

婚礼上的香辣诱惑

高端川湘酒楼抢占婚宴市场

如果在川菜馆或者湘菜馆吃婚宴，你的第一感觉会是什么？

吃惯了千篇一律的婚宴，换换口味也不错吧？但转念一想，川菜、湘菜虽然美味，上点档次的宴请却很少选择它们，一来因为环境大都比较嘈杂，少了些尊贵；二来菜品价格普遍偏低，请客似乎拿不出手。

不过，如今越来越多的川湘菜馆开始走高端路线。骏豪会推出的香辣诱惑精品川菜，改变了大家对于川菜不上档次的固有看法。最近，又有两家湘菜酒楼开业，一改湘菜馆普遍的风格，无论从装修还是菜品方面，都改走时尚奢华路线，并且推出了婚宴。

文/图 记者 胡晓琴



毛血旺

夫妻肺片

沸腾水煮鱼

华丽丽

川湘菜走高端路线

来自四川的小吴和大多数女孩子一样，希望有个特别的婚礼。因为宴请的人不多，就想让大家吃得开心点，我是四川人，脑子里闪现出来的第一个念头就是要办场川菜的婚宴。”经过多番打探，小吴最终选择了骏豪会的香辣诱惑，尽管每桌1000多元的价格不比酒店便宜，但量身定制的婚礼与颇有特色的菜单让小吴感觉物超所值。“菜品很不错，朋友们都吃得很热闹，最关键的是环境很雅致清幽，有点中西结合的感觉。”

如今，越来越多的川湘菜馆开

始尝试走高端路线，除了在装修上耗费巨资，菜品也经过精心改良。位于杏林文达路的毛家饭店很惹眼，不仅仅因为它在全国连锁的的湘菜馆，更因为它突破了湘菜馆常有的风格，酒楼共三层，一层是企业文化展示区，在这里可以买到各种纪念徽章，二楼大厅可容纳30桌，足够办一场中型的婚宴，装修风格则以金色和红色为主，大红色流苏吊灯映照着暗金色的墙纸，大红椅子搭配金黄色桌布，流光溢彩。

位于厦门茶厂附近的鼎湘城也把湘菜做得“很上档次”。包厢里，欧式的象牙白木椅搭配红色织锦绒布，贵气十足，大厅宽敞明亮，装修丝毫不逊于星级酒店。



江山一片红



石锅大红袍

火辣辣

爱情的另一种滋味

夫唱妇随的夫妻肺片、如鱼得水的沸腾水煮鱼、红红火火的米椒鸽珍，鲜红的辣椒刺激着宾客的视觉，而麻辣烫鲜香的味觉感受让宾客大呼过瘾。“这才是爱情和生活该有的味道。”小吴这样诠释自己的川菜婚宴。

骏豪会相关负责人说，香辣诱惑的厨师团队100%来自四川成都，80%的调料也由成都空运至厦门，最大限度还原川菜本味，而婚礼与婚宴菜单都可个性定制，各种经典川菜和预算标准可供选择。

价格方面，川湘菜酒楼推出的婚宴价格可选择的余地更大，杏林毛家饭店推出的婚宴从588元到千元不等；而菜品方面，湘菜酒楼的菜单大都与粤菜结合，这使得婚宴既有特色又不失档次。鼎湘城就打出了“新派湘菜”的招牌，突破传统湘菜在鸡、鸭、鱼、肉的局限，借鉴粤菜的精良、精贵的选材理念，推出了湘灼桂鱼、香辣九味蛇等特色菜，并在保持传统湘菜色、香、味俱全的基础



环境不输星级酒店



米椒鸽珍

上，减少油度和咸度，使之更健康。川湘菜婚宴的另一大特色是辣椒的运用。骏豪会的毛血旺、米椒鸽珍用的是干辣椒，而毛家饭店的“江山一片红”、鼎湘城的石锅大红袍则用大片的红色灯笼椒营造出喜庆的氛围，却甜而不辣。

珍珍珍日本拉面

让人念念不忘的汤头

文/图 胡椒

日本珍珍拉面大陆地区的第一家分店近日在SM二期5楼开业了，当然要去尝试一下！为什么叫珍珍珍？店主说，当初创办人寻访日本各地美味拉面，最后精选了北海道味噌拉面、东京酱油拉面、九州豚骨拉面三种珍珠拉面为主力产品，所以取名珍珍珍拉面。

