

“信阳红”让信阳人真的红了

鸡公山酒业与信阳毛尖共同见证信阳发展

人们自古认为:“信阳的山有灵气、信阳的水显秀气、信阳的茶有名气……”

2009年12月27日,省委书记卢展工到信阳调研时说,信阳要充分利用茶叶资源生产红茶,这样可以增加茶农收入。他的这一句话一下子惊醒了信阳的茶农们,随后经过茶专家106天的反复实验、攻关,在2010年4月将信阳红茶研制成功了,卢书记还给信阳红茶起了一个很响亮的名字——“信阳红”。

同年,副省长王铁来鸡公山酒业视察时说,鸡公山酒业作为信阳的龙头企业,我们要充分利用好信阳人自己的品牌——“信阳红”,随后鸡公山酒业经过反复研究,决定将一款高端典雅的酒命名为“信阳红”,从而鸡公山粮液·信阳红诞生了,如今,在市委、市政府的宣传和推广下,鸡公山粮液·信阳红与毛尖茶信阳红一样,不仅成为了信阳靓丽的首席名片,而且享誉国内外。

今天,鸡公山粮液·信阳红已经深深映入市民的脑海,不管是小孩,还是老人,都能津津乐道一番。近几年,鸡公山粮液一直被评为中国领先品牌、中国健康优质名牌产品、河南省著名商标、河南省名牌、信阳市市长质量奖等一系列企业荣誉,同时为体现鸡公山粮液是信阳人的骄傲,市委市政府一直将其作为信阳政务·商务接待用酒。而鸡公山粮液·信阳红被评为酒中之精品,且畅销南、湖北、安徽、广东、陕西、甘肃、北京等地。

为充分体现出鸡公山粮液·信阳红的高雅独特之处,鸡公山酒业将景德镇陶瓷瓶设为信阳红的专用包装瓶,同时采用30年窖藏原酒,优中选优,精心组合而成,从而让口感超凡脱俗,香味淡雅细腻,尾净味长。可以说,喝鸡公山粮液·信阳红不仅是人们身份的象征,同时也是在品味真正的淮河之酒。(易续震)

6种茶喝出嫩滑肌肤

玫瑰花茶

材料:玫瑰花、红茶、蜂蜜一大勺、柠檬片一小片、白水。
功效:性质平和、降火气,可调理血气,促进血液循环,养颜美容,且有排除疲惫、愈合伤口、保护肝脏胃肠之功效,长期饮用亦有助促进新陈代谢,起到减肥消脂的作用。

薏仁茶

材料:炒薏仁10克、鲜荷叶5克、山楂5克。
将以上材料用热水煮开即可。
功效:淡化黑斑、美白肌肤。

银杞护肤茶

材料:银耳三钱(浸泡) 杞子五钱 冰糖适量
将银耳放入锅内,加水适量,煮熟,加入冰糖、杞子,煮沸即成。
功效:能够滋润肌肤,补充肌肤所必需的水分,同时能够改善肌肤暗沉肤质,增加光泽。

干燥的气候让爱美的MM叫苦连连,整日躲在office里的ol们更是补水养颜忙,一杯水接着一杯水,虽有效果但却不明显。如果这杯水的同时也能起到养颜润肤的效果,该是多一举两得的事情。

玫瑰护肤茶

材料:将玫瑰花5朵到6朵放入杯中,加入沸水冲泡饮用
功效:玫瑰花能凉血、养颜,有助改善干枯皮肤的作用;玫瑰花茶还有助消化、消脂肪之功效,因而可减肥,饭后饮用效果最好。

绿豆菊花茶

材料:菊花10克、绿豆沙30克、柠檬10克、蜂蜜少许。将菊花放进水中煮沸;将榨汁的柠檬和绿豆沙的汁注进菊花水中搅拌;放进少量蜂蜜即可饮用。
功效:排毒养颜、平整脸上粗孔使肌肤光洁、是治理痘痘的妙方。

