

150元的标准， 在咱烟台能吃到啥？

物价在蹭蹭直上，柴米油盐酱醋茶也都在上调价格，同样的价钱吃到的东西和前几年确实有变化。但是也有150元可以吃得不错的饭店，小编为大家搜罗推荐。

做为许多家庭主妇，对这些数字是非常敏感的，因为每天都要买蔬菜水果，一个月的花销就比去年同期多支出二三百块钱，一年算下来数目也是很惊人的，生活必需品的涨价直接影响到百姓的生活，它不象生活用品涨价，一台电视、一台冰箱都可以用十年八年的，谁家也不能经常更换，可生活必需品是百姓天天都需要的，谁也不能因为涨价而不吃饭吧，所以官方说是物价是温和上涨，仍然在百姓的承受范围之内，要我说不是百姓能够承受，是必须承受，因为我们没有能力阻止物价上涨只有被动接受了。只是荷包里的钱都用在日常生活上了，百姓

的其它消费意向就没有了，生活质量也就相应降低了，身边的朋友长假都宅在家里没有人出去旅游，手里有点钱赶紧存起来，因为攒钱太不容易了。

最近请了一些朋友去吃饭，依旧选择了150元的标准，虽然依旧能吃上海参、鲍鱼和大虾，但是菜品数量确实减少了。十个人围一桌，现在大约6份凉菜十几个热菜，如果要是做体力劳动，勉强够份量。如果男士偏多，可能就会显得菜量太少，略显不足。桌子还没摆满，服务员一句“菜上齐了”，让人觉得我这个东家请客有点小家子气。趁朋友不注意，赶紧又去再点几道菜，才显得不那

么尴尬。想起前几年在酒店，150元10个人的标准能吃的又好又有面子，能摆的锅满盘满的一桌子，三大件质量高，菜品样式多，也特有面子。到底是我选的饭店不对还是现在通货膨胀物价上涨，各个饭店都有这个情况呢？

记者选取了烟台三家高档酒店。其中有离海边非常近的新雅酒楼，环境幽雅清新，有山有水，很安静的氛围。还有山村果园绿色食品集团打造的山村名菜大酒店，生意也是红火异常，气派十足，新派鲁菜以及各类菜系汇集，有非常大的海鲜展示区，海鲜品种齐全。最后是烟台老字号的中心大酒店，资历老，但是菜品服务可不老套，地

处于市中心最繁华的街道，周围配套设施齐全，非常方便，天伦食府的特色烤鸭，非常出名。记者提前为大家搜罗一翻，看看咱聚会去哪好，吃啥好，和前几年吃的有没有差别。

专刊记者
张文婷



新雅酒楼

建在东郊海边的新雅酒楼，环境位置十分优越，步行五分钟就能到海边。菜品种类丰富，鲜活海鲜应有尽有，调众口满意。酒楼以一直秉承“绿色、营养、健康”宗旨。店里获得全国大赛金牌的厨师就有五名。常年包渔船，可以保证一年四季海鲜的供给稳定并且非常新鲜。绿色蔬菜稳定供应商以及自家的奶牛场，可以让顾客吃的既好又卫生。

总经理郭军光以及副总经理夏云良列出了如下美食推荐：

★菜品数量：

热菜12道；凉菜8道，其中2道大份特色凉菜6道小份凉菜；面食2道；果盘一份。

★含烟台三大件：

四喜养生海参，(自制东坡肉搭配豆腐、猪血、菜心、木耳等作为海参配菜，用紫砂容器上桌，分量足，有特色。)温拌鲍鱼片配瑶柱丝、上汤鲜虾捞面。

★标准里的特色菜

品：

烂鱼翻身

上了年纪的老烟台人都吃过这道菜，有几分怀旧的味道。用黄金鲈鱼腌制，特意将虾头虾脑炒过后一起腌制入味，搭配粗粮吃非常有老烟台风味。如果有商业客户或者老人用餐，点上这个菜，肯定能拉近亲近的感觉，让人“遥想当年”。

