



# 劲酒·湖南生态农庄美食节

湖南生态农庄美食节第九期

## 这里的鸡，“骚”字当头 这里的鸭，妙不绝“口”

永州的血鸭好吃毋庸置疑，但是，这里的骚鸡公、口味鸭也不可错过。

坐落在永州市冷水滩区潇湘大桥头的乡里乡亲油茶土菜馆以骚鸡公、口味鸭等招牌菜闻名。典型的农家装修风格，简单质朴且干净整洁，颇有野趣。

选一个阳光明媚的周末，不妨邀上三两好友郊外踏青，既可享受万物生长的美景，又可尝尝这正当时的土鸡鸭等农家美食。在这里，骚鸡公、口味鸭是消费者必点的美食。纯正的原生态物料，独特的秘制配方，保证让你妙不绝口。

乡里乡亲油茶土菜馆老板告诉记者，之所以取名骚鸡公，不仅一目了然，而且还打个小小的擦边球：“烧”同“骚”，暗指“雄”心勃勃的愣头青。一语双关，加上醇厚鲜美的味道，骚鸡公风靡一时。

■记者 吴林 实习生 刘雨薇 苏亚宏

### 招牌菜

#### 骚鸡公

**特点：**口味醇厚鲜美，嫩滑多汁。

**营养：**公鸡肉中含有丰富的蛋白质，微量元素和各种营养素，脂肪的含量比较低，具有壮阳和补气的作用，是滋补的佳品。

**主厨秘诀：**新鲜的公鸡放入独特的酱料、作料分四个步骤炒制才能做出醇厚多汁的骚鸡公，制作过程中火候的掌握很重要，少一分不入味，多一分肉太老。



### 口味鸭

**特点：**此菜鸭子肉质酱红透味，汤汁红亮，香辣味悠长。

**营养：**鸭肉所含的热量较低，多吃也不会发胖，非常适合在减肥的美眉。它蛋白质含量比畜肉高得多，所含B族维生素和维生素E也高于其他肉类，还具有滋阴清热、抗衰老的功效。

**主厨秘诀：**制作口味鸭不仅鸭肉要新鲜，辅料也很重要。将近十种辅料烹炒才能让辣味融入肉中。烹炒过后放入高压锅中炖烂，再放入炒锅中收汤，这样才算完成。

### 快消资讯

●3月19日，2013年度全省茶叶基地工作会议在长沙隆重召开，会议对我省12家有机茶基地，51家优质茶基地，14家专业合作社予以先进表彰，2位种植大户被评为“优质茶叶种植大户”，并签订了金额高达30亿元的茶叶收购合同。

●3月23日，由爱丽斯·普罗旺斯、花喜行、大喜之家四家顶级婚庆及艾特婚纱联袂打造的国内首次“4D概念婚礼”在长沙运达喜来登酒店奢华亮相，演绎婚尚新潮流，发布流行新趋势。

●近日，香港贸发局联合湖南省贸促会国际交流服务中心、湖南省食品联合会在长沙举行湖南食品企业拓展香港市场培训会。现场分享了如何拓展市场、打造出口品牌及食品企业在拓展香港及海外市场时应该注意的问题。

### 经济信息

## 劲酒，七眼深山甘泉，酿生态原酒

“水为酒之魂”，水源的质量，直接关系到保健酒原酒品质的优劣。好水源的选择应符合水质优良、清洁、水温较低等条件。

劲酒原酒水源，取自幕阜山深山甘泉。其水质佳、无污染，整体水

质达到饮用矿泉水标准，尤其富含大量对人体有益的锶、硒等微量元素，其中锶的含量达到0.48mg/l，远高于0.2mg/l的国家标准。幕阜山脉植被繁茂、温度适宜，自然环境优越，适合微生物的繁殖、接种、

生长，是酿酒的好地方。

劲酒的原酒为自酿的清香型小曲白酒，选用东北上乘高粱和深山甘泉作为酿酒原料，采用小曲酒生产新工艺，使原酒品质和口感与浓香型白酒形成独特的差异化，不

仅清香纯正、入口绵甜，而且风味独具一格。

家庭欢聚之时，好友聚会之间，来一瓶劲酒，品鉴一份天然优雅的独特酒香，分享一种健康团聚的亲情友情。



## 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5月

活动方式：1. 点特色美食，享中国劲酒。活动期间，凡在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500ml(含)以上的中国劲酒，即可赠125ml中国劲酒1瓶。

3. 在三湘都市报劲酒美食专栏投稿（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。

劲酒参与门店：大城源茶楼 地址：永州市冷水滩区零陵北路 电话：0746-8420777 东方人家 地址：常德市新一路 电话：0736-7170007  
七王三 地址：常德市芙蓉路 电话：0736-7778787 农家庄 地址：岳阳市岳城七队 电话：0730-8698777