



# 本报广告商向读者拜年

## 佳惠贷款公司 Optimum Mortgage Company

在过去的一年里我们得到了各位客户的大力支持，在此向各位客户表示我们衷心的感谢。值此春节来临之际，Optimum Mortgage 的各位同仁借《亚美导报》的宝地在此向您献上我们最美好的祝愿和问候，祝大家生活愉快，身体健康，事业有成！希望我们在新的年里能够继续得到大家的支持和帮助。我们愿意在新的年里继续为大家提供我们最优质的房屋贷款服务，为大家实现美国梦助我们的一臂之力。

滕晓英: 317-258-7265  
张靖: 765-409-2783  
唐迎胜: 317-287-9879  
刘建明: 317-652-4515

## 买房贷款，重新贷款找佳惠贷款公司 (Optimum Mortgage Company) 免费提供贷款证明文件

豪情满怀辞旧岁，信心百倍迎新春。亲爱的印第安朋友们，在新的一年里，我愿以诚信、耐心、细致和高效的服务，尽心满足大家在房屋贷款、重新贷款上的各项要求。祝大家新年吉祥，财源广进，生活和事业更上一层楼！

——唐迎胜



陈律师给大家拜年了！衷心感谢大家过去和现在的支持及鼓励，我借此机会向您和家人恭贺鼠年新春！祝大家家庭和睦，身心健康，财福滚滚！

——陈欣律师事务所  
电话: 317-580-0388



感谢《亚美导报》给此机会向印城的亲朋好友们拜年。祝大家平安喜乐，健康美满，笑脸迎接每一天。

——房产经纪人李顺  
317-440-6506

祝大家新春快乐，身体健康，万事如意！

——EZ Care 何成师医生

电话: 317-993-6895  
地址: 921 E 86th St. Suite 110,  
Indianapolis, IN 46240

Bunger and Robertson 律师事务所  
所恭祝大家新春快乐，鼠年吉祥。



226 South College Ave.  
Bloomington, IN 47404  
Phone 812.332.9295  
Fax 812.331.8808  
Email: jrf@lawbr.com  
Website: lawbr.com

“阳光房地产全体同仁祝大家新年快乐，阖家幸福，万事如意！”

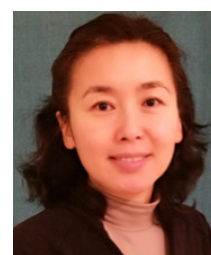
——杨光房地产 杨光  
房屋买卖、建新房、修旧房  
电话: 317-213-2099

新年伊始，祝愿朋友们平安健康，阖家幸福。

具有十六年房产买卖经验的我，将一如既往全心全意地为您在房屋买卖和管理投资房过程中争取最大的利益。衷心地感谢各位朋友的厚爱！

——全职房地产经纪人  
易巧芳 (Michelle Yi)

电话: 317-287-9878



“Hattie 恭祝您年年如意，岁岁平安！”

——房地产经纪人  
Hattie Gong  
电话: 317-997-3081  
Wechat: yanzi2561

鼠来宝，年年好。  
鼠来富，大富贵。  
钱鼠来，发大财。  
鼠年到，鼠年好，大家来数金元宝！

在鼠年到来之际，徐海峰祝福大家拥有健康美丽的牙齿，笑容常开，吃嘛嘛香！

——牙医徐海峰  
电话: 317-602-4898

# 鼠年吉祥

## 过年在天福吃到了暖心饭

文/六六大顺 摄影/刘建英

为了迎接春节，庆鼠年，天福餐馆 (3508 West 86th Street, Indianapolis, IN 46268) 推出了五种不同口味的水饺 (猪肉白菜、猪肉芹菜、猪肉酸菜、三鲜和素菜)，还有葱花饼、韭菜盒子、小笼包、生煎包等等，深受印城华人的喜爱和赞赏。为了让大家鼠年节日过的即兴，此店最近雇佣了一个经验丰富的沈阳大厨吕师傅，推出新菜单，新口味。

今晚我和建英有幸认识了吕师傅。吕大厨和蔼可亲，平易近人，厨艺高超。我俩和他简单聊了一会儿，就点了老北京烤鸭、熏肉大饼和手抓饼。建英和我难得有这个好机会一起聊聊，以前我们在一个查经班，后来因为搬家换了小组。我俩很感慨，共同为我们平安美好的生活非常知足感恩。没谈多久，香喷喷的火烧烙饼就上桌了。我们很有自制力，饭上桌以后，没有马上进肚，而是先摆来摆去照相留念，等吃到嘴里时，饼已经有一点点凉了，可是老北京烤鸭的香味却一丝不减。火烧是在铁板上烤的，皮儿薄薄的，脆脆的；馅儿鲜鲜的，软软的，咬一口，心都融化了，这老北京烤鸭火烧是我俩的最爱。