店主是一对年轻的夫妇，据说到台湾旅游时吃过珍珍珍便念念不忘，于是在日本拥有200多家连锁的珍珍珍在厦门有了大陆的首家店。

什么样的日本拉面会让人念念

不忘？懂拉面的人会告诉你：拉面的灵魂在于汤头！珍珍珍的豚骨拉面汤头鲜美浓郁，汤色乳白，入口滑润，还有回甘。能熬出如此美味的汤，除了长时间熬炼，使豚腿骨及背脊中的精髓溶于汤中之外，还加入了葱、姜、蒜及马铃薯，最后搭配独门酱汁和滑嫩的叉烧肉，浓香美味，让台湾客人都赞不绝口，连吃三天呢！

面条是按照日本配方自制的，刚端上桌时稍有些硬，但很筋道弹牙，如果喜欢吃软一点的，可以让面条在汤汁中浸一会，面条吸饱汤汁之后，会变得更加饱满，而且别



有风味哦！

珍珍珍的小菜每一样都搭配不同风味的酱汁，最有特色的莫过于每碗面中独有的黄金蛋，蛋清已经凝固，而蛋黄还保持着不完全凝固的状态，并用独门酱汁腌制入味，外Q内软，回味无穷。

店家优惠：即日起到11月底，周一至周五任点两碗拉面，其中一碗半价；12月满五十送十元抵用券，满百再送精美年历或小礼品。

咨询电话：5123963

更多美食信息请登录：<http://5123963.xmcy.com>



正山堂金骏眉 进入厦航头等舱

经过近半年的层层筛选，正山堂金骏眉最终进入厦航头等舱，这也意味着厦门缘正茶业有限公司成为厦航红茶指定供应商。

厦门缘正茶业是经武夷山正山茶业有限公司授权的厦门地区总代理，销售正山堂顶级金骏眉红茶、元正皇家红茶、元正大红袍，其产品均来自武夷山国家级自然保护区的有机茶，其中“元正”牌正山小种红茶获国家第一批“原产地标志”注册，并荣获省著名商标、省名牌农产品、全国放心茶协推荐品牌等称号，产品已连续10年获得德国BCS、日本JAS、美国NOP有机茶认证。“正山堂”是从“元正”分支出来的高端品牌，也是金骏眉红茶的第一品牌。

百利新礼盒温情上市

11月18日，帝亚吉欧旗下著名力娇酒品牌百利(Baileys)迎来了它36岁的生日，百利甜酒与知名巧克力全新合作的“百利至醇礼盒”也将全新上市。

圣诞前夕，“欢乐分享”的百利甜酒携手英国经典巧克力品牌，推出全新礼盒。百利甜酒的极致甘美，黑巧克力的醇浓，带来加倍醇厚，礼盒上百利标志性的红色大蝴蝶结，带来浓浓的节日气息。百利甜酒坚持采用新鲜的爱尔兰奶油和高品质的爱尔兰威士忌，完美的调配带来丝滑、香醇。浓郁的奶香，掩不住烈酒的甘烈，柔滑和香醇的滋味历久弥香。

养乐多肠内菌群 研讨会圆满举办

第19届“肠内菌群国际研讨会”近日在东京召开。这是由养乐多生命科学基金会主办，每年一届的世界级盛会。今年这场主题为“肠内菌群与婴幼儿健康”的研讨会请到了来自日本东国大学、美国加州大学旧金山分校、比利时时布鲁塞尔自由大学、芬兰赫尔辛基大学等世界知名院校机构的学者以及养乐多日本中央研究所的专家，发表了他们各自关于肠内菌群研究的最新成果，包括来自中国益生菌研究界的何国庆、陈有容、曾庆孝、黄宇彤等专家在内的近500人出席了本次会议。

感恩节酒店自助大餐

感恩节即将到来，11月25日，温德姆酒店琴岸咖啡厅推出传统感恩节自助餐。烤火鸡、煎烟肉小牛肉卷伴配香料汁、法式焗蜗牛、茄汁橄榄烩鱼柳、鲜笋炒带子、金门火腿及南瓜派等经典感恩节美食集体亮相，随餐还将赠饮红酒一杯。

佰翔酒店感恩节当晚，自助晚餐四免一，还可亲手为父母做糕点，传递浓浓感恩之情。

大西洋天虹火锅节 冬季滋补新选择

本报讯 大西洋天虹推出火锅节，即日起至11月30日，大西洋天虹超市冷冻冷藏区十款火锅料超低价，还有特色火锅一条街，冬季滋补快行动起来。