



过大年 到酒店找家的感觉

2011年春节期間,山东省将开展第二届好客山东贺年会,现在过春节不同于过去,人们不再追求吃什么,穿什么,而是追求浓浓的“年味”。为进一步打造“到山东过大年”产品,除了原有到乡村、古

镇、古街过大年外,省旅游局积极适应多样化的市场需求,让旅客在酒店即可体验到最具特色的齐鲁“年文化”。贺年会期间,我省旅游部门还邀请亲友就近入住酒店,吃年夜饭、贴对联、贴窗花、

祭拜姓氏祖先,暖暖和和过大年。同时大家可以在年三十在酒店贴春联、门神,挂大红灯笼,自己动手在入住的房间内贴窗花、悬挂饰品。晚上在酒店餐厅包水饺,一起准备年夜饭等。

在舜和感受好客山东人

本刊记者 许超

从一线到二三线城市,从CBD到风景区,各式各样的酒店拔地而起,山东酒店业正步入新一轮发展高潮,山东的酒店接待水平也正在走上新台阶。一方面,旅游饭店集团化发展成效明显,舜和酒店集团等一批饭店集团进一步发展壮大,并呈现出品牌多元化发展的态势;另一方面,喜来登、凯悦、希尔顿、华美达……一大批国际知名品牌饭店和一流运营商纷纷进入我省,“山东客栈”的队伍越来越壮大了。从今天起,本刊将把其中的佼佼者介绍给广大读者,让“山东客栈”的招牌越擦越亮。

和对伟大建筑、艺术品、诗歌和美好用品的探索一样,对完美酒店的追求,也是人类体验文明的一部分。好的酒店不仅是身体的休憩驿站,也是心灵的隐秘堡垒。好的酒店应该服务于人内在的尊严与外在自由。客人入住酒店,需要的是服务,要想抓住回头客,就要从客人进店到最后离开,提供最好的服务。舜和酒店在这方面就做得十分到位。依然清晰地记得舜和集团董事长任兴本先生说过的这样一句话:给客人留下最深印象的服务就是最好的服务。宾客眼睛看到的,耳朵听到的,鼻子嗅到的,嘴巴尝到的,皮肤接触到的,都是酒店的产品。入住舜和的次数不多,但舜和给我留下了深刻的印象,现代的、时尚



舜和国际酒店门前直径2米的抢福大碗

的人性化服务,不是排场,更不是一种复杂,最现代的理念是简约,但是贴近人的需求。

酒店的概念就好像生命的灵魂一样,任何东西都要从内外出发,这个内在本质很重要。我最在乎酒店有美好的概念,美好的概念可以营造美好的空间,在美好的空间里工作的服务人员一定是愉悦的,他们的愉快会反馈于客人。在入住酒店的时候我曾问过舜和的服务人员一个简单的问题:在这里工作开心吗?回答是很简单的两个字:开心,但是我却能感到那是发自肺腑的回答,只因那满满的微笑。

很多时候,我们会在思考,是客人在选择酒

店,还是酒店在选择客人?无论如何选择,我想选择舜和一定不会让大家失望。因为这里的某款色调、某种味道、某段音乐、某种嗅觉,都会诱你走进酒店的大门,抑或是酒店一些员工的言辞举止,都会让你倍加赞赏。酒店和人一样都有LIFE-STYLE,朋友会因为你的价值观和生活方式互相认可而越走越近,客人也会因为酒店特有的风格而记住它。舜和,做的不仅仅是酒店,更是一种生活体验,是生活和工作的互相融合,酒店中的尊重、谦和、以礼相待、责任等理念都会影响我们的生活方式,也让我们记住了舜和特殊的风情……

游山东

品鲁菜

美哉

古书云:“东方之域,天地之所始生也。”山东古为齐鲁之邦,依山傍海,物产富庶,人杰地灵。游山东,既可饱览山色,欣赏海景,瞻仰先圣,又可品尝到原汁原味的鲁菜,让您大饱口福,惬意无比,岂不美哉?

鲁菜飘香,名传天下。鲁菜,又名山东菜,是中国饮食文化的重要组成部分,位居四大菜系之首,以其鲜咸脆嫩,风味独特,制作精细而久负盛名。鲁菜历史悠久,影响深远,从春秋战国时期始成雏形,孔子的“食不厌精,脍不厌细”,到秦汉时期烹饪场面之复杂、分工之精细、技法之娴熟,历经

隋、唐、宋、金各代的提高与锤炼,鲁菜渐成北方菜之代表;至元、明、清,鲁菜又有新发展,大量进入宫廷,并在北方各地广泛流传。

鲁菜的形成、发展与山东的自然条件、资源特产、饮食习惯等密切相关,因此,在某种意义上,鲁菜还代表了一种博大精深的齐鲁文化。因此,游山东,旖旎风光不可不赏,美味鲁菜更不可不品。在山东,品鲁菜的地方非常多,但您若想吃到正宗、地道的鲁菜,选好鲁餐馆就显得至关重要。齐鲁晚报《玩周刊》自本期开始,将陆续推荐山东省内一些别具特色鲁餐馆,以饕读者。



