

# 吃臭桂鱼 点土猪脚 这些东西 也很浪漫

## 宴 >>

中秋，月圆人更圆。当月上柳梢头的时候，你又和谁相约黄昏后呢？

这个中秋，和家人相约一场美味的聚餐吧。月光虽好，但不如美食带来的饱腹感强。不用在意饕餮美食会破坏这个浪漫的节日气氛，因为你知道，或鲜香诱人的鱼，或入口即化的肉，绝对能让吃货们度过一个难忘的中秋之夜。



力力渔港的臭桂鱼。

### 【月宴地点：力力渔港】

**餐厅特色：**仁者乐山，智者乐水，食者乐鱼。力力渔港，一家以经营新鲜湖鱼为主菜系的特色餐饮，有“筒子骨炖回头鱼”、“力力臭桂鱼”等特色出品。中秋聚餐，不如在月光下吃一顿鲜美健康的鱼之筵。

**月宴佳肴：**平锅臭桂鱼

**主厨秘诀：**

**原材料：**桂鱼、王致和臭豆腐、姜、红辣椒、生抽、料酒、豆瓣酱

**做法：**1、将桂鱼宰杀并清洗干净，并在鱼背处剖开；

2、两面均斜剖上花刀；

3、在鱼上撒上适量的食盐；

4、准备一个稍大、稍厚的塑料食品袋，将鱼身合起放入食品袋中，将袋口扎上；

5、准备一个稍大的保鲜盒，将已放入食品袋中的桂鱼放入盒中，并放入冰箱冷藏；

6、冷藏2天即可取出，经烹调至熟后食用。

7、姜切丝、葱切段、红辣椒切丝备用；

8、热锅下油，放入桂鱼，将鱼浸熟；锅中加入姜、豆瓣酱炸出香味后，依次烹入适量的料酒、

生抽，加入适量的高汤，等汤汁煮沸后放入搅碎的臭豆腐至汤水稍收干后起锅；

9、撒上葱段，即可出锅食用。注意使用平锅。

**中秋献礼：**1、凡是中秋节当天每桌均可获得团圆月饼1份、精美礼品1份；2、凡是节日当天消费满588元每桌均可获赠啤酒4瓶；3、菜品消费满100元以上每桌赠送代金券50元。4、原价188元3斤重的“力力臭桂鱼王”，节日当天前10位预定顾客享受68元/份的感恩价。

### 【月宴地点：绿草地】

**餐厅特色：**绿草地是一家以“裸烹”为概念的新型餐厅。餐厅采用全透明式厨房，是和用餐区只隔着一层透明玻璃的开放式工作区域，顾客在就餐时透过玻璃就能看到饭菜的烹饪过程。同时厨房里的监控摄像头，也将厨师烹饪的画面通过大厅和包厢里的电视机同步播放给顾客，厨师们在厨房里的一举一动都展现在顾客的眼皮底下。

**月宴佳肴：**本草猪脚皇

**推荐理由：**精选土花猪前脚，经数十道工序、数十种草本配料精心秘制，入口肥而不腻，色泽红亮，味醇汁浓，酥烂而形不碎，香糯而不腻口，降低胆固醇含量，富含胶原蛋白，实属美容养颜圣品。

**中秋献礼：**1、凡是9.1-9.30预定酒席、享受最低折扣优惠。2、酒水均享受商家套餐或平价出售。3、9.17日为店庆日，大厅7.9折优惠。

■三湘华声全媒体记者 何梦青

## 宏兴隆月饼连续6年出口欧美销量领先



中国名饼企业 农业产业化国家重点龙头企业



## 感恩送好礼 首选宏兴隆

TEL:0731-57803668 招聘团购业务员

**宏兴隆**  
宏兴隆·莲中秋



CHINA  
HONG XING LONG  
湖南宏兴隆湘莲食品有限公司

天猫商城: <http://hongxinglong.tmall.com>  
网上商城: <http://www.hxltmall.com>  
公司网址: [www.hongxinglong.com](http://www.hongxinglong.com)