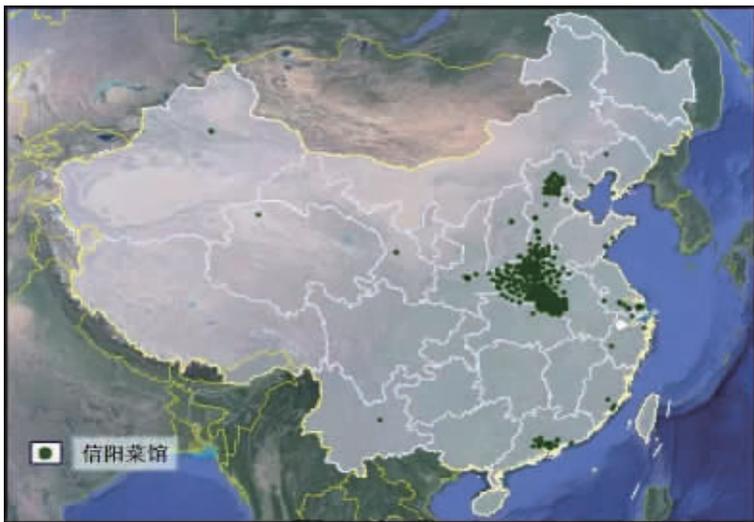


遍布全国的信阳菜馆——

游子魂牵梦绕的老家



信阳菜馆已遍布北京、上海、天津、河南、浙江、广东、河北、江苏、山西、陕西、山东、福建、新疆自治区、安徽、甘肃、湖北、辽宁、青海、云南等 13 省 56 市。从太空俯瞰神州大地，信阳菜馆以中原为核心，星罗棋布，竟如繁星般闪烁。

如果您想知道您所在的城市有没有信阳菜馆，不妨百度地图搜索“信阳菜馆”或“信阳菜”看看吧。通过搜索，我们发现信阳菜馆在全国已经“攻城略地”多处，全国以“信阳菜”命名的信阳菜馆总量近万家。今天，让我们开始信阳菜馆的探寻之旅吧！

第一站：郑州站

说郑州人是除信阳之外最爱吃信阳菜的，一点也不夸张。随便在郑州的街道上走走，都会看见各式各样的信阳菜馆。商务宴请、家庭聚会，人们的首选就是信阳菜馆。坐个出租车，司机一听乘客口音是信阳人，立马便聊开了，最大的话题就是信阳菜，司机会毫不掩饰他对信阳菜的好感，最后说出五个字：信阳菜真中！

的确，吃惯了烩面、羊肉泡馍的郑州人对信阳菜是格外青睐，最爱吃信阳的炖菜，鲜美美味，那叫一个爽。

第二站：北上广深

在中国最前沿的北上广深一线城市，自然少不了咱信阳菜的影子。

勤劳的信阳人早在改革开放初就把菜馆开到了北京。经济发达的一线城市拥有巨大的消费市场，为信阳菜馆的发展提供了大量客源。信阳菜以生态、养生、美味逐渐在京城站稳了脚跟，连口味刁钻的白领们都对信阳菜情有独钟，念念不忘！信阳的源淮情餐饮公司就在北京创立了自己的信阳菜品牌。这些地方的信阳菜馆俨然已成为信阳城市会客厅，人们在品尝信阳美味的同时，交流情感，诉说情怀，感受信阳家乡的变化，成为在外打拼的信阳人的第二故乡。

第三站：乌鲁木齐

从黄沙万里的甘肃、青海，到海天一色的福建福州，从林海雪原的东北辽宁，到精致婉约的西南古镇，处处可见信阳菜馆的身影。在遥远的西域新疆，在乌鲁木齐新市区竟然有三家信阳菜馆，它们分别是开元信阳菜、信阳人家特色菜和信阳私房炖菜！我们不得不佩服信阳菜强大的生命力和延展力。不知道下一个中国版图上的最远的信阳菜馆会在哪？

(屈万新)



省酒业协会 2 个研究中心在信阳成立

开启豫酒振兴新篇章

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)6月23日，河南省酒业协会鸡公山酒(豫派冠香)风格研究中心及信阳市新型隧道式固态发酵工程技术研究中心在鸡公山酒业公司成立，并举行了揭牌仪式。

仪式开始前，酒类行业专家参

观了鸡公山酒业厂区，对鸡公山酒业目前的酿酒技术给予了客观评价，并品尝了各类型新蒸原酒。

仪式上，宣读了《关于成立河南省酒业协会鸡公山酒(豫派冠香)风格研究中心的通知》，同时宣布了研究中心的组织机构及

成员任职情况；宣读了信阳市新型隧道式固态发酵工程技术研究中心批复文件。与会嘉宾为河南省酒业协会鸡公山酒(豫派冠香)风格研究中心及信阳市新型隧道式固态发酵工程技术研究中心揭牌。

夏季水果这么挑，包甜包好吃

香瓜

看颜色：蜡黄色最好，如果是白色品种的瓜，则是乳白色最好吃。

看形状：形状规矩、个头较大的瓜一般要比奇形怪状的小瓜好吃。

闻气味：熟瓜可以闻到浓郁自然的香气，很淡或没味道的可能是水瓜。

用手弹：稍有点颤音的瓜比较好吃。

山竹

看果柄：看果柄是否干枯，柄嫩水分多。

捏果壳：用大拇指轻按果壳，可以捏的动、有弹性的较新鲜。如果外壳硬了很可能已经坏掉。



数蒂瓣：山竹“屁股”上有几瓣，里面就有多少颗果肉，7瓣-8瓣为最佳。

荔枝

看颜色：挑选红中带绿、红中带白、或浅红中带暗红的荔枝。色泽艳丽且不带一点杂色的荔枝，很可能是人工处理过的。果皮上出现

黑色或褐色，则已变质。

看果皮：龟裂片相对较大且规则的荔枝，口感相对较好。

看顶部：顶部越尖果核越小，顶部越圆果核越大。

捏尾部：捏起来有硬物，则果核相对较大；捏起来软软的，果核较小。

枇杷

看颜色：颜色越深成熟度越好，口感越甜。

看茸毛：表皮茸毛完整，就说明在运输过程中没受什么损伤，比较新鲜。

看大小：过大的枇杷往往糖度不够，而过小的会比较酸。

看形状：越圆的核越多，外形较长的核少。(完)(李乐)



鸡公山信阳名片酒



除店明青花



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



本栏目由鸡公山酒业冠名