

去巴渝人家寻觅特色川菜



推荐店:巴渝人家
发现地:芝罘区阜民街4号

近几年川菜馆在全国遍地开花,川菜也以其独特的口味征服了众多食客的心。但面对越来越多的川菜馆,口味重复必不可免,哪里才有正宗独特的川菜馆?本期向您推荐巴渝人家川菜馆,给您带来正宗的四川口味。



巴渝人家外景

环境优雅

巴渝人家看名字就知道是家川菜馆,店内宽敞明亮、干净整洁,墙壁上的挂饰透露着店家的精心。

或约家人、或约朋友、或约恋人,在欢声笑语中,在美味的菜品中,感受生活的多姿多味!在这里吃的是

真正的天然健康,更是获得了众多消费者的认可。在这里,享地道美食,品美味精髓。

特色美食

老鸭汤——独具风味,先吃后涮

老鸭汤属凉性,乃老少四季皆宜,常饮此汤,能滋阴温补,清热降火,润肠养颜,强身健体,延年益寿。鸭肉具有滋阴补虚,利尿消肿之功效,可治阴虚水肿,疲劳食少,虚羸乏力。健脾补肾,消暑养阴。大便便秘,贫血,浮肿,肺

结核,营养不良水肿,慢性肾炎等疾病,鸭血具有补血,清热解毒之功效。可治中风,小儿白痢似鱼冻者,经来潮热,胃气不开不思饮食,红细胞性贫血等疾病……

万州烤鱼——麻辣刺激,回味无穷

万州烤鱼,以麻辣,口感刺激,回味无穷。此菜选

料精细采用鲜活鱼,鱼肉质细嫩,骨刺少,营养丰富,而吃鲜鱼有助于儿童成长发育,老年人可有助于强壮身体健康长寿。女士吃鱼更具有美容养颜的功效。烤鱼加入了陈年秘制酱料鲜香中透着微酸。烤香的浓郁加上酱料的佐味,混合着烤鱼特有的焦香味和浓郁的料香味,回味无穷……



万州烤鱼



老鸭汤

相关链接

巴渝人家

公元前11世纪商周时期,巴人以重庆为首府,建立了巴国。后秦灭巴国,分天下为三十六郡,巴郡为其一。极盛时期巴国疆域以原重庆市为行政中心,管辖川东、陕南、鄂西、湘西北和黔北等区域。自秦汉以来的历朝历代,这一区域多数时期为一个统一的行政辖区,其行政中心设在原重庆市。重庆古称江州,以后又称巴郡、楚州、渝州、恭州。南北朝时,巴郡改为楚州。公元581年隋文帝改楚州为渝州,重庆始简称“渝”。巴人是重庆人古称,渝也是重庆的简称,后来人们就称重庆为巴渝。重庆人家为巴渝人家,巴渝人家由此而得名。

试吃体验

到店之后由于食客较多,得耐心等待上一会儿。当烤鱼上来之后,香味四溢,鱼肉外焦里嫩,入口清脆,麻辣刺激,心里暗呼痛快,

等了这么长时间果然没白等。秘制酱料的香味和烧烤的焦香味在嘴里交融,回味无穷。老鸭汤味道鲜美,老鸭皮糯肉耙,配合青菜的清

香爽口,丝毫不感觉油腻,最重要的是老鸭汤营养价值极高。既美味又营养的菜品可不多见,老鸭汤是达人们不能错过的美食。

美食DIY

自制美味蔬菜汤

中西式的蔬菜汤有不同特色,与把食材打碎融入汤中的西式蔬菜汤,中式汤是用慢火细细熬煮出食材中精华的不同,那些奋不顾身投入汤中的番茄、蘑菇、土豆、玉米等食材最终与汤水交融得难舍难分,所以中式蔬菜汤在口感上也就更香浓浑厚些。冷天里来碗香浓的汤,不只滋润,更加暖身。

田园蔬菜汤



原料:玉米1根、胡萝卜1根、藕一小节、排骨500克、枸杞5克、红枣5颗、花椒1克、料酒适量

做法:
1.将排骨切成块,清洗干净;锅中水烧开后放排骨、姜、料酒,大火煮开后捞起备用。
2.将玉米的皮去掉,然后切成小节;将藕的皮去掉,切成块;将胡萝卜切成小节备用。
3.将莲藕、排骨放入炖锅中,加入适量清水;然后放入红枣、枸杞、花椒、料酒,大火将汤煮开后,转成中火炖30分钟。
4.加入胡萝卜和玉米节,大火煮30分钟;撒上葱花即可食用。

五行蔬菜汤

原料:1/4根白萝卜、1/4根白萝卜叶、1/2根胡萝卜、1/4根大牛蒡、1枚香菇

做法:
1.蔬菜连皮切大块放入锅中。
2.加入菜量3倍的水,大火煮沸,转小火加盖煮1小时(勿掀锅盖)。
3.煮好后装入玻璃瓶即可饮用。
4.剩余的汤汁冷却后可放入冰箱保存。



鸡肉蔬菜汤



原料:土鸡半只、蘑菇8朵、土豆1个、番茄1个、卷心菜4大片、姜片、盐适量

做法:
1.鸡切块,先除血水,冲净,放入沸水中焯透捞出。
2.锅内放开水加入姜片和鸡块大火烧开转小火炖煮40分钟左右。
3.再把各种蔬菜加入一起炖煮,比较难熟的先放,最后加入盐调味即可。

木耳蔬菜汤

原料:紫菜100克、黑木耳50克、甜椒一个、葱、胡椒、盐适量

做法:
1.将黑木耳浸软,去头切碎。
2.甜椒和葱洗净切碎。
3.待水烧开,加入黑木耳大火煮10分钟,等木耳煮软,再放入紫菜甜椒,用中火煮3分钟,撒上葱末,加入适当的盐和胡椒调味即可。



秋天养生的蔬菜

一场秋雨一场凉,秋季已经悄悄来临,秋蔬菜不仅养生,还辅助治疗及预防一些疾病。那么,在应季的蔬菜中,哪些是适合养生的蔬菜呢?

脸上不长痘痘:生菜和苦瓜

生菜富含维生素、微量元素,而且其含水量是蔬菜中的佼佼者,多吃有助于皮肤补水,对因胃肠功能不好引起的痤疮也有一定辅助治疗作用。

苦瓜富含粗纤维、维生素C、钙、铁等营养素,它含有抗癌作用的活性蛋白质,不但能够增加免疫细胞的活性,还能清除体内毒素,帮助排毒。

避免消化不良:韭菜和香菜

韭菜富含胡萝卜素、蛋白质、硫化物和膳食纤维。食用韭菜,可以起到消食导滞、除积健脾、促进食欲的作用。

香菜香味独特,具有刺激食欲、增进消化等功能。中医认为,香菜有温中健胃的作用,适当吃点香菜可以缓解胃部疼痛、消化不良等症。

强肾植物:黄秋葵

要说蔬菜的功效,现在最有名的要数黄秋葵。它开黄色的花朵,果实有点像辣椒,用油炒,特别是炒鸡蛋,很好吃。而且科学家研究,黄秋葵强肾健体的功效,在蔬菜中非同一般。