品味美食,不仅享受味觉带来的美好感受,更体验一种心境。如有菜品可口而环境清幽之处,才觉完美。套用小沈阳的一句话:这和欣赏美女的道理是一样一样儿地。美丽的外表总能牵住几许目光,而丰富的内在才真正值得品味。若有依山傍水、兼具古典韵味与现代风格,而菜品别具特色,吃一次便令你念念难忘之所,是否会让你感到惊喜?

四毛惊喜呈现:

汤色鲜亮,清淡无油,口感鲜滑……还含有大量氨基酸、活性钙及维生素,营养滋补。

这究竟是一道什么汤?据说该汤依古法熬制,采用独家秘方,以上好大骨熬制而成,没有添加任何人工调料,是一道寓意红红火火,财源滚滚,人见人爱的绝妙好汤。

这就是四毛农庄特别推出了一道新品:火爆鼎汤。除了能喝汤外还能涮菜,海鲜、肉类、素菜、面食等,应有尽有,且一律平价,即使任意加汤也照样鲜美无比,而一直深受食客们钟爱的四毛骚鸡公、四毛农家榨菜鱼等特色农家菜均保留。四毛农家榨菜鱼现仅38元/锅。

四毛农庄现已全新装修,在保留原四毛大红灯笼、假山水池、亭台楼阁的农庄风格基础上,对大门、大厅和包厢进行了现代风格的设计装修,简约精致,设施齐备。

人生难得几次心动,不妨亲自去看看吧。

地址:东风公司43厂对面
电话:8203686 8203678
文、图/记者 张小溪

食味

喝了野菌汤 第二天就变漂亮

"什么时候再去绿野山珍喝野菌汤?那天喝了汤,第二天就觉得皮肤真的变好了。"这可是真人真话。上个周末,芩儿姐姐和朋友一起到绿野山珍农家乐园尝了那儿最出名的山珍煨珍煲。由于女士居多,老板特意下了乌鸡在汤里。喝几碗清汤后,再加入雪茸、黑虎掌、黄牛肝等难得一见的野山菌,清脆滑嫩,微有韧劲儿,一个个吃得不亦乐乎。最后,还品尝了据老板说最受客人欢迎的黑虎掌烧牛腩和青瓜酪、香煎野菜饼等别具风味的主食……一直到肚儿圆圆,再也撑不下,还意犹未尽。

咦?吃了这么多,倒也不觉得身体特别有负担,反而清爽利落。更美妙的是,芩儿姐姐第二天起床就觉得皮肤、脸色都很好。这到底是为什么呢?

原来,野山菌生长于深山老林中,是当今为数不多的纯天然原生态珍贵食材,且有提高抵抗力、增强体力、降血脂、预防动脉硬化等作用,更能滋补养颜、延缓衰老。不管信与不信,试试就知道啦!

地址:天津路徐家沟七组
电话:6921763 记者 张小溪

美天河鲜冷水鱼:深陷在麻辣鲜香

自从本版介绍了来自四川的美天河鲜,那些个神秘的冷水鱼引起了好多食客的注意,食客们纷纷赶去尝鲜,一睹这稀罕鱼儿的风采,还不由感叹:"确实跟平时吃的鱼不一样,鲜得好特别哟。"

之前为大家推荐了雅鱼汤、吴氏贵妃鱼和金牌梭边鱼,今天咱们再来尝尝吴氏丁桂鱼和干煸金丝鱼。金丝鱼是珍稀的野生鱼类,鱼体娇小,一般3–4厘米。鱼肉美而色艳,为宴客佳肴,自古被视为珍品。美天河鲜的干煸金丝鱼,香辣酥脆,麻麻的,吃了第一块儿就停不了口。

丁桂鱼是一种名贵鱼种,据说有"皇家宠鱼"和"鱼医生"之称。一阵浓香飘来,色泽鲜亮的红油裹着红椒、花椒等。都说麻辣开胃,这还没动筷子口水就快流出来了。夹起一条鱼"刺溜"滑入口中,轻咬一口,鱼皮厚而滑腻,肉质细嫩,入口即化,满口留香。

地址:火箭路转盘处(本味坊斜对面)
电话:8618747
文、图/记者 张小溪

寻访 十堰本土美食

不吃三合汤 就等于没到过郧阳

"嗅见那扑鼻的浓香,看着绛红的卤牛肉,粗壮长嫩的葱白子,鲜红尖角的老辣椒,橙黄油泛的热汤汁,你就会腿脚不听使唤,毫不犹豫地掏钱吃碗三合汤,过把口福瘾。"这般形容如此畅快淋漓,也就不难明白三合汤为何敢号称本地"小吃一绝"。

关于三合汤的起源有多个版本的传说。有人说是明万历年间三位偶遇的秀才无意间将各自带的干粮一起烹煮而得,又有人说三合汤发源于郧县回民的清真食品。据说,在郧阳老城,最早能叫得上号的是"张狗娃三合汤",而如今郧县最出名的要数"郧阳王氏三合汤",常有人慕名而去。

