

# 风景这边独好

## ——走进信阳家乐福大酒楼

□本报记者 徐靖

位于信阳市107国道与贤山路口交会处的信阳家乐福大酒楼是我市新开业的一家平价大众消费酒楼,该酒楼开业以来每天门庭若市,究竟有什么绝招吸引众多顾客前往?带着这个问题,记者走进了信阳家乐福大酒楼。

走进“家乐福”,这里给人的第一感受是,环境优雅、豪华大气,无论从空间规划、设计风格、还是服务功能,都彰显出高端大气的酒店标准,处处给人以赏心悦目之感,所到之处如沐春风,无论是管理人员、服务员还是保洁员,都是那么彬彬有礼,眉宇间流露出自然的微笑。可以看出这里的管理很规范也很标准。酒楼总经理乔建敏告诉记者,所有员工上岗

前都经过严格的培训。

酒楼大厅恢弘大气,装潢考究,有一种奢华之感,可以看出这里特别适合大型宴会活动,加上各类包房可以满足1000余人同时就餐。大厅的彩板上点菜单特别吸引人,一看,凉拌黄瓜6元、黑猪肉炖萝卜39元、红焖鱼尾36元……简直太便宜了!是不是量少?于是记者一行6人点了8菜一汤,有荤有素,还配有小菜。一大桌,色香味俱全,味道爽极了……一算下来才256元,大家面面相觑,是不是算错了,你看看我,我看看你,都好奇地问,怎么这么便宜?比大排档都便宜,而且还是豪华包房,这不赔钱吗?乔总自信地说,不会赔的,只不过少赚点,我们的菜都是我们基地自己种的,肉食从加工厂直接发过来的,省去了中间

环节,成本低很多。

家乐福菜品不仅价格便宜分量足,而且菜系齐全味道鲜美,既有川菜、湘菜、粤菜,还有纯正的信阳菜。在家乐福用餐,感觉这里的服务很上档次,员工穿戴整齐,举止大方得体。记者的一位同事结账时说零头不要了,怎么说人家就是不要,说是酒楼有严格的规定。乔总说,我们的服务员年龄大都是四五十岁以上,大家很珍惜这份工作,所以队伍稳定。

站在家乐福大门口放眼望去,还有一个最显著的特点就是酒楼所处的位置,这里交通极为方便,打车快捷、停车方便,门前有近百个停车位,可以省去客人很多烦恼,也许这也是家乐福生意好的缘由。

谈起家乐福和餐饮事业,乔总喜形于色。

她说,打小就喜欢这一行,以前在银川做了7年的餐饮,回来后把“鸭棚子”酒店引入信阳,到现在已经经营8年了。由于诚信,“鸭棚子”生意依然很好,但现在车多人多,“鸭棚子”所处的位置不好做大做强,再加上在信阳中心城区,停车不方便,所以另辟蹊径重新开一家适合大众消费的高档酒楼,来满足不同人士的需求。

对未来,乔总有自己的规划和远见。她说,随着人们生活水平的提高,人们更关注饮食健康,下一步在做大做强做好家乐福的同时,扩大蔬菜基地种植范围,让顾客消费更安全、更放心。

祝愿家乐福越办越红火!也祝愿信阳餐饮红遍全国!



溪水

徐靖 摄

# 全新内容 全新体验

二〇一四“少年派”长隆世界科普夏令营举行新闻发布会

本报讯(记者 徐靖)由河南电视台政法频道主办、东方今报、新乡报业集团、许昌日报社、漯河日报社、信阳日报社等联合主办、河南万象国际旅游有限公司承办的2014“少年派”长隆世界科普夏令营新闻发布会于5月26日在郑州市新华建国酒店召开,来自省内150余家的旅行社代表、少儿培训机构、民办幼儿园机构参加了此次发布会。

会议由河南电视台政法频道知名主播晓博主持,制片人范戈女士致词,并对去年“少年派”夏令营进行了回顾和总结。河南电视台政法频道刘音女士介绍了2014“少年派”长隆夏令营活动宗旨以及区别于市场上其他夏令营的内容。

