

都市消费·食尚

巴山夜雨：一菜一世界



巴山夜雨
BA SHAN YE YU

夜雨寄北

李商隐
君问归期未有期，
巴山夜雨涨秋池。
何当共剪西窗烛，
却话巴山夜雨时。

从前

佛曰：“一花一世界”，讲的是物物皆有世界，种种世界皆在世界中。一花的世界所演绎的道理世界相同。由此推开说去，一菜一世界也合乎这一哲理。拿四大名菜之一的川菜而论，虽说都是火辣劲爆但因材料及烹饪方法的不同，使其口感与味道也大不相同。单一条鱼就可以做成沸腾鱼、口水鱼、石锅鱼等数十种做法，给人的味觉享受也大不相同。沸腾鱼的幽香，口水鱼的蒜香，石锅鱼的绵软……连同毛血旺、夫妻肺片、香辣蟹等经典川菜，可以说川菜是

一菜一格、百菜百味。一菜一世界，不单单是菜品的做法与材料的不同，即使是同样的材料同样的烹制过程，如果是不同的师傅烹饪、在不同的酒店品味给人的感觉也绝不一样。更不用说“一千个人有一千个哈姆雷特”，哪怕是同一个人吃同样的菜，因为时间和心情的不同也会感觉到味道的差别。由此可见，虽然是一菜一世界，但要做出让人们都喜欢的“川味世界”不是一件简单的事情。

在泉城济南，喜欢川菜的人都知道巴山夜雨酒楼的名字，常去巴山夜雨的人多为这里地道的川味，恰如其分的口感所吸引。同样的川菜感觉这里做的就好吃一些。就如同看美女，多一分则嫌肥，少一分则嫌瘦。在巴山夜雨川人烹川味给人的就是恰如其分的美感享受。众口难调，巴山夜雨能做到

这一点实属难得。

其实除了菜品，营造一个巴蜀气息浓郁的就餐氛围也很重要。正如你在高档酒店吃鲍鱼海参一样，你如果像吃煎饼果子一样，左手鲍鱼右手海参边走边吃，一定吃不出其中的味道，更多的是遭到人们的白眼。而吃川菜也是需要吃川菜的氛围。试想找个周末的晌午，几个朋友一桌围座，窗外的寒风萧瑟，草木摇落，屋内亭台水榭，绿林修竹，火辣劲爆的气息弥漫其中。水煮鱼、毛血旺、香辣蟹、干锅牛蛙等美味经油烹后散发出特有的香味，再配上夫妻肺片、盐焗鸭舌、爽口西芹几个下酒菜做伴，三杯两盏啤酒下肚胃里暖暖的，同时在脸上泛起红晕，多么惬意。

眼下正值冬初，用

“万山红遍，层林尽染”形容现今的景色再合适不过。每个季节都有每个季节的特点，草木摇落露为霜正是这个季节的特点。在这个寒冷的季节里，红叶能给人带来精神上的愉悦，而同样火红的川菜则能让你感受到物质上的温暖。更重要的是刚刚过了秋天这个丰收的季节，各种吃食都是最为肥美的时候。不论是鱼、蟹还是牛羊肉类，经过烹调味道相比之下也更为鲜美。

酒过三巡菜过五味，倒上茶水晒着暖暖的日光浴，边欣赏远处深秋山景，边聊家长理短，生活的乐趣就是如此。



精品毛血旺

燕山新店地址：经十路燕山立交桥西南(燕子山庄东邻)
电话：87177888
冻源店地址：冻源大街1号(山东新闻大厦对面)
电话：86999388



石锅三角峰



沸腾水煮草鱼

数字提取中国劲酒：优取每一味中药材精华

现在人们饮酒，已经不仅仅是消费应酬，在品味美酒的同时，还注重健康饮酒和饮健康酒。因此，保健酒这种兼具了佳酿口感与保健功效的产品受到了越来越多的青睐。目前，我国已有3000多家保健酒企业，大小品牌的保健酒充斥每一个渠道。而大多数保健酒目前采用的是人工浸泡或渗漉的方法进行药材成分的提取，生产技术落后。

近日，中国劲酒历时十余年研发的全新产品“数字提取中国劲酒”在全国上市，这标志着中国劲酒的品质提升到了一个新高度。

提取出的中药材功效成分的多少，是衡量保健酒保健功能的核心要素。数字提取技术，区别于以往将多味药材放在一起进行处理的传统提取工艺，该工艺强调按照每味药材的不同性质和特点进行有针对性的单独处理，甄别提取中药材中对人体有益的功​​效成分，同时有效去除药材中无效成分，从而实现最大限度提取药材中的功效成分。新上市的中国劲酒，酒体中的有效成分的纯净度更高，稳定性更好，皂苷、总黄酮等功能成分含量得到有效提升，产品的抗疲劳、调节免疫等保健功效更是有了显著提高。

数字提取技术通过过滤药材无效成分和杂质，有效降解了中药材苦味，淡化了一部分消费者不太习惯的中药味，在饮用时口感更加醇和。

雨荷人家大酒店

招牌菜：带皮肉焖大鱼、雨荷香骨鸭、皇朝汗蒸鸡、齐鲁第一肘
免费订餐电话：400-616-2009
地址：少年路23号(大明湖西邻)

养乐多健康小课堂之——专家带你走出益生菌的三大误区



超市里，各种顶着“益生菌”帽子的产品让人目不暇接，消费者往往看得一头雾水。究竟如何选择和食用适合自己的益生菌食品已成为大家关心的话题。此前在北京举办的“乳酸菌与健康”研讨会上，专家们特别就此类问题做了回答，带领消费者走出益生菌的三大误区。

