

健康美食评选

劲酒·品味湖南味道第二季



# 冬日,看“锅大侠”笑“熬”江湖

“围炉聚炊欢呼处,百味消融小釜中。”冬天,吃火锅大概是好呷鬼们能想到的最惬意的事。屋外是说话都冒气的寒冷空气,而屋内则是腾着热气的火锅,味足暖身,强烈的反差给人以寒冬的安慰和满足。火锅江湖之大,不管是在时尚商场、高楼,还是临街铺面、市井小巷,皆有其身影。

■记者 王一辰



## 靓锅

八宝茶清嘴凉粉下火,吃一套完整的重庆火锅

靓锅很好找,位于各类美食扎堆的坡子街口,红色的招牌格外显眼。

吃火锅之前,可以先来一碗八宝茶,这是重庆人吃火锅必备的传统降火茶,清香甘甜,先喝一口清清嘴,然后开启“麻辣之旅”。红油汤底是店家自己熬制的,用筒子骨、老鸭及重庆当地采购的香料熬煮而来。猪天梯、酥肉、鸭肠、毛肚、腰花等重庆火锅里必不可少的涮菜在这里自然是品类齐全,还有湖南特色的黄鸭叫,作为涮菜入锅,鲜嫩可口。享用美食之时,适量搭配劲酒,让美味与健康完美融合,更让你感受美妙的舌尖体验。

劲酒按照传统医学理论,内含人参、黄芪、淫羊藿、枸杞子、当归、丹参等多味名贵药材有效成分,能温补脾肾、活血通脉,其中的风味成分与牛羊肉、鸡、鱼、鸡蛋以及其他动物性食品和大豆制品搭配时的口感较好。

一餐过后为了平息火辣辣的胃,店内特别免费提供冰粉,红糖水送着透明的冰粉滑溜儿下去,尤其舒坦。

**推荐菜:**酥肉、腰花、香辣蟹、口味泥蛙

**地址:**长沙市解放西路三王街39号三王丽都大厦二楼

**电话:**0731-88580018  
**营业时间:**10:00-凌晨3:00

## Hi骨锅物料理

8小时熬煮出鲜,养生筒子骨火锅

在渐由红油锅底主宰的火锅江湖里,偶尔来点小清新也是个不错的选择,比如筒子骨和鸡煮出来的鲜汤锅底,味道虽不如红油汤那么霸道,但醇厚弥香,营养健康。仔细想想小时候在家里吃的火锅,妈妈也是用的骨头汤。这种记忆中的温暖如今在人民西路的Hi骨锅物料理也可以尽情感受。

长沙人对于筒子骨补钙的信任多年不变,新鲜的筒子骨与鸡肉一起老火慢熬整整8个小时,直到汤汁变成乳白色,这样的骨头汤无需多加调料,鲜味就足够突出,油而不腻、清而不素,越煮越醇厚,吃火锅前,先来一碗清汤,一个词形容:熨帖!

Hi骨的丸子值得一试,

有蟹籽、蟹黄、蟹肉、芝士、牛肉等各种口味。

“美酒佳肴,一样不少”。自古以来享美食时小酌一杯都是味觉妙配,身心享受。劲酒度数较之普通白酒低,好入口。饮用时口感醇厚绵甜,独特的风味与美食可谓天作之合。品味美食时喝杯劲酒,美食滋味更加浓郁,就如画龙点睛。

**推荐菜:**精制浓汤Hi骨特色锅、港式手切牛肉、油条虾、鳕鱼芝士丸

**地址:**长沙市人民西路389号(蔡锷南路与人民西路交会口,工农桥由东往西下桥靠右)

**电话:**0731-88923080  
**营业时间:**11:00-凌晨2:00



## 蜀府大院

九宫格火锅,吃得细致又讲究

“大院”里彩绘灯笼、灰青砖墙、精致雕花,在明黄灯光的映射下散发着典雅的古朴韵味。

在这里有其他火锅店难得一见的九宫格火锅。何谓九宫?利用九个格子涮煮不同的食物,将荤素菜肴区分,令每一格的锅底不会串味。因九宫格火锅的耐火度不同,所以有特别涮煮吃法。中间格火力旺,涮煮即烫即熟的食物,旁边格火力均匀,放煮熟才能吃的食物,边沿格火力最弱,宜久煮的食物。

重庆火锅往往以涮菜丰富为特色。千层脆肚,下锅轻涮几下,入口鲜嫩。黄喉刚刚开始发卷时即可捞起,筷子夹起抖一下有弹性,此时入口风味最佳。水晶牛肉有种特别的吃法,将牛肉裹上新鲜的生鸡蛋再入锅,既为牛肉提鲜又让肉质更加嫩滑。劲酒作为一款具有抗疲劳免疫调节的保健酒,性温味暖,含有多补益人体健康的功效成分,与牛肉、羊肉、狗肉等秋冬常吃的养生食材来搭配,更能发挥协调作用,既美味可口,又能产生出良好的驱寒进补效果。

**推荐菜:**雪花牛肉粒、水晶牛肉、千层脆肚、大院生扣鸭肠

**地址:**长沙市芙蓉区黄兴中路123号(中山亭乐和城温莎正对面)

**电话:**0731-84682690  
**营业时间:**10:00-凌晨2:00

## 经济信息

### 劲酒数字提取技术,让保健养生更科学

近年来,一系列保健养生书悄然走红,荣登各大书店的畅销书榜,传统养生文化在沉寂多年之后,再次焕发生机,这是让国人备感扬眉吐气的一件事。然而其中良莠不分,再加上传统养生文化本就博大精深,更让不少消费者如坠云里雾中。

就拿人们最常饮用的保健

酒来说,对于原料量的把握更是要求颇高。对于度的把握,困惑着普通大众。对于多少才适合自己,如何搭配,自己搭配出来的保健功效如何,作用大不大,普通百姓往往是凭感觉,保健疗效自然大打折扣。

现在不用担心了,保健酒知名品牌——劲酒,将食疗养生与现代科技融合到一起,创

新使用数字提取技术,让养生更科学。数字提取技术,突破传统浸泡工艺限制,分别针对每一味原料中的功效成分进行量化提取、科学控制,最大限度保留原料的有效成分,去除无效成分和杂质残留。确保生产的每一瓶劲酒保健酒都健康有效,品质纯正。

多年来,劲牌公司秉承“按做药的标准生产保健酒”的理念,致力于传承和发展源

远流长的中华养生文化,矢志不移地努力革新保健酒技术,不断升级产品品质,目的在于让消费者得以享用品质不断进步的产品,让消费者享用更健康、更优质的产品与服务。科学比对、量化控制、数字提取,劲酒将人们担心的成分含量问题、功效问题、品质问题“三大问题”都用现代科技解决,提升了产品的品质,也让人们的养生更加科学健康。



## 劲酒·品味湖南味道第二季

唯有美味,能跨越时间与季节的界限。点燃一次又一次的垂涎:

劲酒:与您分享湖南之美。让舌尖感受美味,更让身体收获健康。

有关食的地方,就有劲酒:

