱼

民间有这么一种说法，“人过四十阴自半。”中老年人随着年龄的增长体内阴精逐渐损耗，而水鱼是补阴佳品，经常食用可使人体的阴阳恢复到相对平衡的状态。

湖南人素喜水鱼的鲜美可口，猫记呷鱼采用的水鱼全都是野生放养，具有最原始的味道。加之其大厨以文武火相结合，添入高汤，秘制配料，上桌后以火锅加温，成就了这一道咸鲜润糯、胶汁醇厚、香郁粘唇的绝世美味。



劲酒·湖南生态农庄美食节参与酒店(第六期)

长沙	<ol style="list-style-type: none"> 1、食字路口家常菜馆，位于长沙市开福区湘江世纪城凤亭路口，特色菜是干锅风吹鸡 2、俏芙蓉酒楼，位于窑岭鸿铭中心宏景名厦二楼，特色菜是秘制养生鸭 3、开心农场，位于宁乡县二环南路新镇政府旁，特色菜是砂锅驴肉 4、老妈家厨，位于浏阳市石霜路108号，特色菜是有头有脸
衡阳	<ol style="list-style-type: none"> 1、湘水弯，位于衡阳市湘江北路，特色菜是石锅鱼 2、刘罗锅菜馆，位于衡阳市石鼓区五一一路，特色菜是托盘鸡 3、小过年，位于衡阳市珠晖区东江丽景，特色菜是烤全羊
湘潭	<ol style="list-style-type: none"> 1、老妈家庭厨房，位于湘潭市雨湖区熙春路，特色菜是吮指口味蟹 2、斑竹园柴火饭店，位于湘潭县易俗河天易路金霞加油站侧，特色菜是大雁五吃、火鸡五吃、秘制火鸡 3、人民公社柴火鱼庄，位于湘潭县易俗河大鵬路与海棠路交叉路口，特色菜是柴火大锅灶、河鱼、火焙鱼 4、大湖生态有机鱼庄，位于湘潭市岳塘区吉安路二桥北，特色菜是有机鱼一鱼三吃、绿色无公害蔬菜
郴州	<ol style="list-style-type: none"> 1、小馆子私菜，位于郴州市原107国道建设局旁，特色菜是大蒜干鱼 2、原味食尚，位于郴州市东风路锦绣嘉园旁，特色菜是鹿肉火锅 3、小鼎锅菜馆，位于郴州市冲口路市工商局斜对面，特色菜是狗肉火锅 4、郴州大碗厨餐饮店，位于郴州市人民东路中国电信大楼旁，特色菜是蜗牛烧牛排
岳阳	<ol style="list-style-type: none"> 1、百子岭，位于岳阳县汽车站旁，特色菜是叫花鸡 2、阳光食府，位于湘阴县旭东路，特色菜是砂锅腊猪脚 3、勇记蛇城，位于湘阴县旭东路，特色菜是姜辣蛇
株洲	<ol style="list-style-type: none"> 1、地杰山庄，位于株洲市攸县上云桥，特色菜是地杰水果鸡、香芋扣包丸、口味蛇 2、猫记呷鱼，位于株洲市荷塘区新塘路(新桂广场旁)，特色菜是野生水鱼、野生河鱼 3、翻江镇，位于株洲市荷塘区大坪路205号，特色菜是黄焖土鸡 4、品湘粤休闲餐厅，位于株洲市芦淞区中心广场福鑫大厦五楼，特色菜是秘制土鸡火锅、雄鱼火锅

经济信息

劲酒,44道核心工艺,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，针对性的提取本草精华，融于劲酒之中。

在经历44道先进工艺之后，原酒还未足够成熟，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、草本原香浑然交融，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。

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，只为打造专业品质的保健酒的真品质。因为劲酒一直坚信：品质源于专业，只有专业品质，才能实现健康追求。

劲酒配美食 美味又健康

劲酒·湖南生态农庄美食节

活动时间：即日起至2013年8月

活动地点：1. 长沙生态美食·品湘粤劲酒。活动期间，凡到劲酒生态农庄美食节指定的餐饮店消费，即可获赠125ml中国劲酒1瓶(限前15名)；2. 劲酒配美食·美味更健康。活动期间，在劲酒消费500元以上(含500元)的中国劲酒，即可赠125ml中国劲酒1瓶；3. 劲酒配美食·美味更健康(限当天)。在指定生态农庄消费满100元即可获赠125ml中国劲酒1瓶。

长沙生态美食·品湘粤劲酒 地址：长沙市开福区湘江世纪城凤亭路口 电话：0731-88876777 品湘粤 地址：衡阳市珠晖区东江丽景 电话：0734-88811111

长沙生态美食·美味更健康 地址：株洲市荷塘区大坪路205号 电话：0731-22758881 大湖生态有机鱼庄 地址：湘潭市岳塘区吉安路二桥北 电话：0731-88877771