三合汤以本地大山黄牛肉、地道的红薯粉条及精细的牛肉丸子包的猴头饺子为基本原料,在含钙、铁、磷成分的牛骨熬炖的汤中烹制而成,风味独特,鲜辣飘香,油而不腻,入口滑嫩,回味无穷。

记者 张小溪 整理

乐味 本栏目由 新天寨厨艺 独家冠名
订餐电话:8871698

用勺子吃的蛋
——糖醋小炸弹

本期靓厨:晓露(化名)
年龄:23岁
绝招:糖醋小炸弹

晓露"厨龄"不长,但她最喜欢自创新菜。这道酸酸甜甜、软糯浓香的"糖醋小炸弹"正是她的得意之作。

材料:鹌鹑蛋、淀粉、番茄酱、醋、酱油、糖、鸡精、食用油

步骤:

1、鹌鹑蛋冷水入锅,煮熟后捞出,放入冷水(便于剥壳)。

2、将剥好的鹌鹑蛋放进干淀粉中滚一下。

3、在锅里放入油,待油温七成热时放入鹌鹑蛋,蛋变成金黄色时捞出备用(油温别太热,炸制时间也别太长,否则蛋会爆裂开)。

4、取一个碗,放入番茄酱、醋、酱油、糖和鸡精,搅匀。

5、在锅内放入油,油微热时放入糖醋汁稍一翻炒,再放入炸好的鹌鹑蛋,调小火翻炒数下,待汁均匀分布在蛋上就可关火起锅。

如果你也有拿手的绝招,如果你也愿意和大家分享,那就快快报名吧。每期出镜靓厨都可获得由新天寨厨艺提供的50元消费券哦!

记者 张小溪

十堰餐饮订座热线

新凯悦大酒店	8585869
美乐美食城	8685388
神农食府	8229104
味纯园酒店	8660673
大本营美食广场	8118698
李二鲜鱼村(六堰店)	8218505
新黄龙鱼头	8615157
颜记公安牛肉鱼杂馆	8886338
绿野山珍	6921763
美天河鲜	8618747
雪域山珍	8465161
姊妹花北京路分店	8698628

凡此到以上酒店消费,凭卡,抵10元现金

秀色

白云边浓酱兼香型白酒的典型代表

"我们身边的餐花"由白云边酒冠名支持,十堰晚报"食尚"栏目、秦楚网餐饮频道联合策划。

活动以展示十堰餐饮行业服务员风采为主旨,全力打造"秀色可餐,服务至上"的栏目理念。

报名电话:13907286676

NO.6

□餐花档案:

姓名:刘琴 年龄:21岁
身高:163cm
单位:新天寨厨艺
岗位:收银员
爱好:看书、听音乐、打羽毛球
餐花宣言:不管哪一行,都要用心去做,将心比心,以诚待人。

刘琴:人比桃花秀

有人说,3月生的女子堪比桃花,外表俊美,性情温良,才学丰富有涵养。生于3月的刘琴就是这样一个女子,她甜美得体的微笑,落落大方的谈吐,敏捷的思维,让人不得不感叹:这是个不可多得的灵秀女子。这个刚刚21岁的姑娘,有种不动声色的耀眼,让我们有了探询的渴望。

察言观色有一套

刘琴是新天寨厨艺(原黔龙苗岭酸汤鱼)的一名收银员。2006年,刚出校门的她就在天津一家酒店担任收银员的工作。"刚上班时,遇到不懂的不敢问,只好装懂,却还是不知道该怎么做,于是被老板骂:'你怎么会那么笨?'"刘琴说着笑起来。

如今,这个当初一紧张就爱脸红的姑娘,已成为新天寨厨艺的一名优秀员工,深得领导器重和同事喜欢。她还学会了面对不同的人、不同情况时应有不同的讲话技巧。"比如,对看上去不爱多说话的客人,说话要尽量简要;而有些看上去高傲的客人,其实往往是最好服务的,因为他们一般都外冷内热,点菜买单都很干脆。"

微笑甜来嘴巴巧

刘琴说,对客人一定要有耐心,说话语气要轻柔,并始终保持微笑。如果遇到客人硬要打折,"我们只能在一定的优惠权限内优惠,而且一定要跟客人讲清楚"。

一次,一位客人消费了168元,想只付160元,她便说:"您看这个数字多吉利,又顺又发,您的运气肯定特别好。这几元钱对您来说只是九牛一毛,还不如讨个好彩头。"经她这样一说,客人也觉得入情入理,就高高兴兴地买了单。

辨别假币有绝招

收银工作最担心的莫过于收假币了。在天津工作时,刘琴不小心收了400元假币,按酒店规定必须从工资里扣除,那可是半个月的工资呀!大哭一场后,刘琴就再没收过假币。除了用验钞机,辨别真假币她还有个小窍门:"除了手感之外,100元真币背面会有'001'的钢印。"

正是这样秀外慧中的女子,才让我们感觉到弥足珍贵的美好。

记者 张小溪