★点评：Wendy觉得新雅酒楼的烤全羊和全吃乳牛非常值得推荐。选用内蒙小羔羊为材料，经过大厨精心腌制、卤制再用专门的炉子去烤，口感香、嫩、酥、烂。适合8-10人聚餐。全吃乳牛这道菜在烟台很少见，乳牛有十几种做法，风格不同，例如：牛排汤就是很有特色的菜品，而且营养丰富，适合冬季品尝。但是一定要记



得提前预定。上汤鲜虾捞面是把新鲜大虾去皮，虾脑专门炒出来，再搭配提前调制好的高汤。此菜汤鲜味美，并虾脑红油炒制出来，汤色泛红，让人非常很有食欲，而且面条选用的乌冬面。冬天上一道既鲜美又有营养的上汤鲜虾捞面吧。

天伦食府

天伦食府的位置很好，周边是烟台的中心地带，有二十多年的经营历史。虽然不靠海，但商业设施很多，商场、娱乐、银行、超市一应俱全。前台服务很有效率，对顾客的小小要求也应对得当。值得一提的是它附带的餐厅，菜做得也很不错。

销售总监唐金青针对我们这次调查列出了单子：

★菜品数量：

热菜12道；凉菜6道；至少1-2道点心；果盘一份。

★含烟台三大件：

单点海参68元一份、鲍鱼25元一份、东方大虾20元一份。

★标准里的特色菜品：

天伦烤鸭

天伦烤鸭是在1989年落户烟台，选用北京填鸭，引进整套北京烤鸭技术，采用新方法挂炉烤制，并在此基础上推陈出新。烤好的鸭子

色泽枣红、肉质鲜嫩，皮下无油、肥而不腻、入口即化、味美香浓，配有特色的荷叶饼和空心烧饼，深受广大消费者的一致好评，在烟台地区有很高的知名度和美誉度，年销售量30000只以上。

★点评：美食侦探Wendy觉得烤鸭非常棒，肥而不腻的口感以及纯手工的制作工艺，怪不得年销量有三万只。并且还向大家再推荐三道认为不错的菜品，可以尝一下。葱油珍珠斑、海胆黄烧自制豆腐以及黑椒汁烧螺片。选择最新鲜的石斑鱼，加上大厨精心料理味道怎么会不鲜美呢？中心大酒店有自家的蔬菜基地，在这里吃到的都是跑山鸡和纯绿色的蔬菜，可以放心安全卫生的问题。海胆黄烧自制豆腐这道菜真是“强强联合”，海胆滋补强身，豆腐又是绿色豆



品
自家磨制。

味道如何Wendy就不饶大家啦。还有黑椒汁烧螺片，当地的新鲜海螺配上异域风情的黑椒汁，尝试过吗？赶紧行动吧！

最后还要提醒大家，包间有7间；散座有16桌，最好提前预约，咱这里的入座率大概是115%，打个电话约好位子，免得排队等座。了以后要排



山村名菜

烟台山村果园绿色食品集团有限公司斥资1.6亿打造的超大型绿色复合式酒店。山村名菜以“绿色环保、健康”为经营理念，营业面积近万平方米，拥有餐位1000余个，包间60余间，近一半的房间是容纳20人的大包间。主要是新派鲁菜、粤菜、川菜等主流菜系及日式料理等。能在一家店满足多种风味的需要，在这里就可以一桌包揽啦。

副总经理吴兆磊先生迎合烟台人的口味列出了菜单：

★菜品数量：
热菜13道；凉菜6道；点心2道；果盘一份。

★含烟台三大件：

港式伊面炬澳龙(很有新意不同于别的店，大虾换成了澳洲龙虾，澳洲空运至深圳转机飞到烟台，龙虾价格不菲。)葱烧海参、名菜一品鲍。

★标准里的特色菜品：

脆黄瓜螺片

山村名菜的菜系是新派鲁菜，用地道的烟台海鲜结合东北的脆黄瓜做出不一样的味道，这是孙总经理创制的。黄瓜本身就适合为海鲜做配菜，与海螺搭配找到了一个恰当的结合点，让人味蕾大开。“一家多味”的方式，让客人在一家店就可以尝到各地地道的菜品。鲁菜、粤菜、川菜等，都是非常专业的厨师在主持料理。吴经理还特意推荐了粤菜的“啫啫系列”，称该系列菜品厨师非常棒，大家去的时候不要忘记点一道“啫啫菜”。