误区一：

有“菌”就一定有作用

市面上各种所谓含“益生菌”的产品都一样有效吗？中国食品科学技术学会乳酸菌分会理事长、浙江大学食品学院教授何国庆说，益生菌有三大必要条件，一是能活着到达肠内，二是达到一定数量，三是能发挥显著效果。他告诉大家，益生菌首先要确保其活性，此外还要关注其数量。按照国家规定，出厂时每毫升至少应在100万个，在一些发达国家甚至达到了每毫升1亿之多。此外，产品在整个保质

期内都应保持这个数量级。

建议大家在选购时应仔细阅读产品标签，比如配料表、名称标识等。尽量选择国际知名的品牌，并有“活性乳酸菌”标注，且冷藏保存的产品，保质期一般在1个月左右。

误区二：

益生菌产品只适合小孩

日常生活中最常见的益生菌食品就是活性乳酸菌饮料了，小小一瓶，酸甜可口，尤其让孩子们爱不释手，所以不少人会误以为是儿童饮品，其实这完全是种误解。天津市中心妇产医院营养科主管医师丁虹指出，随着年龄增长，我们肠道内的有益菌会减少，有害菌会增多。而且现代人膳食纤维吃得少，工作压力大，所以更需补充益生菌，维持

肠道健康，抵御疾病侵害。此外，上海海洋大学的陈有容教授表示，有便秘、肥胖、年龄大、经常服用抗生素等人群尤其需要补充。

误区三：

益生菌产品容量越大越好

有人觉得小小一瓶益生菌饮品三两口就喝完，足够发挥作用吗？是否容量越大越好呢？丁虹主管医师表示，产品容量不是选择的依据，关键要看每毫升含有的活菌数，一般每天补充几十亿可以满足人体需要。值得注意的是，应每天坚持饮用，冬天也不例外，这样才能促进维持肠道菌群的平衡。此外丁虹更建议大家餐后饮用，这是因为食物中和胃酸后可以让更多活菌到达肠道发挥作用。

产品品类	主要区别
活性乳酸菌乳饮品	通过乳酸菌发酵而成，含大量活菌，经科学证明可以对人体产生有益的生理作用
非活性乳酸菌乳饮品	通过乳酸菌发酵后杀菌而成，不含活菌，生理作用有限
乳酸饮料	通过添加酸味剂调配产生的，不含乳酸菌，无生理作用

分享亚运 感受激情

加多宝亚运体验馆隆重开馆

11月9日，加多宝亚运体验馆落成典礼暨媒体接待日在广州天河体育中心隆重举行，一身“红装”的加多宝亚运体验馆正式开馆迎接四海宾客和媒体记者。第16届亚运会组委会市场开发部部长方达儿、亚运委市场开发部开发处处长陈国英、奥运会网球冠军孙甜甜及媒体界代表在加多宝集团相关领导的陪同下，参观了加多宝亚运体验馆。



奥运冠军变身导游

在开馆仪式上，加多宝亚运体验馆迎来了首批“游客”。奥运会网球冠军孙甜甜变身“导游”，饶有兴致地带领嘉宾畅游了体验馆。

通体红色的加多宝亚运体验馆的整体设计理念为“精雕岭南情”，在具有岭南文化特色的窗面上面雕刻了本届亚运会各项运动的标识。在外观设计上，将王老吉罐体融入建筑外观，突显其“中国饮料第一罐”的领先地位。

游客争“传”亚运圣火

体验馆内的“火炬拍照区”虽然不是八大部分中面积最大的，但在开馆仪式当天却聚集了最“火”的人气——众多游客争相高举“潮流”火炬拍照。

“这是真正的亚运火炬吗？”有记者问。“这就是真正的‘潮流’火炬，火炬手们就是高举它们传递亚运激情的。在体验馆开馆期间，参观者可以高举它们拍照留念。”工作人员介绍。

方寸之间浓缩凉茶百年历史

体验馆的“王老吉区”还原了历史上凉茶铺的真实场景，在音响模仿的老街嘈杂声和家庭作坊式凉茶铺日常经营的场景下，游览者仿佛置身于百年前的老广州街巷。在“昆仑山区”，则用多媒体投影、降低区域温度以及雪地音效模拟出一条“冰雪道”，游客犹如置身在海拔6000米的雪山顶峰，是除“火炬拍照区”、“公益区”和“王老吉区”之外，另一个参观者可以参与互动的区域。

第16届亚运会组委会联合加多宝集团昆仑山矿泉水，为获得冠军并打破世界纪录的运动健儿特别设立“昆仑山世界纪录奖”——凡在广州亚运会取得冠军并打破世界纪录的运动员(包括团体)，都将获得“昆仑山世界纪录奖”奖杯以及一万美元奖金。据悉，“昆仑山世界纪录奖”是亚运历史上首次为打破世界纪录的冠军运动员设立奖项。

本月隆重推出：
 特色欧陆烤肉
 意式滋补火锅
 德国自酿啤酒
 品牌白酒红酒免费提供
 百余种自助餐

加盟热线：4006-77-0531

金汉森德啤酒烤肉世家
 第三届火锅滋补月
 贺金汉森重庆店开业

地址：洪楼南路25-1号(百花公园西门对面)

凭此广告每位 36元

活动有效期至：2010年11月26日
 本活动不与其他活动共享(最终解释权归本店)

订餐电话：0531-88111977