

“千鸡百味”美食评选获奖菜品展示(二)

最具潜力奖



王府至尊酒店·财富佛手鸡



浩海国际酒店·砂仔神仙鸡



弘雅饭店·大漠风沙鸡



北魏家宴·平城烤鸡



北都国际酒店·五指毛桃炖老鸡



大同宾馆·鲜黄花金汤花胶鸡



聚兴园砂锅居·砂锅黄花清炖鸡



永和红旗美食城·八宝鸡



云冈建国宾馆·神仙鸡



喜来堂酒楼·芝麻脆皮鸡

市餐饮饭店业协会推荐优秀奖

北都国际酒店·滋补花胶鸡
弘雅饭店·白切鸡
红旗大饭店·红旗一号焖仔鸡
花园大饭店·贵族金凤凰
同利大酒店·古城将军鸡
云冈建国宾馆·老北京熏鸡
云冈美高酒店·鸡煲翅
老爷庙风味美食府·香菇蒸鸡
御河大酒店·御膳一品鸡

喜来堂酒楼·招牌鸡
云冈美高酒店·特色熏鸡
老大同饭庄·洋葱醋焗鸡
田园颐宾楼·花菇凤爪煲
云锦会大同小馆·云中神仙鸡
云锦会大同小馆·王府黄油鸡
又一处熏鸡
天天香炸鸡

“驼能”骆驼奶：原汁原味

骆驼奶性温味甘，是传统的珍稀滋补品，营养价值很高。而在众多的骆驼奶品牌中，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶很受消费者喜爱。

据了解，“驼能”骆驼奶优选新疆哈密有机骆驼生乳，经低温高压灭菌工艺精制而成，最大程度保留了骆驼奶中的活性成分，且不含任何添加剂和防腐剂，是天然的有机营养品。不仅如此，“驼能”骆驼奶中所含的蛋白质是完全蛋白，营养价值较高，消化吸收率高达97%—98%，不会造成人体代谢负担，更适合肠胃比较弱的人食用。

《本草纲目》中记载：“驼乳，冷，无毒。补中益气，壮筋骨，令人不饥。”而在炎热夏季里，喝骆驼奶不仅可补中益气，

还不容易上火。那么，面对市场上琳琅满目的骆驼奶品牌，消费者如何才能挑选到优质的骆驼奶呢？据悉，比起常见的牛奶，骆驼奶要难买得多。这主要是因为骆驼的数量稀少，奶源有限，这也导致市场上一些所谓的骆驼奶其实是配方驼奶粉。因此，消费者在选择骆驼奶时一定要查看成分表，如果表中只写了“骆驼生乳”，这样的产品即为纯驼奶。

“驼能”骆驼奶品类齐全，从纯驼乳粉、初段驼乳粉到液态奶、益生菌驼乳粉都有，可为消费者提供多元的健康选择，满足大家不同的营养需求。而且，为了方便消费者购买，“驼能”骆驼奶在全国各地均开设有专卖店，大同也有哦。

广告信息

云中茶串

黑茶里的“金花”是什么？

人们常说喝黑茶要看里面有没有“金花”，是不是老茶才会有“金花”？是不是有了“金花”的黑茶才是好茶？

当然不是，黑茶只是六大茶类的其中一种，细分又有太多不同的种类，如广西的六堡茶、湖北的青砖、天尖、千两茶等等，不是所有的黑茶都会有“金花”。那么，“金花”到底是什么呢？从科学的角度来讲，“金花”是一种黄色颗粒状菌体，学名“冠突散囊菌”，一般存在于黑茶中的茯砖茶内，干嗅有一种黄花淡淡的清香味。茯砖茶最重要的一道工序就是“发花”，“金花”普遍茂盛、色泽鲜艳、呈金黄色、不含杂菌，是茯砖茶的重要品质要求。“金花”生长好的茶叶滋味醇和，可冲泡、可煮饮，沸水之下那种独属于茯砖

茶的菌花香尤为醉人。随着后期的转化，苦涩味逐渐褪去，茶味愈加浓醇，不仅口感强劲，更能去油腻、利消化。当然“金花”的益处不仅为茶增添魅力，它还具有特殊的保健作用。由于“金花”即冠突散囊菌的存在，使得茯砖茶具有了不同于其他茶类的色、香、味，并且促消化、降脂减肥等保健作用更为突出。

关于“金花”，它是一种工艺，可以人工发酵，也可以自然发酵。所以，可不是说年份老的黑茶才会有“金花”。“金花”的价值在于，它的出现证明黑茶中有十几种有益菌群。

喝茶是一种习惯，喝明白每一款茶更是一种追求。“金花”虽好，但不能当药物去喝哦。

谦益泰