



劲酒·品味湖南味道第二季



岳阳位于江南洞庭湖之滨,依长江、纳三湘四水,范仲淹的《岳阳楼记》为世人所传颂,也让人们记住了这座有着2500多年悠久历史的文化名城。岳阳人爱吃鱼,会吃鱼,也会做鱼。对于鱼的烹饪,各店家也是风格迥异,从臭鳊鱼到银鱼汤再到砂锅鱼头、过江鱼,各领风骚。1月中旬,“劲酒品味湖南味道第二季——城市味道”走进文人墨客笔下的岳阳,品一口鲜嫩多汁的鱼肉,坐看洞庭湖美景。

■记者 王一辰

“劲酒品味湖南味道”走进岳阳

鱼有多少种吃法?岳阳大厨最懂

美味过江鱼
开店十三年经久不衰的招牌菜

提到岳阳美食,你会想到什么呢?烧烤、虾尾、姜辣蛇……或许你的脑子里会蹦出这几个关键词来,但如果用一个限定了的范畴来具体表现岳阳菜的魅力,那将会是什么呢?鱼,做鱼,让岳阳菜历久弥新的正是对于鱼的烹饪。

紧临洞庭湖的船东饭庄在烹鱼方面有着绝对的优势,大厨方磊介绍,店里的鱼都是每日来自洞庭湖的活鱼,客人来吃鱼时现点现杀。砂锅香辣鱼头,听名字就是一道重口味的菜式,但这并不影响品鱼的鲜。鱼头口感鲜嫩,鱼骨却鲜香酥脆,干红椒的辣味一点点渗透在肉片内,不会辣得过于张扬和浮夸。

而品湘楼土菜馆的过江鱼是开店十三年一道经久不衰的招牌菜。过江鱼上桌,首先在气势上就压倒众人,两斤左右的草鱼经过油炸,保持着水中遨游的雄姿,全身洒满洋葱沫、香菜,光是靠着香味就能吸引不少食客,鱼肉表皮微脆,吃的时候蘸一点汤汁,细尝慢品,就如喝劲酒一样细细品味,会格外体会到劲酒别致的香。

小清新搭配重口味
先尝银鱼鲜再品臭鳊鱼

来岳阳食鱼,银鱼不可不尝。早在唐宋时期,就有食用洞庭湖银鱼的记载,如宋人张先诗有“春后银鱼霜下鲈”之句,白居易也作诗以赞:“庭前供白子,天然三寸长”。小小的银鱼从唐代起就成为了席上珍品。传说清朝乾隆皇帝下江南时,曾多次品尝银鱼。

银鱼入肴是席上珍馐,在何健鱼馆,美食品鉴团成员们品尝到的第一道菜就是银鱼肉丸汤。银鱼色白肉嫩,肥腴味美,加上肉丸提鲜,所有精华浓缩在一锅汤内,看之,色泽赏心悦目;闻之,鲜香诱人,口舌生津;食之,味美可口,齿颊留香。

如果说银鱼是餐桌上的小清新,那臭鳊鱼就是当仁不让的重口味代表了。初尝臭鳊鱼,会稍有些排斥,因为它的确有些异味,但试着夹起一小块,细细咀嚼的过程就是脱掉“外衣”露出金玉的过程,肉质肥厚油脂多不枯槁,越嚼越香。此时搭配劲酒饮用,口感醇厚绵甜,独特的风味与美食可谓天作之合。



岳阳人爱吃鱼,会吃鱼,也会做鱼。

十多道工序,20多味调料
传说中的钱粮湖老水鸭

钱粮湖镇位于岳阳市君山区西侧,因清乾隆皇帝下江南到此一游而得名。该镇曾是中国江南规模最大的国营钱粮湖农场部所在地,近几年来,钱粮湖以鲜美肥嫩的鸭而闻名,钱粮湖老水鸭也成为岳阳一道名菜。

品湘楼大厨李朝华介绍,钱粮湖老水鸭这道菜选用两年以上的老水鸭,经过十多道工序处理,然后加入20多种调料及中药配料烹制。酱色的鸭肉混合着青椒、大蒜、生姜,香味扑鼻,鸭子火候到位,肉紧却不塞牙,咬一口,汤汁饱满,回味无穷。自古以来,享美食时小酌一杯,都是味觉妙配,身心享受。劲酒度数较之普遍白酒低,好入口。品味美食时喝杯劲酒,美食滋味更加浓郁,就如画龙点睛。



本期参与“劲酒品味湖南味道”餐厅:

- 何健鱼馆**
地址:岳阳楼区相思路9号(站前西路与相思街交汇处)站前路小学旁边
电话:0730-3355222
- 品湘楼土菜馆**
地址:岳阳市四化建(建行旁)
电话:0730-8616778
- 船东饭庄**
地址:洞庭北路138号3517后门
电话:0730-3233033

经济信息

饮酒之道,适度适量才健康

保健酒既拥有酒的属性,又拥有保健的功效,在养生意识日渐增长的今天,成为越来越多消费者所喜爱的品种。而作为保健酒行业领军品牌的劲酒,从面世之初就开始了“不要贪杯”健康饮酒理念的传播,适度适量才是保健酒饮用文化的精髓所在。

世间万物,凡事有度,饮酒也要讲究适量,适量饮酒能够怡情、调节气氛,也能有益于身体健康,反之过量饮用则会影响身体健康。这些理念,不仅是对保健酒,实际上对所有酒都适用。而对于劲酒而言,建议每天的饮用量不要超过50ml~150ml。需要特别注意的是,劲酒作为保健酒,口感好,略带甜味,度数适中,如果不加控制就很容易在不知不觉中过量甚至超量饮用。此外,劲酒中含有多种对人体有益的功效、营养成分,如果过量饮用,酒精和功能分子会同时增加人体肝功能的代谢负担,使得酒精得不到有效分解,导致消费者醉酒后比较难受,所以,无论什么酒都得适量喝,别只因为逞一时之快而忽略了健康。



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:与您分享湖南之美食,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: