



探访红双喜大酒店

大厅可摆下90桌喜宴

专刊见习记者 王梓蓉

非常食客

福山第一家婚庆主题酒店—红双喜大酒店坐落于福山区福海路繁华路段上,酒店门外有较为宽阔的停车场地;酒店共五层,分电梯、楼梯两个通道口均可到达每个楼层。

近日,记者采访了该酒店的总经理姜喜香女士,眼前这位精明干练的酒店负责人介绍起该

酒店时,眼里充满了睿智和热情。“自2009年4月成功举办福山区第一届婚礼秀后,每年举办婚礼秀,倡导时尚、引导潮流。”姜喜香把往年婚礼秀视频播放出给记者观看,下面就一起感受这里的浪漫婚礼秀现场吧!

新人走在众人瞩目的星光大道上,能感觉到他们是万星中最闪耀的亮点。现场能感受到这个团队奢华浪漫的布置场景,灯光设备显的现场星光璀璨,伴随着浪漫的音乐就连观看视频的记者都觉得为这样的现场婚礼

感动。尤其当现场的两位新人站在旋转舞台上,同时LED电子显示屏对照着这对新人,可以想象在这里给新人留下一生中最闪耀的一天。据悉,这场婚礼秀是在该酒店金碧辉煌厅举办的,这个厅是该酒店最大的一个婚庆厅,最多可承接90桌客人用餐。

“酒店倾力打造婚庆专用宴会主题大厅共八个,分别有永结同心厅、花好月圆厅、喜结良缘厅、龙凤呈祥厅、百年好合厅、天长地久厅、金碧辉煌厅。”说起酒

店姜喜香介绍说:“我们的服务内容涵盖婚礼创意策划、天使之恋婚礼、花园婚礼、西式婚礼、中式婚礼、草坪婚礼、童话婚礼、花艺布置、婚车酒宴等全程服务。”

目前婚宴的菜价刚刚订出来,价格非常的优惠,分成800元,1000元,1200元,1500元四个档次。每个档次都均可品尝到鲍鱼、大虾和海参。据说:“来该酒店预订婚宴的喜主还可享受该

酒店提供的众多免费项目,如:酒店门前拱门、罗马柱路引、红地毯;舞台上专业舞台、灯光、音响、音响师烟雾机、泡泡机、追影灯、舞台前横幅;酒店大堂迎宾牌、喜箱、喜字。”

姜喜香还向记者介绍说:“酒店四楼新开业的客房,还为该酒店预订婚宴的喜主提供享受房费8折优惠的活动。”红双喜人秉承“快速反应”、“马上行动”的工作作风,及时周到的为您服务!

婚礼现场

金碧辉煌厅外

美食一百分

秋季养生爱南瓜



南瓜对消化系统是有益的,特别是腹泻腹寒。进入秋季以来记者发现周围不少同事,每天都闹肚子,吃药都不管用。南瓜吃法很多,有的放肉类合起来炖煮,但是最好还是清蒸、清炖南瓜。我们北方是熬南瓜汤,而南方是蒸南瓜,白露过后要是您还没来得及吃上南瓜,那就跟随记者一起做南瓜杂粮粥吧!

南瓜杂粮粥用料

南瓜50g、大麦50g、紫米25g、小米50g、糯米50g、清水200ml、盐1/2茶匙(3g)

做法

- 1、将南瓜清洗干净,削去外皮,切成丁状。
- 2、将所有的米提前用冷水浸泡30分钟,之后放入小锅中的水烧开,再转小火继续煮制20分钟。
- 3、将切好的南瓜丁放入粥锅中,小火再煮10分钟,直至南瓜软烂即可。

南瓜功效知多少

不需要加任何东西,南瓜本身的甜味就够了,煮出来的汤甜甜的。

南瓜中含有丰富的微量元素钴和果胶。钴的含量较高,是其他任何蔬菜都不可相比的,它是胰岛细胞合成胰岛素所必需的微量元素,常吃南瓜有助于防治糖尿病。果胶则可延缓肠道对糖和脂质吸收。

