

劲酒加冰 爽口顺心·湖南美食节第一期

这里的水是高山泉水 这里的菜全部“裸烹”

你只知道在家里吃饭最健康放心，你不知道，在香樟路上，还有一家浏阳菜馆，能让你吃出“家”的味道。

围山一号就是这样一家店，据老板杨兵介绍，这里的菜全部“裸烹”。所谓“裸烹”，就是指厨师在烹饪过程中不使用非天然、不安全的添加剂，而改用天然食材、调味品制作菜肴。在这里吃饭，既能享受美食的诱惑，又能吃出营养健康。

老板杨兵做了20年厨师，对于食材十分考究，进门的入口处摆放了围山土茶油、自制乡村土笋、乡里自熏腊味等原

材料。同时围山一号的用水也十分讲究，许多菜品均采用泉水烹制。每隔两三天，杨兵都会亲自跑去大围山下的水库搬运2000斤泉水，可谓是真正的大自然的搬运工。

此外，为了让顾客始终保持新鲜感，每隔一个月，餐馆的菜谱都会更新，更新菜品达80%，仅保留一两个特色菜。

杨兵介绍，为了迎合夏季的到来，餐馆还将推出露天夜市及特色酒水。“今夏，劲酒即将推出新式饮法‘劲酒加冰’活动，应该会带来较高人气。”

■记者 何梦青



石锅口福鱼。

店家推荐

石锅口福鱼

特点：肉质爽滑鲜美，入口清香四溢。

主厨秘诀：先将2斤左右的草鱼放入冷水中，加以天然调料闷8至10分钟左右，待水温达到80℃迅速捞起，再倒入事先烧热的麻石锅中，麻石的持续高温能保证鱼肉的鲜美。

杀猪菜

特点：味道浓郁厚重，线条粗犷大气。

主厨秘诀：选取新鲜猪肝、猪肺、猪血、猪肠，放入自制卤水中卤制，再将卤好的杂烩一起放入锅中爆炒，大口吃肉的感觉让你畅快淋漓。

快消资讯

1、当优美的中国国画遇上浪漫的西方葡萄酒，会产生怎样的化学反应？5月24日，湖南国画馆内墨香与酒香四溢，来自法国的法莱士艺术葡萄酒携手湖南国画馆开启艺术·品之旅，并举行法莱士艺术·品俱乐部启动仪式。法莱士酒业董事长李菲林表示：今后，俱乐部也将不定期主办多种以葡萄酒为载体，与其他高端生活元素互动的活动。

■见习记者 邓倩

2、“六一”小朋友有惊喜了。日前，麦当劳“开心乐园餐”的经典餐盒正式宣布回归。同时，深受受欢迎的“日食五色”系列也推出多款新品，为小朋友和妈妈们带来更多趣味和营养均衡的美味体验。自麦当劳2011年11月首次推出“日食五色”系列产品以来，其均衡多样的饮食理念一直深受消费者欢迎。

■记者 刘玲玲

3、第十届《德行天下 幸福中华》公益大讲堂即将在长沙开幕。该讲堂以弘扬中华德学文化为基准，创办一年来，在湖南、海南两地已成功举办九届大规模活动，均由发起人、中华德学核心导师明诚先生谭进担任主讲人。

■记者 刘玲玲

劲酒品鉴小常识

一、劲酒品鉴方法

品鉴劲酒，宜选用广口的无色透明玻璃杯，观色、闻香、品味、评格。

观色：轻端酒杯，使之与视线平齐，逆时针轻摇并转动酒杯，观赏劲酒的色泽和通透性。

闻香：轻晃酒杯使酒液转动，探鼻近杯，深吸酒气。

品味：举杯入唇间，吸入小半口，舌尖轻搅酒液，停留几秒后徐徐咽下，细品酒中滋味。

评格：回味劲酒，感受其醇厚和典雅的风格，享受饮酒的乐趣。

二、劲酒饮用方法

1、饮用量：权威研究认为，一般每人每天摄入的纯酒精应以每kg体重低于1ml为宜。以体重为例，每天饮用35度酒的饮用量不宜超过150ml。因此，建议饮用劲酒时每天的饮用量控制在50-110ml为宜。

2、饮用频率：劲酒中的酒精和功效成份进入人体后参加人体的新陈代谢活动。为减少人体代谢酒精的负担，适量饮用劲酒后应间隔4小时以上再饮用劲酒。

3、饮用季节：劲酒四季皆可饮用，宜长期持续、适量饮用。

劲酒加冰 爽口顺心

中国酒 劲牌有限公司

max. 35%vol eq. 520ml

劲牌有限公司

将冰块投入劲酒，
劲酒的醇香融合冰的清爽，带来健康冰饮乐趣，
让酒香更淡雅，让口感更清爽，让这个夏天更回味无穷！

劲牌有限公司
1952年

· 坚持中国劲酒酿造传统，体验更多健康冰饮乐趣。