

## 遍尝鹤城 玉食美味



### 家宴重头戏: 传统年夜饭

眼下市民最关心的事,就是年夜饭的安排。往年,人们的年夜饭大多在家中操办,在家中精心烹制的美味佳肴不仅可口合意,更能表达浓浓的亲情。现如今,随着生活节奏的加快,观念的更新,春节期间人们更愿意把时间用在与亲朋好友欢聚的活动中,于是全家人到饭店吃顿可口省事的年夜饭被很多市民所接受。

针对大众需求,记者走访了我市几家有特色的饭店,在此为您献上各种各样的新春美食。

阿五美食一直以其口味独特的饭菜吸引着消费者。这里的新春年夜饭价位起点为388元包桌,其中包括8道凉菜、8道热菜、两道主食和1个汤,此外还有488元、588元、628元、688元、1088元的包桌。随着包桌价位上升,所包含的菜量和品种也随之增加。目前,阿五美食初一至初三的年夜饭包桌预订最为火爆。

说起年夜饭,不能不提弘阳酒店。弘阳酒店是我市的老牌饭店之一,酒店根据市民日常的消费水平,将年夜饭分为418元和518元两种价位。其中418元的包桌包括8道凉菜、10道热菜以及面点和主食;518元的包桌则进一步提升了菜的档次及数量,较418元的包桌增加了面食。

迎宾馆主营粤菜,它是市民宴请亲朋好友的重要场所之一。这里的年夜饭包桌分为4种价位,从488元至1080元。其中,消费者预订包桌主要集中在588元和888元两档价位。值得一提的是,迎宾馆的年夜饭让利30%,让消费者在享受美味的同时还得到价格上的优惠。另外,年夜饭包桌还能得到饭店奉送的雪碧、可乐,

参加新春抽奖,对小朋友还有礼品赠送。这里初一至初三的家宴小包间包桌基本已预订满,以初二预订者最多。

在沿海城市人们可以品尝各种海鲜,东海渔港让喜爱海鲜的你不需要远行也能尽享海鲜美味。东海渔港推出的年夜饭包桌起价为508元,每种价位的菜品都分为A、B套餐,其所包含的菜品种类有所不同,消费者可以根据自己的饮食喜好,选择同一价位中更符合自己口味的套餐。目前,消费者预订的年夜饭多集中在初一及608元价位的包桌。

另外,各个酒店还可以根据顾客的人数和需求做菜,不过需要提前预订,以便各饭店有时间准备食材。

### 新年食美味: 品尝特色菜

#### 美味在民间

阿五“三大怪”是受大众食客青睐的三道知名美食。它们分别是牛奶炒饭、阿五豆腐和开胃鱼头。

牛奶炒饭是用优质的矿泉水煮熟泰国香米,辅以胡萝卜丁、牛肉丁、黄瓜丁、蟹柳、玉米粒等,加上牛奶炒制,口味清淡,十分独特。

阿五豆腐选用郑州的四通豆腐,添加虾仁、番茄,以高汤文火慢炖。红白相间、色泽诱人、开胃爽口。

鲜辣的开胃鱼头选用信阳南湾水库鲜活的花鲢鱼头,配以独家秘制料汁一同蒸熟,用热油淋香葱而成,食过鱼头后加烩面拌汁同食,味道与众不同。

来自洛阳的张记牛肚选料精良,采用十几味中草药及调味品、野山菌和猪骨熬制成汤,其味厚而不腻,将上等的去脂牛肚浸泡其中,入口松软香嫩、回味无穷。

15元50串的鲜美牛肚非常适合大众消费。春节期间,叫上三五好友,花上三五十元就能让你吃得心满意足。

木火铁锅炖活鱼是具有东北风味的美食。东北丰木火铁锅炖活鱼主推长江鲢鱼。苏东坡曾

写诗赞曰:“粉石首仍无骨,雪白河豚不药人。”诗句道出了鲢鱼的特别之处:肉质白嫩、鱼皮肥美,兼有河豚、鲫鱼之鲜美,刺却极少。

东北丰的饭桌是用雪白瓷片砌成的灶台,中间一口大铁锅,顾客亲自挑选鱼种,由服务人员宰杀,在铁锅中现场制作,一切操作过程尽在眼中。主食则是现做的玉米面饼或白面花卷。平均每人三四十元的消费,就可以让一家人围坐在暖暖和和的饭桌前享受美味。

