



甲中甲旗舰店: 极品野生甲鱼 原生态更健康

如今,市内吃甲鱼的地方不少,但若想吃纯正的野生甲鱼,还得去位于上海城的甲中甲旗舰店。甲中甲本着返璞归真的理念,以食补养生为目的,独家秘制的野生甲鱼、土龟香锅,味道鲜美,营养丰富,不加任何香料,突显了野生甲鱼的原汁原味,为崇尚自然、注重健康的人士提供了理想的膳补场所。

甲中甲旗舰店创始人曹智军,从事甲鱼批发、放养近20年,

为我市70%的酒店提供甲鱼货源,业内人士称其为“甲鱼王”。自1992年起,他先后在陕西汉中、安康、郧西等地承包了10余个面积达10余万平方米且水质优良、无污染的原生态水库,不断将收购到的野生甲鱼幼仔筛选后投放到库中,甲鱼靠吃鱼虾、水草及微生物自然生长。通过近20年的培育,现已逐渐形成得天独厚的原生态、无污染的生态产业链,每年可供应数万斤纯野生及放养甲鱼。

时值盛夏,有些人担心吃甲鱼会上火,甲中甲为你打消这种顾虑。其实,甲鱼本身是凉性的,不仅营养价值高而且药用价值很大,能滋阴去热、软化血管、美容养颜。而且,甲中甲在相关专家的建议下,按照特制的食疗配方来烹制甲鱼,吃后不仅不会上火,还对长痱子、长痘痘、出虚汗等夏季易出现的症状有一定的防治作用。

地址:北京路上海城正门口
电话:8611008

美天河鲜农家乐: 新品乌鱼,你不知道的四种吃法

爱吃鱼的人都有这样一个共识:吃鱼肉既养颜又不会胖,还能变聪明,而且鱼肉味道清爽,怎么吃都不会腻。因此,无论清蒸鱼、红烧鱼、麻辣鱼、火锅鱼、干煸鱼等等,一概不拒。听说美天河鲜农家乐新引进了乌鱼,这倒是没尝过,据说还能“一鱼四吃”,不知道是怎么个吃法呢?

一闻才知道,原来乌鱼是一种淡水鱼类,在本地并不多见,由

于外表看上去黑黑的,又称黑鱼。乌鱼不仅味美,且营养价值很高,有很好的食疗功效。中医认为其味甘性寒,能滋补调养、补脾益胃、益气补血、利水消肿、解毒去热,在夏季食用是很适宜的。

所谓“一鱼四吃”,原来是以乌鱼为原材料,做成鲜椒乌鱼、麻辣乌鱼、酸菜乌鱼及鱼骨豆腐汤四样,每样风味各不相同。最诱人的自然是麻辣乌鱼,地道的川式风

味,入眼先是一大片红红的辣椒,接着一股辣椒和花椒相融的辣辣的、麻麻的香味儿窜入鼻翼,胃口也被吊起来了。鱼片鲜嫩爽滑,融入了浓浓的汤底的香味,就连配菜也十分入味,让人直呼:“好辣,好辣!吃了还想吃!”鲜椒乌鱼、酸菜乌鱼、鱼骨豆腐汤也都堪称极品,尝过一次你就再也忘不掉。

地址:北京路本味坊斜对面
电话:8618747

四方聚商务宾馆: 咕噜鱼开胃 二人转养眼

四方聚商务宾馆位于白浪,是一家集住宿、餐饮、休闲娱乐为一体的三星级商务型宾馆。在这里,不仅可以品尝到魔石咕噜鱼、杨传老厨特色瓦罐汤等别具特色的精美菜品,观看精彩的东北二人转,还能体验四方聚独家推出的公寓式豪华客房。

魔石咕噜鱼有诸多奇妙之处:一是以魔石打磨成的石锅为器具;二是不用明火,而是将石锅以高温烤至400℃左右,再放入药

石,之后铺上锡纸,然后盛入秘制的汤油。凿魔石为釜,石和鱼而烹,魔石咕噜鱼之名就由此而来。经过复杂的烹调流程后,放入切好的生鱼片,边烫边吃,在保证原汁原味的同时,又加入了独家秘制的作料、油和高汤,营养物质渗透到鱼中,味道鲜美,香肥嫩爽,让人垂涎欲滴。

