



修身养性
自然好品味

榮恩堂® 酒 配美食 健康陪你爽一“夏”

“吃招牌菜 饮健康酒”——榮恩堂酒健康美食浓情上演

1898年(清道光年间)御医寇世民因避难流落咸宁,得著名风湿病专家镇海徐老先生之祖父镇乃江的无私帮助。本着感恩之心寇御医传授镇乃江四个宫廷秘方。

镇氏为感恩及缅怀寇御医,本着『荣兴恩德,济养苍生』的宗旨。取药坊名『荣恩堂』,开诊行医,一百多年来,镇氏五代人为将荣恩堂发扬光大,历经波折,以仁心剑胆的气魄、厚泽深仁的胸怀,凭借御用真传的风湿秘方,当初山野郎中小诊所做成享誉海内外的咸宁麻塘风湿病医院。

荣恩堂养生酒,源自清朝御医寇世民的独家御用秘方炮制,结合现代科学提取技术,调制出具有传统中国特色的保健养生酒。极具养生保健酒的高贵与稀缺元素。

荣恩堂养生酒源自1898年,历经岁月雕琢,百年品牌虽经沧桑,但将越琢越亮。荣恩堂努力奉献优质产品,帮助人们提高健康指数。



健康微信
更多美食,
更多精彩,
更多养生之道,
尽在荣恩堂。

招牌菜寻募中
等你来 SHOW

咨询热线:400-1065-999

第三季: 无竹令人俗 无肉令人瘦——为肉痴狂



松鹤山庄——荞麦馍扣肉

在咸宁,有多少市民口口相传的特色烹肉盛宴?哪里是最热闹的食肉爱好者的集中地?又有哪些店值得推荐?让荣恩堂为您绘出最美味的食肉地图吧!活动期间,只要在参与此次活动的酒店品尝特色菜,即可获得荣恩堂家合酒一瓶;还可享受买一赠一优惠哦!

中国人特别喜欢吃猪肉。猪肉是目前人们餐桌上重要的动物性食品之一。毛泽东最钟爱的一道菜就是红烧肉。因为猪肉纤维较为细软,结缔组织较少,肌肉组织中含有较多的肌间脂肪,猪肉的蛋白质为完全蛋白质,含有人体必需的各种氨基酸,并且必需氨基酸的构成比例接近人体需要,因此易被人体充分利用,营养价值高,属于优质蛋白质。因此,经过烹调加工后肉味特别鲜美。

猪肉的吃法繁多,烹制方法更是令人眼花缭乱。从营养角度说,以炖、煮、蒸为好,炸和烤最差。由于在炸、烤的高温下,肉的蛋白质会变性有致癌作用的化学物,故应尽量幸免,烧焦的肉是不能吃的。煮烂的肉较易消化,蛋白质水解成氨基酸溶于汤中,汤不只味鲜,还富有营养。

今天为大家介绍松鹤山庄的一款特色招牌菜——“荞麦馍扣肉”的做法,此菜口感醇厚,色泽鲜艳,既营养又美味,让对于有美食爱好的你在家也能一饱口福了。

主料:五花肉、干腌菜、荞麦馍

调料:葱、南乳酱、海鲜酱、味精、鸡精、胡椒、老抽、十三香、料酒、八角

- 1、将除好毛的五花肉洗净后,放在加了料酒的冷水里浸泡5分钟。
- 2、捞出五花肉,沥干水,再将肉下入有八角、桂皮的水中煮,当肉煮到六成熟时加盐,至七成熟时起锅。
- 3、将煮好的五花肉切片,下入80度油温中炸至变色起锅。
- 4、净锅后,下入南乳酱、海鲜酱、老抽、味精、十三香,调匀,再将炸好的五花肉下锅,一起炒至变色后起锅。
- 5、炒好的五花肉皮朝下,码入盘中,将泡好的干腌菜,放在五花肉上,一起放入蒸锅中蒸二十分钟,另外将荞麦馍蒸3分钟。
- 6、将五花肉扣入盘中,荞麦馍围边,然后在五花肉上洒上点葱花,就可以上桌了。

想吃肉了,来盘“荞麦馍扣肉”最解馋,油而不腻,浓香扑鼻、营养丰富。还等什么,赶紧邀上亲朋好友SHOW一下厨艺吧!

榮恩堂酒配鲜肉 美味更健康

我们身边永远有吃不完的美食,就像永远有喝不尽的好酒,大江南北、东西上下、天上人间……美食与养生相结合,出现了“食疗”;好酒与中医中药相结合,出现了“保健酒”。美食食疗+保健酒养生,已是很多人喜欢的生活方式。

中医以为,猪肉性平味甘,有润肠胃、生津液、补肾气、解热毒的功效,猪肉含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁等成分。猪肉是日常生活的主要副食品,具有

补虚强身,滋阴润燥、丰肌泽肤的作用。凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者,皆可用之作营养滋补之品。

保健酒搭配美食,这是中医养生的好法子。但需要特别注意的是,不同的食物有着不同的属性,中医称为“四性”或“四气”,指的是食物有寒、凉、温、热等不同的性质,猪肉是凉性食物,微寒,较寒性在程度上要弱很多。荣恩堂养生酒属低度酒,清醇绵甜,性温味暖,是典型的“温补型”的养生酒。多味植物药材能通过酒性的作用向人体输送丰富的

健康养分。

肉和酒自古都被联系在一起,有句老话说“大碗喝酒,大口吃肉”,说的是吃与喝畅快,但吃喝的事情到了中医养生的角度上,还真是有很多的讲究……实际生活当中,最适宜我们身体的就是温润的环境,吃肉的时候,寒性的猪肉加上少量饮用温补的荣恩堂养生酒,可以扩张血管,促进血液循环,增强人体对猪肉营养的吸收,这样,在你享受美味可口的大餐时,才能起到良好的保健养生作用。

榮恩堂® 酒

配美食

健康 陪你爽一“夏”



“吃招牌菜 饮健康酒”—— 榮恩堂酒健康美食浓情上演

活动时间:2013年7月1日--2013年7月31日 www.rongentang.com