“少年派”夏令营及亲子营产品由河南万象国际旅游有限公司总经理陈静女士进行了全面细致地诠释,通过引人入胜的短片、精彩纷呈的PPT展示,把参会人员带入了汇聚世界欢乐的广东长隆,通过《爸爸去哪儿》大型影片让人们走进了长隆野生动物世界,跟着星爸萌娃进行了一次奇幻之旅。珠海长隆是世界上最大的海洋王国,欢乐无比的长隆欢乐世界、华南最大的湿地鳄鱼公园、激发爱国情怀的黄埔军校、中山大学等,让孩子们乐不思蜀、快乐并学习。

“少年派”夏令营活动区别于市场上常规产品之处在于:一是河南电视台政法频道每晚黄金时段会对当天孩子们活动情况在电视节目中进行展示。二是活动全程法律顾问由河南电视台政法频道知名律师担当。三是河南电视台政法频道打造的专业普法团队在活动中对孩子们进行青少年法律知识讲座、城市灾害应对常识普及、提高孩子法律意识和面对城市安全应对能力。四是孩子们的优秀作品、优秀营员风采将在河南电视台政法频道《新乡平原晚报》、《许昌日报》、《漯河日报》、《信阳日报》进行全方位展示,为孩子们量身定做的更多项目及知识等你来一一了解。

“少年派”长隆世界科普夏令营为孩子打开了一扇奇异之门,全新内容、强大的媒体支持、独特的成长计划(走进110,我是小法官、城市危机演练等)为孩子带来非同一般的假期体验。

□旅游贴士

## 出国旅游前应做哪些准备工作

旅游者在出国旅游前应做好以下的准备工作,以使自己的整个旅行行程有备而发,满意而归。

生活必需品准备:包括洗漱用品、必备物品、小针线包、化妆品盒、实用地图、指甲刀、防晒霜等。

服装鞋帽准备:夏季带两到三套服装,冬季带一两套服装,主要以适用为宜,切忌过少或过多,还要有一套正式礼仪服装,以备正式场合派用,准备两双鞋子,以轻便舒服为主,夏季戴凉帽,冬季戴防寒帽。

行李箱包准备:坚固耐用的旅行箱或背包,箱包忌过大,托运时不方便,皮箱最好有滑轮,以利搬运方便。皮箱包上不用干胶条

贴上自己的名签(中英文姓名,国籍,前往国家地区)。此外还要准备一随身携带的手提袋或挎包腰包,以备装贵重物品,如护照证件、地图、笔记本、照相机、钱包等。

旅游资料准备:出发前最好阅读一些介绍前往国家旅游景点、风土人情、民俗习惯及历史等方面的书籍资料,从而产生一个总体印象,使整个旅游过程减少盲目性和被动性。

礼品准备:国外都有收取小费的习惯,一般跟团旅游者的小费由全程陪同统一付给当地司陪人员,作为旅游者个人可准备一些带有我国民俗特色的小工艺品等,作为小礼品送给朋友。

(乐乐)

## 信阳家乐福大酒楼特约推荐

### 周一菜

厨师介绍:王俊,现任家乐福大酒楼行政总厨,从业多年,擅长烹饪川菜、湘菜及地方民间菜肴。



龙眼凤卷

主料:精选鲜鸡偏腿一个(约350克),金太阳鸭蛋3个。

配料:

A:香菜15克,净大蒜20克。  
B:蒜蓉辣椒酱50克,排骨酱10克,柱侯酱15克,海鲜酱10克,耗油5克,烧汁5克,生抽10克,老抽3克,蒸鱼豉油10克,味极鲜酱油5克。

流程:

1.把鸡偏腿用清水把血冲净。

2.把鸡腿从内侧开刀把骨头剔除,但要保证外边的皮不能破。

3.把大蒜和香菜剁成蓉,然后和配料B拌到一块并搅拌均匀,再把去过骨的鸡腿肉往里边一天。

4.把腌制好的鸡腿肉取出去掉酱料,再把鸭蛋黄卷到鸡腿肉里边,用保鲜膜裹好上笼蒸25分钟。

5.最后把蒸好的鸡腿肉用小刀在两头割一个小口让里边的油流出,再用保鲜膜裹一下放凉放入保鲜柜,食用时去除保鲜膜切片装盘即可。

地址:信阳市107国道与贤山路交叉口(检察院对面)

