



仲夏时节没食欲?

来,教你做爽口的柠檬蛋糕

蛋糕是很多人都非常喜爱的甜品。当夏天天气炎热,食欲也会受到影响,这时就需要一些清新爽口的食物来激发味蕾,提高食欲。酸奶和柠檬这两种食材都是小清新范的,不仅营养丰富还可以增加食欲,促进人体新陈代谢,具有止渴生津、祛暑健胃等功效,特别适合夏天食用。

用自制酸奶搭配柠檬做个小蛋糕,蛋糕表面还淋上柠檬酱,小蛋糕非常的清爽,满满的柠檬香味,再泡上一壶菊花茶,邀朋友小坐,那份惬意真是爽极了。

所需食材: 自制原味酸奶 100克、鸡蛋 2个、黄油 20克、白砂糖 40克、低筋面粉 20克、玉米淀粉 12克、柠檬(只用表皮)1个、自制柠檬酱 1勺、橙味QQ糖 10克、纯净水适量。

做法步骤: 1. 首先把一个柠檬的表皮轻轻搓成碎沫,放入酸奶中拌匀。

2. 黄油放入小碗中隔水加热溶化后倒入酸奶液中拌匀。



3. 在酸奶糊中逐个加入 2 个蛋黄拌匀后筛入粉类,搅拌均匀成为蛋黄糊。

4. 2 个蛋白放入无油无水的干净容器中,用电动打蛋器搅拌,分三次加入糖,打到大尖角即湿性到中性之间即可。

5. 把三分之一的蛋白糊放入蛋黄糊中,用橡皮刮刀轻轻翻拌均匀后再倒回剩下的蛋白糊中,继续翻拌至均匀,切勿划圈避免消泡。

6. 搅拌均匀的蛋糊倒入模具八分,在台上震出大气泡。

7. 烤箱提前预热好,烤盘中加入冷水放在烤箱中下层,上面摆放烤网和模具,下面烤盘中加水用水浴法烘烤蛋糕,上下火 150 度 50 分钟。

8. 烤好的蛋糕稍凉后脱模。

9. QQ 糖加少量水隔水加热融化后,放入一勺柠檬酱搅拌均匀后,稍凉淋在蛋糕上即可食用。

(据搜狐网)

每周菜 信阳首批十大特色菜之四—— 炕豆腐



作为养生家常菜,炕豆腐的做法简便快捷,正因为是人人会做,才更考验大厨的水准。一道色香味俱全的炕豆腐可是咱信阳人饭桌上不可或缺的营养美食!

选料: 当地所产黄心菜(根据季节不同可选香葱、小白菜、上海青)、当地水豆腐
主料: 豆腐 300g。

调料: 姜片、蒜片、葱片、盐、高汤、油若干

制作: 1. 豆腐切成长 3cm, 宽 2.5cm, 厚 0.5cm 的块,热锅中放油将豆腐炕一面黄金,放入盘中备用。

2. 锅中放油,加入葱片、姜片、蒜片炒香,放入焯过水的黄心菜和炕好的豆腐。再放盐、高汤烧至入味,出锅即成。



鸡公山红之源



南湾湖生态酒 A6



乌龙特曲 700ml 珍品



白云边红五星

特技表演赢喝彩 美酒好礼送市民

“鸡公山粮液之夜”大型表演在平桥丽宝广场举行

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)为感谢社会各界对鸡公山酒业的厚爱与支持。5 日夜晚,由鸡公山酒业举办的“鸡公山粮液之夜”大型特技绝活表演在平桥区丽宝广场上演,吸引了上千市民参与此次活动。

记者从现场看到,主持人一曲曲激情的情歌让现场观众尖叫不断,气氛也随之升温。令人捧腹的小丑、杂技、光脚踩灯泡等一系列欢快、刺激地表演令现场观众叹为

观止。当晚,舞台被市民围得水泄不通,晚会气氛高潮迭起。

除精彩节目之外,鸡公山酒业还与现场观众进行互动。有奖问答、互动表演等一系列游戏也为现场观众带去了不少实惠。特别是鸡公山酒业长期以来举办的拳王争霸赛,可谓是豪礼不断。主持人在现场找出会划拳的 8 名观众,进行一对一 PK,最终获得冠、亚、季军的 3 名观众获得了鸡公山酒业最具人气的产品:鸡公山精品窖龄

12、窖龄 9、窖龄 6 各两瓶。

在活动现场,鸡公山酒业还推出了买一送一、买二送一、买酒抽奖、发微信抽奖等一系列优惠活动。凭丽宝广场消费单,加几元钱或十几元钱,就能获得美酒一瓶的活动,引来无数消费者参与其中。

据悉,鸡公山酒业近期还将在我市各大县区继续为群众奉献别具特色的视觉盛宴,本报也将持续关注。

品牌自由 冠名

鸡公山酒业
JIGONGSHAN WINERY

鸡公山·粮液之夜
中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919