

大话酒吧

多色

酒吧 精彩演绎

夜幕笼罩下的城市,灯红酒绿,色彩迷离。酒吧,如今成为都市夜色中的一道亮丽的风景线,这是时代发展的产物。时代的发展促进了生活节奏的加快,但快节奏的生活让很多人产生了巨大的压力。为了排解压力,放松心情,安慰孤独的心灵,酒吧便成为都市人首选的夜生活方式。喝酒听音乐让人沉迷,多彩的酒吧文化、酒吧风格足以让人沉醉。

酒吧类型 尽显多样

“酒吧,是时代的产物,生产力的发展带动了酒吧的发展。”世界3酒吧的负责人告诉记者。开车行驶在郑州这座城市,中原的夜色里,酒吧一条街多种多样的酒吧呈现在眼前。从类型上讲有装饰美观、典雅、别致的,具有浓厚的欧洲或美洲风格的主酒吧,如位于经六路上的目标酒吧;有在饭店大堂和歌舞厅里常

见的以经营饮料、提供美点小吃的酒廊;有服务酒吧,就是设置在餐厅中的酒吧,服务对象主要是用餐客人,如裕达国贸苏格兰吧;有宴会酒吧,这一类酒吧是根据宴会标准、形式、人数、厅堂布局及客人要求而摆设的酒吧,临时机动性很强;还有设置在综合娱乐场所,不仅能为午、晚餐的用餐客人提供用餐、酒水服务,还能为赏乐、蹦迪、练歌、健身等不同需要的客人提供种类齐备、风格迥异的酒水及其服务。

酒吧文化 多姿多彩

酒吧属于一个很小的领域,在这块小的领域里也有各自的文化特色。酒吧里的文化是奥妙无穷的,主要体现在精神文化、物质文化、休闲文化等方面。有人认泡酒吧也是一种文化,这种文化是休闲多样的,比如从一个单身女人喝的酒的种类能判断出她的心情好坏、她的性格特征。位于酒吧一条街的世界3酒吧,无论是从它的名字上还是内部结构上都有很深的文化内涵。世界3源于英国哲学家普波尔的著名哲学命题。把全部存在划分为三个世界,世界1为物质世界,世界2为精神世界,世界3为精神世界对物质世界的感悟。而风铃酒吧引领了郑州酒吧行业的兴起和发展潮流,一直以清雅、古朴的文化气息占据酒吧行业的鳌头。

与心交流的空间。在花样年华音乐酒吧,有位吧友告诉记者:“我只要有时间都会泡吧,有时是一个人,有时是和很多朋友一起。我认为与很多朋友一起喝酒泡吧时,那是一种激情的、快乐的、无需掩饰心灵的休闲。而当一个人去泡酒吧时,看着酒吧里的趣事、欣赏着音乐,也是另一种视觉与听觉的享受。”

酒吧风格 全新绽放

酒吧风格主要体现在装修设计上,大气、古朴、豪华等不同的装修风格孕育着不同的情调。世界3酒吧整体装修融合了古埃及和玛雅文化的浓郁特色,结合了大量的非洲木雕及钢铁框架,整场气氛粗犷而大气。风铃酒吧在装修设计时,特别突出整体环境的舒适优雅,比如它的灯光、舞台,特别能突出夜生活的气息。鼎红娱乐会所所在设计上主要营造时尚、前卫、精彩无限的气息,它内部有上百间豪华KTV包房、梦幻迷离慢摇吧、演艺吧、夜总会、KTV包房,这种大气的设计风格绝对的张扬、刺激。酒吧多,泡吧的人也多。据记者得知,泡吧主要客源是整体素质良好的一大批私企老板、高层管理、公司白领和国外友人。他们一般都是中、青年人,其中年轻女性居多,小资情调浓郁。



资料图片



活色生香的原创御碗酒

今年8月,原创御碗酒在郑州召开的大型会议上打出了“朕喜欢”的宣传语,有些调侃意味的语汇,强化了了不少人的记忆。不过,我早之前就知道了该酒,最为深刻的印象是在餐桌上饮罢此酒(付费的)后,酒碗马上会被座中某人挟入囊中。

中国9000年前就有酒,上马一杯壮形色,下马一杯洗征尘,无论战争和平,都不乏大碗喝酒、大口吃肉的快意故事,苏秦的豪爽、关公的利落、武二的刚勇、李玉和的虎胆,全在大碗饮酒中淋漓尽致地抒发。如今都市中一些酒楼采用这种古意揽客,据说也收到了不错的营销效果。

