

“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



大同宾馆·鲜黄花金汤花胶鸡



聚兴园砂锅居·砂锅黄花清远鸡



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·洋葱醋熘鸡
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鲜乳，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。”而在炎炎夏季里，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“骆驼生鲜乳”，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

云中茶事

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道。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，但可不能当药物去喝哦。

谦益泰