

# 中秋佳节 举杯邀月低头尝美食

俗话说:花好月圆。中秋节是一个团圆的好日子,年年中秋年年过,现代人过中秋节,不外乎就是一家大小坐在一起吃些月饼水果,拉拉家常,或者一起看看电视。今年中秋怎么过呢?下面就向各位推荐几家最适合中秋的餐厅,赶紧看看都有哪些吧!

□本报记者 王萍

## 鱼头辣出柔和感 谭鱼头

**推荐理由:**“谭鱼头”主料,精选花鲢鱼头,此鲢鱼头大肉肥,肉多刺少,正所谓食肉不如食鱼,食鱼贵食鱼头,“谭鱼头”因此续旧鼎新,为时代之福。“谭鱼头”不坠川地川人的辣性。特选区别于通常“朝天椒”之特殊辣椒,此辣椒种植于特殊土壤和海拔高度,每年采摘期仅仅七天,采后精选装坛,以特殊的方式储存一年以上才可入锅,因此“谭鱼头”火锅辣色鲜艳,辣香浓郁,辣感柔和,食时食后,有益无害。可谓喜辣者更喜辣,惧辣者不惧辣。此外“谭鱼头”的美味还来自独家特制豆瓣酱,精选十八种佐料加工而成的“油碟”,来自每锅单独上火炒制的厨房工艺。吃鱼时按照鱼唇、鱼脑、鱼头皮、鱼肉的顺序进餐,佐以小料,品味鱼香、辣香。吃时讲究一快一慢,一吸一停。吃鱼皮鱼肉时要细细品味,吃鱼唇、鱼脑时要快,一吸而入,停在口中,松软嫩滑,顺喉而下,倍感舒服。

**发现地:**广安大街美东国际C座二楼

## 喝汤吃鱼两不误 九锅一堂酸菜鱼

**推荐理由:**美味大餐,无论南北,“鱼”总是必不可少,无论是红烧鱼的色美鲜香、香水鱼的麻辣爽口、糖醋鱼的甜酸宜人,还是酸菜鱼的鲜辣酸爽,南北做法各异,家家各有喜好,象征着“年年有余(鱼)”富贵荣华。做法千万种,吃法却只有一种。鲢鱼,与河豚、刀鱼齐名,并称“长江三鲜”,一直被誉江南水中珍品,古代也曾为皇家贡品。鱼又因脂肪含量低、肉质细嫩、蛋白质和卵磷脂含量高,温性补气、延缓脑力衰老等功效深受广大女性和生长发育期小朋友喜爱。想要吃好吃,吃出爽口和幸福感,鱼的种类和烹饪方法才是见真功夫之处。鱼的鲜嫩和剃肉无刺配合,以农夫山泉纯净水烹调,搭配老坛酸菜下锅,于旺火上煮沸,一勺芝麻散落,无需任何香精佐料,熄火上桌,滚烫石锅里酸汤和鱼肉翻滚,鱼质无腥,口感爽滑,且久煮不老。老坛酸菜的调味水平决定酸菜鱼的味型,并不复杂的工序让人咂舌,饱含高蛋白的丰富营养,全依赖开创者的用心和食材的搭配。这道“一口鱼,一口汤,大口吃鱼大口喝汤”的新吃法,就来自九锅一堂。结合南北餐饮习惯的差异,从大多北方人不常吃鱼,嫌刺多麻烦的饮食细节,研发“能喝汤的酸菜鱼”。

**发现地:**北国先天下广场四楼

## 彩云之南的味道 云海肴云南菜

**推荐理由:**云海肴,寓意“源自彩云之南,汇聚四海佳肴”。云海肴向世界美食家们传递着时尚、民族、健康的云南美食文化。傣家小妹轻柔的孔雀舞姿,阿佤族小王子粗犷的山歌都是云海肴献给远方尊贵客人最真挚、质朴的祝福!文火精炖的鲜美野山菌,炉火上滋滋作响的香草烤鱼,让广大美食家们在四千里外品尝到独具魅力的云南美食。原味汽锅鸡,这是云南的一道名菜,通过汽锅蒸制4小时,汤汁是由锅眼上升,碰到锅盖凝结下落,形成鸡汤,完美地保留了鸡肉的鲜香和营养,打开汽锅的盖子,随着扑鼻的鲜香,一眼望下去锅中汤色清凉见底,毫无浑浊。傣味香茅草烤罗非鱼是西双版纳地区的一种烤鱼的吃法,香茅草是生长在亚热带的一种茅草香料,傣家人最爱用香茅草做调味料,用它把腌制入味的罗非鱼捆裹好,用木炭小火慢烤至鱼熟透,味道鲜嫩奇香。云海肴的香茅草烤罗非鱼选取西双版纳8种独特香料手工腌制,各献一香。起大火烤制锁鲜,饱满入味,桌桌必点!

**发现地:**华润中心万象城七楼

## 感受四季如春的环境 神农庄园

**推荐理由:**河北神农庄园酒店是目前河北省内规模最大的“零季节”生态餐厅,坐落于滹沱河生态治理改造中心区的汉河北岸,集绿色餐饮、自助采摘、假日旅游、风情演绎等为一体。主要经营鸵鸟宴、湘、杭、粤、本地菜等。餐厅借助于现代化农业设施——智能化计算机自控温室的技术手段,通过对温度、湿度和光照的自动调节,营造出一个不分季节,恒温恒湿,四季如春的生态环境。餐厅内,错落有致地栽植着一百多种风格各异的热带、亚热带植物,如铁树、滴水观音、枇杷、桂花、五针松、棕榈、茶花、腊梅等,组合成不同的美景,又有室内近500米长的小河蜿蜒在绿树花丛之间。在这美景之中已经迫不及待尝一下神农招牌鸵鸟宴了,鸵鸟肉含高蛋白、高铁、高钙、高锌、高硒,低脂肪、低胆固醇、低热量,含有人体必需的20种氨基酸,肉质细腻,口感鲜美,味道上佳。栗子炖鸵鸟腿肉、小炒鸵鸟肉、鸵鸟蛋三吃,都是这里的特色美食。

**发现地:**长安区胜利北街道(太平河交口)



## 小餐桌秀出大文明

本报讯(记者 王萍)餐厅里,人们按需点餐,吃不完的打包带走已成习惯;安静的低声谈话让人觉得轻松自在……一幅幅文明就餐的画卷已经徐徐铺展开来,舌尖上的文明成为省会石家庄一种社会新风尚。

9月4日晚,干净整洁的一家餐厅里食客云集,熙熙攘攘的人群正在寻觅美味。一排排餐桌椅前放着垃圾桶引人注目。“以前吃完东西,竹签和垃圾桌子堆不下,就只好丢到地上。”吃完烧烤的李亮一边将餐盘里的竹签丢到了垃圾桶里一边对记者说,现在这里配置了垃圾桶,美观又卫生,现在他已经养成了将垃圾入桶的习惯。

在勒泰中心某家自助餐厅,糕点、烤肉、水果、炒菜等种类繁多。每张餐桌上都放有一个写有“节俭用餐”的温馨提示牌,自助用餐区域也张贴了温馨提示,提醒市民按需拿取。“食物很珍贵,吃不完就浪费了。”来这里吃饭的王爽彤盘子里只放着烤肉、时蔬和玉米,她笑着说,节约是美德,“光盘”是骄傲。

公共场所大声喧哗的问题一直被人们诟病,尤其是在餐饮场所。位于某酒店的餐厅里环境静谧。一个大约5岁的孩子喧闹着跑了进来,他的妈妈赶紧对他作出保持安静的手势,教育孩子不要在公众场合大声喧哗,影响他人。

“现在确实跟以前不一样了,市民就餐文明多了,餐厅里很少听到客人大声喧哗。”餐厅经理表示,以前一些餐厅还会提示,就餐时莫大声喧哗,现在这种提示语已经消失了,市民就餐形象确实在转变。“市民应该更自觉地注意文明就餐,不要打扰别人,共同营造一个舒适的用餐环境。”

民以食为天,吃是市民生活中不能缺少的事情,外出就餐、聚会,餐桌上市民的一举一动更是城市文明的一面镜子。从普通市民到餐饮企业,都在努力践行着“光盘行动”,不知不觉中内化成为一种自觉遵守的生活理念。小餐桌上体现大文明的格局正逐渐形成。

## 培育勤劳节俭之风

2019年防范非法集资宣传月  
携手筑网·同防共治

你图他的高息  
他要你的本金



处置非法集资部际联席会议办公室