感知到这个市场高地,原创御碗酒干脆把碗和酒结合一处,打造出“琼浆之质,器为名藏”的酒水气象,作为上市公司天方药业的子公司品牌,老实讲,它的历史短,在酒史的簿记里尚未有一定位置。从营销的角度上说,你越去追谁,结果可能越来越远。熟谙此道的原创人可爱之处在于并不讳言于此,并未从史卷中拜祖礼仙寻找代言人。

原创御碗酒在此背景下决定不再尾随百年老店做小弟,而是打自己的算盘,求新、求变、求异。财力雄厚的母公司为它的人力和创新提供了不竭源泉。这使它乍一起步就跨过了“提篮小卖”的时期。它启用现代化生产设备,把高科技监控手段、新技术、新材料、新工艺和传统古法酿酒结合一处,取纯正五粮曲酒精华,追求时尚与前卫的“新新人类”感觉,倡导了“原创酒,真正的酿造酒”理念,这使他一面世,便获得中高社会群体的热捧。

虽然酒史根基清浅,但这不影响原创从深厚的中国文化中汲取万养养分,正像一张纯洁的纸张,可以涂着最美最好的图画。正像一个巨人肩上的娃娃,可以凭海揽风月,尽萃精华。它突破惯常的包装形式,选定了用碗来做包装容器,因为原创认识到,碗是中国有陶瓷以来饭桌上必备的主要工具,古往今来的碗文化中,图案与颜色成了权力、财富和等级的标志。试问今天到文博展馆看到的出土食器,哪个又不是这样呢?

以我愚见,现在想来“原创”二字大约能对应于孙子兵法中的“奇正”之术,“凡战者,以正合,以奇胜”,原者正,要求根本的实质要能吸引人,不至于买椟还珠,创者奇,以非常规手段傲然立世,卓尔不群。酒质在上文已经说过,接下来它的“奇”表现于和中国瓷都景德镇联手锻造了包装容器,红黄绿蓝四种色彩对应于匹配的吉祥图案,一时间,小小的原创酒品中,竟然齐刷刷地埋伏了历史宫廷文化、酒文化、碗文化、瓷文化,甚或衍生出一种中国传统节约型和谐社会文化,即使不饮酒,酒碗和酒勺上景德镇老艺人笔笔勾画的妙手丹青,也足以使人生心怜爱,收藏之,把玩之。

在完成了这些工作之后,现在原创御碗酒已经以“板块市场运作”形式开展了厂商互动的多赢市场战略,并已在中部及全国获得良好认知度。风起云涌的中国酒市上,广告战、价格战、概念战、文化战狼烟四起,消费者往往眼花缭乱无所适从,芸芸品牌虽各有千秋,但是原创御碗酒以其性格、感情诉求、品位、收藏文化、文化感染力瞬间影响消费者选择,构成了一抹酒业新风景,这不能不值得当下许多新酒品鉴鉴、深思。

王见宾

美食高手

餐桌上 蛋炒饭的百变吃法

鸡丝蛋炒饭

1.将鸡蛋摊成蛋皮,切成丝;2.鸡肉洗净切成细丝用淀粉和少许精盐、糖拌匀腌片刻;3.葱洗净切成葱花备用;4.将锅内倒入花生油,用旺火烧热后放入鸡肉丝、虾仁 and 料酒同炒至熟;5.加入米饭、葱花 6.撒入蛋丝炒透,即可装盘。

小提示:主料中的米饭若选用糯米做的米饭,配料中的虾仁选用鲜虾仁,这样做出的炒饭将更加干香滑嫩。

火腿蛋炒饭

1.将火腿切成小粒;2.黄瓜洗净,剖开去瓤、籽,切成豆粒大小的丁;3.葱洗净切成葱花;4.鸡蛋磕入碗内打散,加入少许精盐搅匀;5.豌豆洗净,焯熟备用;6.将锅内倒入花生油,烧至六七成热,放入葱花炝锅,出香味后倒入蛋液,炒成碎块;7.倒入火腿丁、黄瓜丁、豌豆,同炒约2分钟;8.放入米饭和余下的精盐、味精,改用中火炒;9.至饭粒松散,溢出香味后,即可装盘。



什锦蛋炒饭

1.将鸡蛋打入碗内,略加精盐调成蛋液;2.莴笋、火腿肠、鲜蘑菇、洋葱、蒜切丁;小葱切成细末;3.锅内放花生油,烧热后,倒入蛋液煎泡至熟,捣烂捞出;4.炒锅内再放少许花生油,下蘑菇丁、蒜粒炒出香味后,再放莴笋、洋葱略炒,加入米饭和煎熟的鸡蛋同炒,再下火腿肠,最后加葱花、盐和鸡精即可。

小提示:本菜含有蛋白质、不饱和脂肪酸、碳水化合物、多种矿物质和维生素;同时也有防止便秘的作用。蘑菇含多种氨基酸、维生素和营养成分,亦有一定的抗菌作用。

可用苹果代替小蘑菇,或起锅时加些西瓜丁,又另具一番风味。

家常蛋炒饭的窍门

大家可别小看了蛋炒饭,炒的不好就成炒蛋拌白饭了。炒的时候锅里放的油要稍微多一点,不光够炒蛋还要考虑到隔夜饭,白饭要用隔夜的冷饭,热饭水分太多。开火烧油,记得油温不要太高,不要冒烟就可以了,蛋打不打匀都可以。直接打碎往里倒就可以了,千万不要让蛋结块,在锅里快速的滑炒把蛋打碎,等蛋液开始凝固,就可以少加点盐。等完全凝固了加白饭。这时候的白饭因为是冷饭是结成块的,所以不要把火开得太火,一般就可以了。一点点把饭铲松了,把它和蛋拌匀。切记不要加水要变泡饭的。饭虽然结块炒了之后会松成一粒粒的。然后根据自己的口味加盐。还可以在最后装盘的时候加葱花。一盘好香又好吃的蛋炒饭就做好了。

宋容

美食提醒

冬天很多家庭都会炖汤,鸡汤、羊肉汤、鱼汤等。很多人认为汤比肉更有营养,但专家表示这是一个误解,其实肉汤的营养绝大多数还在肉里,连吃带喝是最好选择。

汤里营养不足一成

肉和其他原料通过长时间熬煮,营养成分都进入汤中,所以喝汤比吃肉有营养。这种观点是错误的。因为除了水,汤的营养全部来自原料,原料中有水溶性的维生素和矿物质部分进入汤内,非水溶性的蛋白质90%~93%仍留在肉里,汤里含量不足总数的10%。

炖汤时间别太长

炖汤不宜过长时间,否则容易引起蛋白变质,调料选择有机肉和蔬菜为上佳。肉汤也不宜过量饮用。因为肉中含有大量脂肪,在炖制过程中脂肪会溶解在热汤中,多喝汤容易增加血脂,对心脑血管健康不利。血脂偏高者如果要补充蛋白质,可以用豆腐菜汤取代肉汤;同时,肉汤中嘌呤含量高,嘌呤代谢失常的痛风病人和尿酸浓度增高者应慎食。

选料原则:肉汤常用原料功效 ●从中医养生角度看,猪肉补肾

养血,滋阴润燥;猪肉煮汤饮下可急补由于津液不足引起的烦躁、干咳、便秘和难产。

●牛肉具有补脾胃、益气血、强筋骨、消水肿等功效。牛肉加红枣炖服,则有补肌肉生长和促进伤口愈合之功效。

●羊肉温补脾胃,用于治疗脾胃虚寒所致的反胃、身体瘦弱、畏寒等症;温补肝肾,用于治疗肾阳虚所致的腰膝酸软冷痛等症;补血温经,用于产后血虚经寒所致的腹冷痛。

●鸡肉可温中益气,补精添髓。用于治疗虚劳瘦弱、头暈心悸、消渴、水肿、小便数频、耳聋耳鸣等。方芳

茶情征文

《茶香浓浓》主题故事征文

要求:文章取材围绕茶饮在日常生活中引发的亲情、友情、怡性、健康等方面的故事。

内容:要求原创,字数为800字左右,有与文相配图片更佳。文字建议用电脑文本格式存储,通过电子邮箱发送。

投稿 E-MAIL: zrbxf@126.com 联系电话:67655533 67655266



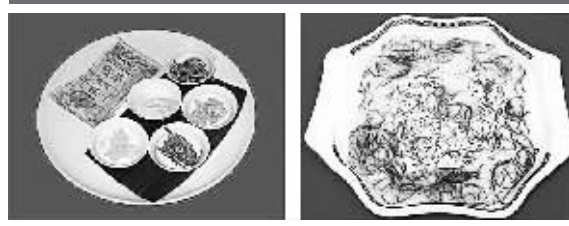
美食煮意

您想了解美食的做法吗?您想了解美食的营养价值吗?《美食煮意》栏目会尽可能地满足您的需求,让您的味蕾做一次休闲旅行吧!

