



劲酒·品味湖南味道第二季



劲酒品味湖南味道走进常德

让满桌“德语”的美味钵子温暖冬日

常德有一句自古传诵的民谣：“不愿朝中为驸马，只要炖钵炉子咕咕嘎。”简单直白地抒发了常德人对钵子菜的执着痴迷。常德地处湘北洞庭湖区，北面是辽阔的江汉平原，对于北方南下的寒流毫无屏障，冬春寒冷潮湿，夏秋湿热，钵子菜正好能驱寒祛湿，增进食欲。所以，到常德哪能少得了钵子？本月中旬，“劲酒品味湖南味道第二季——城市味道”首站走进常德，满桌“德语”的美味钵子菜正好给冬日的餐桌升温，让美食品鉴团的成员们直呼过瘾。

■记者 潘海涛 王一辰



铁锅跳水鱼。



酱香牛排。



水库鱼每日鲜活上桌：铁锅跳水鱼

鱼是常德人民百吃不厌的家常菜，无论是如鱼得水的吉祥由头，还是在洞庭湖边临水而居的生活便利，鱼成为一道访亲会友的保留菜式。

适用于烹饪鱼肴的技法有很多，但从天然河鲜的自身特色来分析，煮和蒸最能够保持天然河鲜的鲜美细嫩，同时

又减少营养流失。铁锅跳水鱼其实也是一道钵子菜，随小火炉上桌，红油汤底，麻辣鲜香，肉质鲜嫩。钵子的烹食方式，能够较好地保持菜肴的色、香、味，汁浓味鲜，锅底的火苗一蹿一跃，涌动的汤汁将香气不断地往外送，越煮越有韵味。所谓“一滚当三鲜”，说的

就是这个道理吧！

在味尚餐厅，这道铁锅跳水鱼每天要卖出60-70份，受欢迎程度可见一斑。据味尚餐厅老板刘海斌介绍，这里的跳水鱼选用的是来自水库的草鱼，每天上午和下午分两批运送过来，保证鱼的新鲜品质。

本期参与“劲酒品味湖南味道”餐厅：

蓉九辣椒炒肉餐厅（武陵阁店）

地址：常德市武陵大道南段

电话：0736-7225888

四大碗生态餐厅（东江店）

地址：常德市常德大道武陵区工业园对面

电话：0736-7367777

味尚餐厅（梅尼店）

地址：常德人民路梅尼广场二楼

电话：0736-7722117

酒醉的鸭子咬出杨梅味：干锅杨梅鸭舌



干锅杨梅鸭舌。

常德东临洞庭，澧水、沅水穿城而过，水文化的滋养让常德人生性包容，而包容恰恰又是钵子最大的特质，几乎所有食材都可以入钵成为常德人唇齿间的美味。常言道，“常德钵子是个筐，什么都可装。”所以常德大厨们在翻腾的钵子里尽情发挥着各自的创意，炖出温暖的美味。

干锅杨梅鸭舌是蓉九辣椒炒肉餐厅大厨龚维平的得意之作，用超过一年以上老鸭的鸭舌佐以自家酿制的杨梅一同烹制，如此混搭竟碰撞出不一样的美妙滋味，杨梅的酸爽加上鸭舌的嫩滑，相得益彰。

而龚维平透露，这道美味烹制过程中还有一个小诀窍，那就是加入适量的酒，像劲酒这样醇而不烈、入口清香的酒不仅可以去除鸭舌本身的异味而且能够提升整体菜式的味觉层次，是点睛之笔。

佐酒好菜加“米饭杀手”：酱香牛排

常德菜里牛肉的做法很多，炒的有小炒黄牛肉、孜然牛肉、铁板牛肉等菜式，做钵子有巴掌牛肉、牛肉炖扁豆、牛肉炖魔芋等，著名的常德米粉，其汤码也是以牛肉为主的。善用牛肉做菜也几乎成了常德大厨

们的一项基本技能。

在常德四大碗生态餐厅，大厨姚斌首先端上来的钵子菜就是酱香牛排。这道菜做起来比较费时，牛排先煮后炒，通过花椒、豆瓣酱、老干妈调味，汤汁浓香，反复的煮炒调味让牛肉吃起

来软而不烂有嚼头。

围着一桌钵子菜而食，热气蒸腾，吃得人浑身发热，格外舒坦，尤为重要。有了酱香牛排这道开胃好菜，下酒正好，劲酒下肚，紧接着米饭也多添了几碗。

经济信息

劲酒，按做药的标准生产保健酒

原酒、原料、工艺，历来被劲酒奉为其健康品质保证的不可或缺三大要素。依李时珍《本草纲目》记载，建立原料直供基地，保证每一味原料地道纯正；历时十余年，寻得幕阜山七眼深山甘泉，建立四大原酒基地。至此，距一瓶中国劲酒的诞生，只差关键的一步——工艺。

自然精华，数字提取

从上世纪80年代浸泡技

术、90年代渗漉技术，到今天开创性采用的数字提取技术，30年来中国劲酒不断进行技术创新，推动保健酒品质不断进步。

依据原料的不同属性，劲酒采用数字提取技术，对每一味原料单独进行提取，通过优化选择，将原料中的有益与有害成分进行分离，保留原料的有效成分，从而成功地规避了传统工艺诸多弊端，保证了

原料精华的有效萃取。

有效成分，精确调配

劲酒籍定量调配技术和智能控制流程，使酒体中有效成分的纯净度更高、稳定性更好，从根本上保证劲酒组方配伍的严谨、科学。

此外，劲酒创新运用原香调配技术，采集优质香料进行调配，酒香、草本清浑然交融，让酒液发挥天然本味。而数字提取技术的应用，则过滤了原料中无效成分和杂质，有效降低了原料所带的苦味，让劲酒口感更加清香醇和。

健康品质，免疫调节

提取出的原材料功效成分的多少，是决定保健酒保健功效的核心要素。

一瓶中国劲酒，含有总皂甙、总黄酮、总多糖、淫羊藿苷、毛蕊花糖苷等对人体有益的具有抗疲劳、免疫调节作用的功效成分。应用数字提取技术，劲酒实现了最大限度提取原料中功效成分的目的，总皂苷、总黄酮等功能成分含量得到有效提升，且纯净度更高，稳定性更好，既保障了产品健康内涵，又能有效提升人体免疫力。



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，让舌尖品尝美味，更让身体收获健康。

有美食的地方，就有劲酒！