山楂护肤茶

材料:生地四钱、积雪草五钱、山楂五钱、片糖适量。
将上述药品共切碎捣研成粗末状,混匀,加水煎后略加片糖少许,代茶饮用。(王芳)

材料:草鱼、黄豆芽
调味:鸡蛋清、姜、蒜、郫县豆瓣酱、辣椒若干、花椒适量、盐、淀粉、料酒。
做法:将草鱼去腮、内脏处理干净。切下头、尾备用,沿中间鱼骨将鱼肉片切成两片。鱼皮朝下,斜刀切除鱼身的大刺片,再切成薄厚适中的鱼片。鱼皮朝下,斜刀切除鱼身的大刺片,再切成薄厚适中的鱼片。姜、蒜切片,干辣椒掰成小段。鱼片中倒入一个蛋清,加盐、料酒、淀粉抓匀后腌制20分钟。黄豆芽掐根部,洗净备用。黄豆芽加入少许盐的清水中煮至软、至熟捞出。铺在装水煮鱼的容器底部。锅置火上倒入油,下花椒慢炸约2分钟。倒入干辣椒和豆瓣酱,炒出香味和红色。待辣椒变色,捞出一半的花椒、辣椒待用;将蒜片和姜倒入锅中,炒出香味。倒入鱼头、尾、鱼骨炒匀。加入适量热水,没过鱼即可。水沸后,将鱼片一片片放入锅中,并用筷子轻轻搅散。煮到鱼片变色至熟,约1至2分钟,即可。将锅中的鱼片、鱼汤倒入铺好豆芽的碗中。将事先盛出的花椒、辣椒铺于碗中,淋入热油即可。



信阳美食享誉周口

信阳私房菜在周口现有三家店,分别位于周口市文明南路和汉阳路。该饭店的餐饮风格是“信阳水、信阳菜、信阳情”,凭借信阳炖菜、焖锅等知名菜系,红遍周口餐饮市场,可谓豫菜的一枝独秀。

信阳私房菜的制作工艺非常讲究,它蕴含着信阳的乡风、乡土、乡韵,是豫菜的一枝独秀。最

可贵的是,店内用的水和野味等原料都是从200公里以外的信阳市引进的,宾客们身在周口,就能享受到信阳本土菜的美味。

信阳菜作为豫菜的一种,按口味分酱香、清淡、原味和辣味,菜都非常别致,主要以炖菜、焖菜为特色,佐以山野菜和菌类,做出的菜原汁原味,既营养又养生。其招牌菜有野生甲鱼培面、南湾鱼

系列等,很受市民欢迎。

信阳私房菜的菜品很讲究,每道菜都要经过初步的熟处理,而后焯水、煸炒、煎炸等。特殊的还要腌制、卤制,也有直接加水上火炖的。根据原材料的不同而采取不同的加热方式,如“清汤羊肉”的原料需要焯水,维持小火,冷水下锅更易使营养成分溶解,汤色清澈见底,口味鲜美。除炖菜

以外,信阳私房菜还推出了一系列新品菜肴如金汤桂鱼等。在餐桌上现做的方式,不仅能让您欣赏到大师们精湛的刀工,还能品尝到鲜美的佳肴。

“在信阳私房菜,我们不仅能品味出信阳菜的野趣、信阳菜的喜庆、信阳菜的渊源、信阳菜的亲情,更能品味出中国传统烹饪文化中泥土的芳香和历史的积淀”,一位顾客在该店的留言簿上这样写道。

(据信阳生活帮)

Advertisement for 麦克风量贩KTV (Microphone Karaoke) with address and phone numbers.

Advertisement for 玉龙温泉 (Yulong Hot Spring) featuring a woman relaxing in a hot spring, a list of services, and contact information.

Advertisement for 玉龙温泉 (Yulong Hot Spring) featuring a helicopter and text about experiencing a helicopter ride.