熏肉大饼，一点也不示弱。这饼虽然薄，但是分很多层，中间加上美味的熏猪肉、葱、甜面酱。口感甚佳，不油不腻，咸淡适宜，让我们吃的非常过瘾。那手抓饼，金黄酥脆，皮薄如纸，柔软鲜香，可以直接吃，也可以加生菜蘸酱，真是太解馋了。

饭后，我俩向师傅道谢，他笑着对我们说：“很高兴你们喜欢我的厨艺，欢迎你们随时来，我给你们做好吃的”。走出饭店，外面又黑又冷，可是我们的心里却是热乎乎的。新年伊始，我有一种感觉，鼠年将会是美好幸福的一年。衷心祝福各位读者好运连连，健康平安，鼠年大吉。



## 过年啦，想去宝岛吃烤鱼

那天到宝岛享受平价大酬宾，隔壁一家重庆人正在吃一大锅香味扑鼻、热气腾腾的烤鱼。年轻的夫妻，带着小宝宝，还有年老的父母，热热闹闹吃得高兴！当时我记在心上，出门时拿了一个宝岛的新菜谱。

前年回北京，一位多年不见的老友请我吃烤鱼，待端上来，才知道不是美国的烧烤，而是用新鲜鱼加各种配菜和汤料一起煮成不同口味的烤鱼。鱼肉嫩滑，鱼皮焦酥，吃起来香味怡人，真是一绝。原来流行的川式烤鱼采用“先烤后炖”的做法，融合了烤、炖两种烹饪的精华，味道十分鲜美。回美国一年多了，我一直念念不忘烤鱼的味道，最近天气寒冷，但不知在冬天的印城，去哪儿吃烤鱼解馋。现在宝岛海鲜自助餐有烤鱼了，我真想大快朵颐地再吃一顿。

正好春节来临，我赶紧给亲朋好友打电话，约好时间，一起去宝岛好好吃上一顿。除了烤鱼，我还准备要几只龙虾、炒年糕、上汤青菜，还有贾师傅做的四川年菜拼盘和其他拿手川菜。欢欢喜喜过个年！



烤鱼	烤鱼口味	配菜	黄金组合
<ul style="list-style-type: none"> <li>烤鱼 Tilapia \$26.99</li> <li>烤鱼 Flounder \$26.99</li> <li>烤鱼 Striped Bass \$39.99</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>烤鱼口味</li> <li>烤鱼: 小碟、中碟、大碟</li> <li>烤鱼: Spicy</li> <li>烤鱼: Spicy Peppers</li> <li>烤鱼: Pickled Pepper</li> <li>烤鱼: Mix Pepper</li> <li>烤鱼: Chopped Pepper</li> <li>烤鱼: Corn</li> <li>烤鱼: Tomato</li> <li>烤鱼: Black Bean</li> <li>烤鱼: Garlic</li> <li>烤鱼: Sauerkraut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配菜 Add on 1.50 / per</li> <li>白菜 Cabbage</li> <li>海草 seaweed</li> <li>土豆 Potato</li> <li>高笋 Cactus</li> <li>萝卜 Radish</li> <li>豆腐 Tofu</li> <li>金针菇 King Oyster Mushroom</li> <li>芹菜 Celery</li> <li>豆苗 Bean sprouts</li> <li>竹笋 Bamboo Shoots</li> <li>黑木耳 Black Fungus</li> <li>豆豉干 Hard-Made Noodle</li> <li>花菜 Cauliflower</li> <li>藕片 Lotus</li> <li>红苕粉 Sweet Potato Noodle</li> <li>金针菇 King Oyster Mushroom</li> <li>牛柳片 Spam</li> <li>黄瓜 Cucumber</li> <li>白萝卜 White Radish</li> <li>豆腐 Tofu</li> <li>金针菇 King Oyster Mushroom</li> <li>芹菜 Celery</li> <li>豆苗 Bean sprouts</li> <li>竹笋 Bamboo Shoots</li> <li>黑木耳 Black Fungus</li> <li>豆豉干 Hard-Made Noodle</li> <li>花菜 Cauliflower</li> <li>藕片 Lotus</li> <li>红苕粉 Sweet Potato Noodle</li> <li>金针菇 King Oyster Mushroom</li> <li>牛柳片 Spam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>黄金组合 Golden Combo</li> <li>四喜 \$8.00</li> <li>海草 \$8.00</li> <li>土豆 \$8.00</li> <li>金针菇 \$8.00</li> <li>白萝卜 \$8.00</li> <li>豆腐 \$8.00</li> <li>金针菇 King Oyster Mushroom</li> <li>芹菜 Celery</li> <li>豆苗 Bean sprouts</li> <li>竹笋 Bamboo Shoots</li> <li>黑木耳 Black Fungus</li> <li>豆豉干 Hard-Made Noodle</li> <li>花菜 Cauliflower</li> <li>藕片 Lotus</li> <li>红苕粉 Sweet Potato Noodle</li> <li>金针菇 King Oyster Mushroom</li> <li>牛柳片 Spam</li> </ul>



