

2010·中原葡萄酒行业 风云人物评选启动

他们是拥有红酒知识的酒庄“掌门人”，他们是中原最出色的红酒行业人物，他们是红酒文化普及的先行者，他们更是推动中原红酒行业发展的行业舵手。

随着红酒评选活动第二阶段的拉开，本报将陆续刊登入围风云人物的酒庄老总的照片和推荐理由。中原首届葡萄酒风云人物评选活动中，入围的他们作为行业的领军人物，引人注目。他们带着自己的团队将代理的产品跻身一流销售行列，给红酒市场注入繁荣与旺盛的景象，也给同行带来了自信与力量，对红酒在河南的普及起到了积极的推动作用。

晚报记者 谢宽

候选名单详见B10、B11版

参与方式：

- 1.可拨打电话:67655031 13598828585
- 2.直接登录 www.114jiu.com 直接投票
- 3.也可编辑人物名字直接发送短信至 15981800095 参与有奖评选。



美女们对冷拼食品很感兴趣

“美女消费体验营”第十一站：走进美食店 品评豫菜的味道

美女小樱发现一：15米高中原第一高度包间

阿五美食的包间每间的装修风格都各不相同，走到哪只要一抬手就能听到鸟语花香，一般来说，包间的大小取决于面积，而在这里，似乎这种常规被打破，15米的高度足以堪称中原第一高度的包间。古香古色的阁楼，红楼梦中的落地灯笼，大红灯笼高高垂下，墙壁上国画交相辉映，5米的落地窗让人一眼就能看到窗外的自然风光，空间感的深度和广度，令人忘却了楼板的压抑，这一切仿佛走进了《白银帝国》中的大户人家，彰显出了一种低调的奢华。

美女珈蓝发现二：所有餐品不放鸡精和味精

鲤鱼焙面、小米海参、金汤牛肉、阿五炒饭，都是阿五的特色菜，也是豫菜的代表之作。看那鲤鱼焙面中的薄如粉丝的焙面，酥脆、酸甜，入口即化。都知道在广东用餐之前需要喝一道靓汤开胃，但在这里，夏天的一道清爽凉粉，不仅平添了几分食欲，而且更贴近豫食文化。我们的美女珈蓝可谓在吃上独有一份功夫，在所有的菜品里，她发现出这样一种口感，什么菜是什么口味的组合，完全吃不来鸡精和味精的味道。原来，在这里所有的菜品全部用高汤作辅料，不含任何鸡精或味精，应了那句话，南有唱戏的腔，北有豫菜的汤。

美女罗娜发现三：厨房也有交通法

有幸和美女们一起走进阿五美食的后厨，地上的指示标志，让美女罗娜感叹道原来“厨房也有交通法”，而且走进厨房，她发现，在这里不仅没有垃圾箱而且没有洗菜池，所有的厨房都是这样的吗？不是，可以说，这些是阿五的独到之处，没有水、没有垃圾箱，这样就可以避免细菌的繁殖，为食品安全又加了一道砝码，走进这里可以说进到食品加工车间，每一道工序都有专人负责，所走的路也都要“靠右行驶”，井然有序，有条不紊。

体验集结

这不仅仅是一场味蕾盛宴，更是一场视觉、听觉、感觉的完美组合，在这里有一种说不出的舒心和一种低调的愉悦，这就是阿五美食挺进西区的桥头堡。5月5日，记者跟随美女营员小樱、珈蓝、罗娜、雅莉来到了位于华山路与陇海路交叉口的阿五美食，感受着中西结合的豫菜文化，也享受着美食与红酒带来的精神碰撞。

下站体验地点征集、美女征召热线：
67655031
67655740
15981800095



中式字画为包间平添几分优雅



宽敞明亮的大厅

“阿五美食”自创办以来，一直以复兴豫菜为已任，多次成功举办豫菜讲座、菜品演示和“弘扬豫菜万人签名”活动，在社会上引起广泛关注。阿五美食坚持用“人品”做生意，在“味道”上下工夫，月月有新菜，天天有特价，所创制的每道菜肴都融入了豫菜“五味调和、质味适中”的烹饪精髓，让豫菜为“中国菜系之母”之说成为国人共识。在阿五美食，也一直流传着这样三大怪：鱼头拌烩面，炒饭当菜卖，豆腐做成经典菜。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图