如果您对美食有着独特的见解,如果您对美食很在行,想展示自己的菜品特色。那么,请联系我们吧,这里就是您展示的舞台。

电话:0371-67655533 67655266 e-mail:zrbxf@126.com

扬州煮干丝



主料:采用上等扬州特产干丝干。配料:虾仁、金华火腿丝、香菇丝、冬笋丝、开洋。调料:为鸡汤、鸡精、鸡汁、胡椒粉、盐、味精等。

具体做法:1.将袋装干丝干切成细丝冲水。配料余水备用;2.锅内加鸡汤、下入干丝、姜丝和调料煮至入味;

3.捞出干丝下盘,把配料下入汤中略煮,鸡汤装盘,菜心点缀即可。

菜品色泽金黄,汤汁味美,干丝爽口,具有滋补脾胃之功效。

此菜品是淮扬名菜之一,是小南国伊河路店结合时下人们对菜肴的营养、美味、外形美观等比较讲究的特点,加以改进创新的特色菜。

(小南国伊河路店现今推出持本版到店消费均可获得惊喜礼物与优惠折扣的活动) 小南国伊河路店提供

图文郑州·老吃食

时令吃食——

柳絮儿



因为“柳”与“留”谐音,古人有折柳赠别的习俗,所以,青青柳树,曾引发了人们无数美好的想象;缕缕柳丝,曾牵惹了人们无限的情思。古往今来,咏柳者有之,以柳思人者有之:“何处生春早,春生柳眼中。”(元稹《生春二十首》)“会得离人无限意,千丝万絮惹春风。”(郑谷《柳》)“苏小门前柳万条,毵毵金线拂平桥。”(温庭筠《杨柳枝》)

这种被文人墨客反复吟诵的“情人柳”、“相思柳”,其实还是一种很好的食物。有人曾在一篇文章里这样记述:“春初,大地更新,柳吐嫩芽,如烟如雾,近取之则两叶夹一小子儿,取而焯之,用来与豆腐相拌,略加油盐,则苦香甜甜。”在中原地区,人们历来就有春天食柳的习惯。

柳树是一种极易成活的树。也正因此,在郑州地区,柳树是随处可见。给人印象最深的可能要数金水河边的柳树了,每当春风浩荡之际,金水河畔满眼都是“万条垂下绿丝绦”、“拂堤柳醉春烟”的景象。在离郑州市区不远的黄河岸边,那里更是柳的世界、柳的海洋。现在年龄稍大的人提起吃柳絮儿来,思绪万千,滔滔不绝:在生活困难时期,为了填饱肚子,家中常用柳絮儿制成“人造肉”作填腹之物。柳絮儿可以说是灾荒年人们的一个创造。每年春天,当其它树木还是一片干枯的时候,柳树就变柔了,变青了,继而长出了鹅黄色的小芽芽。这时候,就会有三三两两的人们前来采摘。

“柳絮儿”是郑州人独特的叫法,它实际上指的是柳树初生的嫩芽,芽间有一些穗状的小花,颜色淡绿微黄,其它地方的人习惯称为“柳芽儿”。

柳絮儿的吃法有很多种。其一:凉拌柳絮儿。做法是将焯透并浸泡好的柳絮儿捞出,挤出水分,淋以香油,放入蒜泥、食盐等,拌匀,即可食用。其二:蒸蒸菜。做法是将浸泡过的柳絮儿拌上面粉,摊在锅里的笊篱上,大火蒸,一会儿的工夫,一股诱人的香气就冒出来了。揭锅后放凉,加入蒜泥、香油、食盐等,就可以享用了。其三:做柳絮儿包子。一般的做法是把肥猪肉炸过油之后剩下的焦油渣,和着柳絮儿剁碎,加入各种调料,蒸出香香的半荤包子,又有顶饥。柳絮儿不但可以充饥,还可以治病,能灭火去热,还能治感冒,据说当初阿司匹林就是从这里提炼出来的。

现在人们生活富裕了,再也不需要用柳絮儿来充饥了,但到了春天,人们依然会想起它,依然会买些回来,重温一下过去的“柳絮儿情”。

时鹏飞 整理