文/一维

6304 E 82ND ST  
INDIANAPOLIS, IN 46250  
TEL 317-595-8885  
317-595-8883

烤鱼  
HOT POT & SICHUAN CUISINE

WE ALSO CATER FOR LARGE PARTIES AND DELIVER TO YOUR OR YOUR WORK

• AUTHENTIC CHINESE FOOD PREPARED BY EXPERIENCED CHEF

• EAT IN OR TAKE OUT  
Mon - Thurs: 11am - 9:30pm  
Fri, Sat, Sun: 11am - 10:30pm  
(Karaoke: 10pm - 1am)

COMBINATION DISH \$8.99  
(Served w. Vegetable Fried Rice & Egg Roll)

CHICKEN OR PORK CHOW MEIN  
C1. Chicken Chow Mein  
C2. Shrimp Chow Mein  
C3. Roast Pork Egg Foo Young  
C4. Roast Pork w. Chinese Veg.  
C5. Roast Pork Lo Mein  
C6. Roast Pork w. Broccoli  
C7. Chicken w. Broccoli  
C8. Moo Goo Gai Pan  
C9. Chicken w. Black Bean Sauce  
C10. Shrimp w. Broccoli  
C11. Shrimp w. Lobster Sauce  
C12. Beef w. Broccoli  
C13. Pepper Steak  
C14. Sweet & Sour Pork  
C15. Sweet & Sour Chicken  
C16. Bar-B-Q Spare Ribs  
C17. Hunan Chicken  
C18. General Tso's Chicken  
C19. Chicken w. Garlic Sauce  
C20. Broccoli w. Garlic Sauce  
C21. Kung Po Chicken  
C22. Mongolian Beef  
C23. Spiced Beef (Szechuan Style)  
C24. Sesame Chicken  
C25. Chicken w. Cashew Nuts  
C26. Mixed Vegetable

BEVERAGES 饮料  
(ALL SOFT DRINK \$1.59)

绿茶 Green Tea  
菊花茶 Chrysanthemum Tea  
豆浆 Soy Milk  
王老吉 Chinese Herbal Tea  
冰沙 Fruity Jelly Drink  
冬季特饮 Winter Special Drink  
天然椰子水 Natural Coconut Milk

Free  
3.00  
2.50  
2.50  
2.50  
2.50  
2.50

LUNCH SPECIAL \$6.99  
(Served 7 Days a Week: 10:30am - 3:00pm  
Served w. Egg Roll & Vegetable Fried Rice)

L1. Chicken or Pork Chow Mein  
L2. Moo Goo Gai Pan  
L3. Chicken w. Broccoli  
L4. Sweet & Sour Chicken  
L5. Chicken w. Garlic Sauce  
L6. Hunan Chicken  
L7. Kung Po Chicken  
L8. Chicken w. Cashew Nuts  
L9. General Tso's Chicken  
L10. Sesame Chicken  
L11. Beef w. Broccoli  
L12. Beef w. Chinese Vegetable  
L13. Pepper Steak  
L14. Mongolian Beef  
L15. Shrimp or Beef Chow Mein  
L16. Shrimp w. Broccoli  
L17. Shrimp w. Lobster Sauce  
L18. Shrimp w. Garlic Sauce  
L19. Roast Pork or Chicken Egg Foo Young  
L20. Roast Pork Lo Mein  
L21. Roast Pork w. Broccoli  
L22. Roast Pork w. Chinese Vegetable  
L23. Sweet & Sour Pork  
L24. Mixed Vegetable  
L25. Broccoli w. Garlic Sauce  
L26. Chicken w. Mixed Vegetable