电话:0376-7670588 7670589

## 美食宝典

### 初夏最“走俏”的五大水果



**梨:**梨有生津止渴、化痰清火、润肺去燥的功效,是肌体补充能量的最佳选择。以下五种经典水果是这一季节里的上选,它们大多具备上述功效。但春夏“走俏”的水果大多性寒,并非人人皆适宜。



**香蕉:**性甘寒,味微涩,具有清热止渴、清胃凉血、润肠通便、降压利尿的功效。对于口渴、便秘等阴虚肠燥、血热气滞者是十分健康的食物。忌:香蕉不宜脾胃虚寒、阳气不足的人食用,否则会引发虚火更旺。



**苹果:**性平,味甘酸,具有补心养气、生津止渴、健脾胃的作用。含有的鞣酸、有机酸有收敛作用,果胶、纤维有吸收细菌、毒素作用,因此能止泻。忌:脾胃虚寒者不宜多吃苹果。



**西瓜:**夏季消暑珍品,凉甜可口。西瓜具有清热消烦、止渴解暑、宽中下气、疗喉痹、利小便、治血痢、解酒毒的功效。忌:吃西瓜不能一次摄入过多,否则会引起消化不良或腹泻。



**猕猴桃:**具有解热、止渴等功效。含有丰富的糖分、维生素C等营养素,尤其维生素C的含量远远高于梨和苹果。忌:脾胃虚寒者不宜多吃。

(小小)

优化旅游资源 打造旅游强市

信阳市旅游局 联办  
信阳县旅游局

## 特色美食推荐

欧派·金帝 至尊火锅

优雅的环境 中午  
一流的菜品 涮品  
低价的消费 8折

地址:信阳市北京路体彩广场东北角  
订台电话:0376-6761333

## 诚信旅行社推荐

路仕达 品质旅游 纵横中国

许可证号:L-HEN01163

体验东北到极点:  
6月18、26日福源东三省11日游豪华空调专列,信阳游湖行! A线:东北三省哈尔滨、沈阳故宫、吉林长白山天池、海拉尔、呼伦贝尔大草原满洲里国门、北戴河专列;2880元起。  
B线:东北哈尔滨、牡丹江、穆稔河、俄罗斯海参崴、琿春口岸、沈阳故宫、北戴河豪华空调专列;3880元起。  
C线:东北三省哈尔滨、沈阳故宫、漠河北极村、人间仙境镜泊湖专列;3580元起。

河南路仕达国际旅行社有限公司信阳分公司  
地址:信阳市万家灯火15号楼三单元909  
联系电话:0376-8515181、8767721

## 优秀景点推荐

豫南明珠南湾湖

灵山山灵

2014暑期准大学生凭大学录取通知书可享受门票全免

## 健康养生 食用茶油有益人体健康

据中医论述,长期食用茶油,能降低人体血清中的胆固醇,对高血压、心血管、脑血管、肥胖症等疾病有明显的疗效。同时,还具有养颜护肤功效,消化吸收率高达98%以上,特别是对产妇产后复原起到良好的保健作用。

茶油色清味香,油酸含量高,易为人体消化吸收,有益人体健康。因此,茶油在食用中占有重要地位,在工业、医药、美容等多方面有多种用途。

用茶油煎炸食品,颜色鲜黄,味香可口,是烹饪食品、加工罐头、制作人造奶油的最好油料。茶油除有预防高血压、心脑血管等疾病外,还有清热化湿、杀虫解毒的作用,每次服用茶油50-100ml,能清胃润肠,可治气腹胀痛等。

茶油是食用油中品质极佳的上等植物油,不含胆固醇、黄曲霉素,不含任何防腐剂和人工调味剂,脂肪酸组成合理,不饱和脂肪酸含量达90%以上,油酸含量超过80%,容易被人体吸收,对人体心脑血管、消化、生殖、神经内分泌、免疫系统都有很好的促进作用。

(吴民)