南瓜的减肥效果在于,你吃了南瓜就会觉得很饱很饱,不想再多吃,事实上即使吃了很多也不会发胖,因为南瓜的热量很低。另外,南瓜不但适合不想肥胖的人群食用,而且被女士们称为“最佳美容食品”。其原因在于南瓜维生素A含量胜过绿色蔬菜。

南瓜还有抗氧化、抗衰老、护眼力的作用,含有丰富的维生素E和β-胡萝卜素。维生素E具有很强的抗氧化作用,能有



效地保护肌体免受一些氧自由基和过氧化物的损害,并可能具有一定的抗衰老作用。β-胡萝卜素在肌体内能转变为对人体具有重要生理作用的维生素A,对保护视力、预防眼疾、维持人体上皮组织的健康、促进儿童的生长发育等均有重要作用,同时对维持正常视觉和明目、促进骨骼发育及肌体抗癌防癌方面具有重要生理作用。作为食物中维生素A的来源,南瓜食品与动物性食品(如肝脏、蛋黄等)相比,经济实惠。据报道,常吃南瓜人群中,80岁以上的高龄者,仍能保持良好视力,不戴眼镜也可看报纸。

甜品DIY

布朗冻芝士蛋糕



原料:

奶油奶酪125g、布朗果酱100g、牛奶50g、吉利丁片1片半、淡奶油90g、糖30g。

做法:

- 1、吉利丁在凉水中泡软,然后加入牛奶中,隔热水融化备用。
- 2、奶油奶酪隔热水软化加20g糖搅匀,加入果酱搅拌均匀。
- 3、倒入融化的吉利丁牛奶液拌匀。淡奶油加剩余的糖打发至6-7分。
- 4、和3中的液体拌匀。要先把模子放入硬托盘上,直接倒入模子里,或者倒入裱花袋中挤入模子里。
- 5、入冰箱冷冻4小时以上。吃时直接拿出脱模。

鲁菜之乡佳话多之四

鱼锅片片趣事

文/张允德

传说,从前有一户人家,丈夫在海边买了一些新鲜黄花鱼。因鱼特新鲜,他就什么也不干了,赶回家去,要妻子中午做鲜鱼给他吃。天近晌午,妻子开始焖鱼、烀片片。为了节省柴火,她先将鲜鱼下了锅,等火旺锅热后再将片片一个个贴在锅旁边。谁知,她刚刚贴满一锅片片,正要蹲下往锅里加柴火,恰在此时,忽听门外有人喊她有急事,她只好放下手里的活,忙去应酬。原

来邻居要来借几件农具,见她正在做饭,便急忙拿着工具道谢而走。就在这拿农具的一会儿功夫,当她来到锅前傻了眼,原来她刚刚烀上的玉米片片都从锅边流到了锅的下部,片片的一半没入了鱼汤里。她想把片片取下来重做,可一看丈夫从外面回来了,重新烀已来不及,又怕丈夫埋怨,就顾不上多想,顺手将锅盖盖上,添上柴火继续烧起火来。不一会,饭熟了,她把锅盖掀开,盛出了鲜鱼,铲起了那

些一小半伸进鱼汤里的片片,心忐忑不安地递给丈夫,眼巴巴地看着他。丈夫并没有仔细看片片是什么样子,就大口咬了一块片片,这一口下去不要紧,他顿时感觉味道十分奇特,觉得妻子今天烀的片片是又香又鲜,简直好吃极了!于是丈夫连吃几口,大声赞道:“好吃,好吃,太好吃了!”这时,妻子一看丈夫满意的样子,才放心地笑了。接着, she就把如何将片片做成了这个样子,如此这般地说了一遍。丈

夫连连夸奖道:“你的手艺真好,明天我还去买点鲜鱼,你再做一顿给我吃吧!”

妻子高兴地直点头。从此,这一做法在福山民间迅速传开,成为当地民间一种名吃。现在每当新鱼上市后,各大小酒店都把鱼锅片片作为推荐给顾客的一道必不可少的、令人大饱口福的饭菜。

这正是:



村妇焖鱼烀片片,将错就错大喜欢。无心插柳柳成荫,味道奇妙传民间。