

年夜饭哪里吃 白云居氧吧里享团圆

白云居大酒店吗 ,你们大年初一营业吗 ?
年夜饭还有吗 ? 大概15 人左右 ,价格还是去年的1288元起吗 ?
正月里好多亲戚来拜年 ,想去园周村玩 ,顺便去你那边吃个饭 ,正月里正常营业吧 ?
虽说距离春节还有半个多月 ,但白云居大酒店的年夜饭预订热线已经被打爆了。酒店总厨徐龙伟表示 ,为了回报白云居粉丝们的厚爱 ,春节期间酒店正常营业 ,现在酒店大厅和包厢已被预订大半 ,想订餐的朋友们要抓紧喽。



四季如春 有氧餐厅

四季如春 ,有氧餐厅 就是我们白云居的特色之一。正如徐总厨所言 ,相信去过白云居的小伙伴都会被这里的环境吸引 ,小桥流水 ,绿意盎然 ,仿佛春天般 ,让人倍感温馨。
顺着徐总厨的指引 ,记者走进酒店大厅。茂盛的林木、葱茏的绿叶、绿草如茵的草坪都令人惊讶 ,所有的餐桌、办公楼、会议厅 ,几乎都遮掩在绿色丛林中 ,无论在哪里 ,只要一抬头 ,满眼是绿 ,永城的负氧离子含量最高的餐厅果然名不虚传 ,在这样的雾霾天 ,在这样的餐厅用餐最合适不过了。
大厅右侧 ,整齐摆放着各色佳肴 ,家常的西施豆腐、锦鸡报春、年年有余、春色满园、双色黄金大拼、大连辽参 ,还有难得一见的药膳养生孔雀 ,海鲜有大黄鱼、紧水滩大头鱼 ,阳澄湖大闸蟹等等。听徐总厨讲 ,这些菜在年夜饭里大多都有 ,酒店为不同顾客群体推出了不同套餐系列 ,有1288元的合家欢套餐、1588元的五福临门套餐、1888元的岁岁平安套餐 ,当然 ,朋友们也可以根据自己喜好挑选菜色进行私人订制 ,和家人一起吃顿别样年夜饭。

百姓餐桌 工薪消费

优美的环境 ,美味的佳肴 ,却是百姓餐桌 ,工薪消费 ,这一口号 ,白云居坚持了6年。
6年来 ,我们从未涨价 ,年夜饭的定制都是1288元起步 ,涨的只是更好的菜品 ,更周到的服务。徐总厨告诉记者 ,今年白云居还根据不同套餐推出了一系列大礼包活动 ,有的套餐还能免费获得进口红酒。
对于这一点 ,家里办厂的陈先生赞叹有加。陈先生表示 ,上个月自己就在白云居定好了年夜饭 ,这已经是第三年在白云居 过年了 。在外吃年夜饭除了图个省心外 ,价格也是考虑的大标准 ,我们定的就是1288元的套餐 ,一定也不差 ,一家人都吃得开开心心。在陈先生看来 ,白云居的年夜饭除了价廉物美外 ,周围的环境也不错。大年三十 ,在外的亲戚们都会回来 ,我都喜欢带着他们到附近的园周村走走 ,或者去南都禅寺爬爬山 ,然后在白云居就餐 ,过一个热闹有意义的年。陈先生说。
年关将至 ,想和家人在这样别致的热带丛林享受年夜饭的吃货 ,要抓紧时间了 ,再不预订可就迟了哟 !
预订热线 :87191219 755080

卖白糖咯 ,白糖 每年冬至过后 ,总有吆喝声充斥着永城居民小巷 ,那甜而不腻、脆而香口的滋味一下子又把人们带入了儿时的甜蜜时光。
白糖其实是麦芽糖 ,过年常见的招待客人的点心 ,白糖存放时间长了会吸潮变软、变黏 ,永康人习惯把白糖放在 米翁(无字体 组合字) 或米胖里。

白糖 甜到流口水



旧时鸡毛可以换糖

白糖是我市唐先镇凤山寺口、叶宅、唐上等村的 特产 。这里制作的麦芽糖味正色白 ,据说是因为抽工好 ,把麦芽糖抽白了。于是 ,人们就把这一带人做的麦芽糖叫作白糖。
当下正是抽白糖的旺季 ,走进叶宅村民周绍龙家里 ,农家糖灶正红火。蒸糖饭、榨糖水、打糖、剪糖 ,忙得不亦乐乎。
我爷爷的爷爷开始就做白糖了。周绍龙是做白糖的第三代传人 ,他说 ,鼎盛时期 ,村里几乎家家户户都会抽白糖 ,现在也还有不少保留这个传统。
白糖过去用的主要原料是粟 ,近二三十年才改用糯米。那时还有人用 鸡毛换糖 ,1公斤鸡毛可以增产粮食3公斤 ,而1公斤上等的鸡毛可卖4元钱。原来1公斤糯米能制成6两半麦芽糖 ,现在一斤糯米能制成8两左右的糖。这和烧糖的木柴有关 ,最早熬糖是稻草熬制 ,现在熬麦芽糖用木柴 ,时间可缩短一半。

白糖是这样抽出来的

周绍龙一边进行着人工扯白的程序 ,一边详细介绍了传统抽白糖的过程。
首先是将糯米蒸熟 ,再放入麦芽搅动 ,放锅中保温 ,温度掌控在60 ,保温8小时后 ,将糖水挤出来放大锅中熬制3个半小时。边熬还要边舀去锅里泛起来的泡沫 ,火候的掌握很有讲究。熬制好的糖浆色呈琥珀色。
熬好糖浆放置模具中 ,洒入玉米淀粉 ,放凉半个小时。周绍龙说以前纳凉是用烧好的豆角灰 ,现在放玉米淀粉更卫生 ,出来的糖也显得洁白。
随后进行人工扯白 ,这扯白就是拉伸白糖。一下又下一下地拉伸 ,若功夫不到家。一灶白糖就会以拉长甩出时掉在地上 ,前功尽弃 ,边上的儿媳妇负责加糖 ,两人的配合必须高度默契 ,节奏稍有差错 ,麦芽就会掉落。
如此循环数十次即可罢手。抽白糖后加馅 ,缀上芝麻再抽成手指粗条状 ,剪成成品。



每个永康人的记忆中 ,总有些味道 ,在时间的沉淀下愈发香醇。这味道可以是流传街坊小吃 ,亦可是登入大雅之堂的佳肴。每个味道的背后或乡愁 ,或儿时记忆 ,都是一段历久沉新的故事。地道风味栏目带你走街串巷寻找记忆中的味道。



扫一扫
加入美食群