

尚品御泉

新的一年 更多温暖

怡，齐家疙瘩汤

本报记者 孟维鹏

天气转凉，一碗暖暖的疙瘩汤，可以从内到外温暖你。

说起齐家疙瘩汤，相信大家已经都不陌生了，在我市已经开了好几家，而且家家人气爆满，口碑也是非常棒。近日，我们又迎来了它的新成员——“怡，齐家疙瘩汤”。“怡”这个字有好多含义，比如“怡”饭，在湖北方言中就是“吃”的意思，平日单独拿出来则有适当、合适的意思。而在齐家疙瘩汤，就是恰好遇到你，带给你秋季最温暖的美食。

“怡，齐家疙瘩汤”位于魏都大道益丰商务大厦底层商铺，简约的装修风格和各种小装饰，很适合周

边上班族相聚。菜品方面，除了招牌菜富贵鸡、古法胶原猪蹄、糖醋小排等，还增加了许多适合上班族的优选菜品，黑椒牛扒、东坡肉、鲍鱼捞饭、烤肠拼盘等，每一道都是“颜值”在线、味道绝佳。不论是招待朋友还是自己去吃，都会让你既有面子，又能满意而归。

简单介绍了新增的各种菜品，主角可不能少，招牌的疙瘩汤永远是每桌必点的佳肴。黄花山珍疙瘩汤、鲜虾仁疙瘩汤、菌菇鱼滑疙瘩汤都是不错的选择，喝一碗热乎乎的疙瘩汤，会让你由内到外都觉得暖暖的，养生又美味。



宾果说红酒

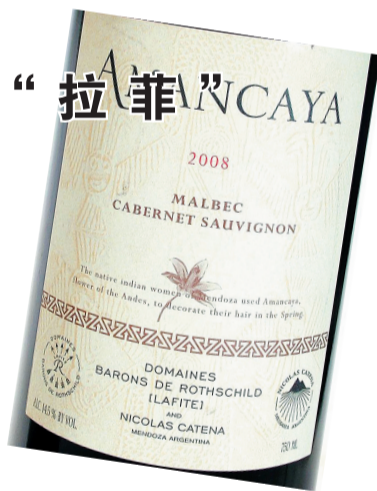
凯洛干红：来自阿根廷的“拉菲”

“拉菲”葡萄酒风靡世界，近乎成为“钻石”葡萄酒的代名词。然而，用与拉菲古堡同样工艺酿制的葡萄酒，你是否品尝过呢？宾果红酒汇就有这样一款来自阿根廷的“拉菲”——凯洛干红葡萄酒。

据宾果红酒汇的品酒师介绍，1998年，罗斯柴尔德家族旗下的拉菲罗斯柴尔德集团与阿根廷的卡特那家族决定，将门多萨高纬度土地上栽种的马尔贝克葡萄与波尔多的赤霞珠葡萄结合，酿出独具风味的美酒。于是，凯洛酒庄(Bodega Caro)诞生了。凯洛酒庄的英文名字“Caro”来源于卡氏家族与罗斯柴尔德家族英文名前两个字母的组合(“Ca”与“Ro”)，代表了两个家族和两种文化的巧妙结合，而其葡萄酒亦体现出阿根廷马尔贝克与波尔多赤霞珠的完美“联姻”。

拉菲罗斯柴尔德集团种植赤霞珠已有上百年历史，将不同葡萄混调酿制顶级酒的技术更是精湛。至此，经典的凯洛干红葡萄酒诞生了。

宾果红酒汇的品酒师说，凯洛干红葡萄酒完全按传统方法进行循环式发酵，再根据年份进行不同时长的浸皮。此过程完成后，还要在桶中熟成12个月。值得一提的是，此酒酿制过程所用橡木桶全部来自拉菲集团自己的造桶厂。用上述方法酿制出的凯洛干红葡萄酒，由于马尔贝克的比例较高，以及熟成时间相对较短，因而果味更为突出。马尔贝克葡萄所蕴含的典型阿根廷风味与赤霞珠更为优雅复杂的风味相结合，使得此酒拥有丰满的酒体和细腻的口感，更加体现了阿根廷与波尔多风格之间的和谐与



平衡。因此，“凯洛”也成为罗斯柴尔德家族旗下继拉菲、杜哈米隆、莱斯、乐王吉、岩石、卡瑟天堂、奥希耶、巴斯克等品牌之后的又一经典之作。 一凡
(压题图为凯洛安第斯干红葡萄酒酒标)

2020大同好粮(黄花)美食擂台赛光荣榜

大同黄花美食菜单获奖名单

云冈建国宾馆	宫廷素鱼翅捞饭
金凯国际酒店	花开富贵
老爷庙风味食府	黄花素丸
魏都国际酒店	大哥煲黄花菜
鼓楼东街老火锅	金汤黄花翅
贵宾楼酒店	锦上添花
御河大酒店	黄花养生虾丸
永和红旗美食城	金秋黄花蟹
花园大饭店	平城落金凤
凯鸽酒楼	黄花狮子头

大同好粮美食菜单获奖名单

山西毅成管理公司	黄花葫芦包
梅香春大酒店	糖丝忘忧千层塔
美轩酒店	黄花蔬菜花卷
孙记包子	鲜肉黄花包
龙聚祥餐饮管理公司	黄花猪肉烧麦
得月楼饭店	髓油馅油糕
喜来堂酒楼	小米煎饼
北魏家宴	全家福
木兰小馆	翡翠黄花包
欧悦汇婚礼主题酒店	好粮黄花包

大同好粮(黄花)美食优秀菜单获奖名单

凤临阁	百花烧麦
串姐的串	大同首富
星茂汇	喜来饼
紫泥三六九	状元黄花饼
漫时光西餐	蟹肉黄花钱袋
百吉旺咖啡	忘忧披萨
明堂酒店	黄花一道菜
大威皇食品有限公司	黄花忘忧月饼
啤斯饼屋	黄花混糖月饼
郭老官	黄花菜红烧肉

吃螃蟹配黄酒更健康

虽然现在一年四季都可以吃到螃蟹，但在大多数人心目中，始终认为秋天才是吃蟹的最好季节，因为这个时间段的螃蟹肉厚肥嫩、味美色香，是一年当中最鲜美的。不过，螃蟹属寒性食物，吃螃蟹的时候最好配上一些黄酒。

黄酒，含有多种氨基酸，有“液体蛋糕”之称。中医则认为，黄酒性热味甘苦，有通经络、行血脉、温脾胃、润皮肤、散湿气等作用。尤其在秋冬时节，适量饮用黄酒，对身体很有好处。之所以说吃螃蟹的时候最好搭配黄酒，是因为螃

蟹性寒，脾胃虚寒的人食用后很容易出现腹泻腹痛等症状。而黄酒性质温和，有活血暖胃的作用，历来被认为是吃螃蟹时除寒气的极好选择。另外，黄酒中丰富的氨基酸和酯类物质还可以去除螃蟹的腥味，提升蟹肉的鲜味，以及起到杀菌的作用。

采访中记者了解到，由大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒，以晋北地区特有的营养丰富的黍米制成，香气醇正、爽口舒适。而且酒中还有多种保健食材的提纯物，氨基酸含量高达21

种之多，是吃螃蟹时极好的搭配。不过，饮用时最好将黄酒放在热水中烫热或隔火加热后饮用。 一凡