#### 镇店招牌菜

卤元鱼、手抓骨、腿骨炖海带,一直是老牌饭店弘阳酒店深受消费者喜爱的三道特色菜。

鳊鱼就是甲鱼,弘阳酒店制作的卤鳊鱼在口味上咸香而略带麻辣,酥烂可口,最受男士欢迎。手抓骨选用新鲜的猪后腿肉,口感微辣、肉质酥软。腿骨炖海带则是一道营养丰富的汤菜,新鲜的猪腿骨配上肥美的海带,钙质丰富,老少皆宜。

日式可乐骨、川味泼辣鸡、大葱烧海参、木瓜炖雪蛤,这些只闻其名就让人垂涎三尺的美味是迎宾馆的大众美食。

日式可乐骨采用精选肋排,加以可乐烧汁,口感咸鲜微甜,排骨的香味配合可乐的特有香气吃起来独具风味。川味泼辣鸡充分展现了川菜的麻辣鲜香,适合喜欢食辣、口味偏重的顾客。大葱烧海参将发好的干海参切成条块,加以同等长度的葱白段,经过一番余烫煨炒,烧至海参入味时加入味精,用淀粉勾芡,淋上花椒油即成。

醋泡生花生这道看似平常的菜却很受欢迎。它精选去皮鲜花生,用醋泡制装盘,不仅能软化血管,还能美容养颜。这醋可不寻常,它是用十几种调料熬制而成,调制方法复杂,口味极佳,几乎所有来此消费的食客都喜欢点上一盘。

我市专营海鲜的东海渔港,海鲜种类繁多,包括鱼类(海水鱼、淡水鱼)、虾类、蟹类、螺贝类、头足类(鱿鱼、乌贼)等。其特

色在于选用冰鲜的海产品,其口感与众不同。

这里最著名的当属龙虾三吃。所谓“三吃”是指用一种材料做出三种不同口味的菜肴。将鲜活的大龙虾分为生吃、椒盐、煮粥三种。其中,生吃是把龙虾肉切成薄片,以白色的肉片蘸汁食用,这种吃法在日本非常流行。而虾头、虾脚制成椒盐龙虾,龙虾壳及碎肉则用来煲粥。“三吃”将龙虾的美味发挥得淋漓尽致。

此外,这里的温州炒粉干几乎是食客必点的一道美食。所谓粉干是用纯大米制成的米粉,具有色白、条细、耐煮、松软等特点。温州炒粉干咸香味美,18元一份。

### 过年游街头: 小吃俏争艳

位于新世纪广场的西步行街曾因会聚各色小吃而成为最热闹的地段。

鸡蛋灌饼香酥可口、竹筒粽子绵软香甜、东北黏玉米甜润糯软、棒棒鸡咸香酥脆、关东煮细腻鲜美、铁板鱿鱼香辣十足……从初二开始,在西步行街,小吃摊主们将为大众带来特色鲜明的小吃,让你与亲友在畅游街头的同时尽享美味。此外,在我市淇县和浚县的新年庙会上,你还能品尝到更具特色的美食。

如果说小吃能代表地域文化,那么特产则是当地最重要的特色。金丝伴银线,精品缠丝蛋。个大、双黄,煮熟后蛋黄呈黄红色,切开可见内有缠绕着的一圈圈不同的色环,由外及里缠绕着中心,这就是著名的缠丝蛋。它嚼有肉劲、味道鲜美、营养独特。淇河鲫鱼骨刺细少、肉肥厚、质细嫩、味鲜美,适宜清蒸和炖煮,它更是新春家宴上的必备佳肴。无核枣色泽鲜红,肉质厚实而细腻,无核而有仁,维生素C含量是苹果的100倍,被专家称为“天然维生素丸”。

春节期间,如果你要到外地与亲友团聚,可以捎上咱们的特产,为那些没能回家的游子带去故乡的惦念。

春节是我国最古老、最隆重的节日。此时,远在天涯海角的人们怀着迫切的心情踏上归家的旅程,与家人一起吃顿年夜饭,成为每个人心中最重要的事情。这一顿团圆饭包含着浓浓的祝福与心愿,几多亲情,几许期盼,它是对往年的送别,也是对未来的期盼。

随着生活节奏的加快、观念的更新,春节时人们更愿意把时间用在与亲朋好友欢聚的活动中,于是全家人到饭店吃顿可口省事的年夜饭被很多市民所接受,而特色菜是饭店抓住消费者的绝活。此外还有五花八门的小吃,因其价廉物美,深受市民欢迎。



□ 本报记者 徐舒帆 文/图