特别提醒:7月1日起,四方聚商务宾馆特邀东北二人转激情演艺,每晚9:30准时开演,来消

夜的食客还能品尝到魔石咕噜鱼、大虾、烧烤及各种小炒。公寓式客房100元起住。

活动时间:7月1日—10月1日

地址:十堰市白浪经济开发区白浪中路92号(东风渝安公司对面)

订房电话:8305388
8305399 8305398
订餐电话:8305389
8305366 8305398

鑫港大酒店: 夜市开锣了

好消息,鑫港大酒店夜市开锣了!干锅基围虾、干锅花蟹、特色烧烤应有尽有,一定能够让你一饱口福。该夜市从晚上6点一直营业到凌晨2点,足以让你尽兴而归!

这里的海鲜菜品价格也很便宜,以“一品海鲜锅”为例,其包含有花蟹、基围虾、文蛤、鱼丸子等,如果仅看菜的材料而不看价格,或许你会以为它价格不菲吧,其实并非如此。事实上,为了突显平价,鑫

港大酒店大厅内的所有菜品4元起售,28元封顶;酒水与超市平价,菜品日日更新;凡前来消费的顾客,同时可参与积分活动,积分越多,优惠越多。除了拥有海瓜子、美极海昌鱼、豉汁炒鲜鱿、扇贝等种类繁多的海鲜外,时下还不断有新品推出,以满足更多消费者的不同需求。

地址:人民公园大门旁
电话:8669486

歪蛙干锅年代: 火锅牛蛙的麻辣风情

歪蛙干锅年代的干锅牛蛙可谓有口皆碑,而新推出的火辣火锅蛙也不甘示弱,让每个食客吃完后都大呼过瘾。光是锅底就够神秘,据了解,火锅红汤是由30多种香料及十几味对人体有益的中草药经文火慢熬而成,具有多吃不上火、不油腻、开胃健脾之功效,麻辣鲜香,回味无穷;火锅白汤是由新鲜骨头、新鲜老母鸡、新鲜野生鲫鱼及多种海鲜精心熬制而成,有滋阴壮阳、美容之功效。

另外,歪蛙干锅年代所采用的原料均来自南京,所选牛蛙都经过精挑细选,蛙肉鲜嫩而有弹性。就连配菜也丰富至极,几种食材搭配肉质细嫩的牛蛙,口感层次特别丰富。菜未至,而香已飘;扑鼻而来的香味,勾起无限食欲,叫人迫不及待地就要动筷。

提醒:凡光临该店的食客,吃一道火锅蛙即送雪花清爽啤酒1件。

地址:朝阳路15号武当国际园四楼 电话:8680877

巴山夜雨·小香莲生日主题店: 雅致与风味媲美 大虾与美酒同醉

既有美味的油焖大虾,还有幽雅舒适的用餐环境,小香莲致力于酒店“内在美”和“外在美”的和谐统一。

该店位于三堰澳门街内,出则繁华,入则幽静。步入店堂,可见小桥流水,水中有莲,还有金色的小鱼游来游去。如果不选大厅雅座,还有多个包厢可供选择。如今,包厢已经全面装修升级,更显舒适雅致,空调送来冷气,悠扬的轻音乐在耳边萦绕,顿觉身心舒畅。在这样清幽的环

境里品尝着肥美麻辣的油焖大虾,再畅饮几瓶冰镇啤酒,夏日的燥热不知不觉就已离你而去,只剩下美味与快意的沉醉了。

三堰店:三堰澳门街内(翰林世家旁) 电话:8631536

六堰店:原裕华商场旁建设巷内 电话:8690336

白浪店:祥安广场后 电话:8316713

小香莲外卖专线:15717285667

■本版采写记者 张小溪