本刊记者 朱亚东

足至泉城济南,品鲁菜首推舜耕山庄南凤阁鲁菜馆。它是山东省旅游局倡导的好客山东鲁菜馆的旗舰店,享有山东省“鲁菜第一馆”之美誉。舜耕山庄鲁菜馆菜品源于传统,而又高于传统,在传统的基础上不断推陈出新。

“舜耕砂锅海参”就是一道成功的创新鲁菜。菜品精选渤海特级刺参,配以干贝、鲍汁、顶汤、清汤、鱼骨汤、浓汤等原料,为了更好地吸附汤汁,特精选优质小麦制成玉粒,以其“巧用火,制好汤,如味深”的烹饪技法,在砂锅中久煲而成。海参爽嫩滑糯,鲍汁锋如凝脂,品来醇香袭人,鲜香回味无穷。正是源于对传统鲁菜的不断创新,让这道菜荣膺全国首届中餐技能创新大赛最高奖项——创新成就大奖,并在马来西亚举办的第六届中餐烹饪中



获特金奖。多年来,舜耕山庄还推出了诸如清汤菜胆翅、粉蒸海参、血蒸牡丹汤等一大批口味好,选料精,构思佳,卖点足,点击率高的创新鲁菜,受到了广大食客的一致称赞与喜爱。

舜耕山庄鲁菜馆的声名远播,离不开菜品的选材与技法娴熟的烹饪大师。舜耕山庄鲁菜馆菜品的原材料均可谓是货真价实的上等品、优等品,选料考究,注重时令,对每一个细节都严格把关,从根本上保证菜品质量;舜耕山庄餐饮厨师人数已达200余人,除了中国烹饪大师、中国鲁菜烹饪大师、舜耕山庄集团

餐饮总监黑伟钰,还有众多突出贡献技师、首席技师和中国烹饪名师。

在领军大师黑伟钰的带领下,他们将葱烧海参、清汤鱼翅、清汤燕菜、九转大肠、红扒肘子、清炸赤磷鱼、油爆鱼片、锅塌黄鱼、拔丝山药、糟熘鱼片这十道具有代表性的鲁菜反复试制,为其制定出精确标准菜谱。每道菜的做法有了标准化流程,不仅厨房操作便捷,菜品更加地道纯正,食客好评如潮。

“纸上得来终觉浅,缘知美味须亲品。”在舜耕山庄南凤阁鲁菜馆,正宗、地道、独特、味美的菜品还有很多很多。看过,最多让您垂涎三尺;细品,才会让您留恋,产生回味而更加期待。

全国首个海峡两岸交流基地 齐鲁文化新地标 最有年味的古城

台儿庄运河古城欢迎您

“非常枣庄·欢乐古城”贺年会

“非常枣庄·欢乐古城”是枣庄市委、市政府精心打造的2011年“好客山东贺年会”的重要旅游品牌,是枣庄市旅游和服务业发展委员会精心策划的冬春季旅游产品的重要组成部分,是枣庄市打造“天下第一庄”旅游品牌的重要节事活动。“非常枣庄·欢乐古城”1月1日已正式启动,包括“福满滕州”购物节、台儿庄古城首届煎饼文化节、“非常枣庄·欢乐古城”贺年会乐购游、首届贺年游“绿色低碳”骑行活动、“百年中兴·幸福市中”民俗文化节等在内的多项节庆活动已陆续展开。

台儿庄古城——多元文化成就的齐鲁文化新地标

台儿庄运河古城,一座集历史文化、战争文化、民俗文化于一身的可传承千年的历史文化名城,融我国八大建筑风格于一城,汇运河南北文化于一街,清乾隆帝称其“天下第一庄”。1938年毁于二战炮火。2009年开始,枣庄市政府本着“存古、复古、创古”的理念恢复重建台儿庄运河古城,再现当年“商贾迺通、一河渔火、歌声十里、夜不罢市”的繁荣景象。

运河文化、战争文化以及受邹鲁文化滋养、荆楚文化辐射的鲁南民俗文化,为台儿庄古城赋予了高贵的灵魂。重建后的古城,用实体保存了民族记忆,激活和温暖着人们的文化情感。这精、气、神丰足的古城,成为齐鲁文化乃至中华文明的新地标。

四大奖励政策

旅行社从指定的客源地城市组织旅游专列、旅游包车、旅游大巴、旅游自驾车队等大型团队到枣庄开展二日游或三日游的,枣庄市政府将给予重奖。

五条好客山东贺年会旅游线路

“好客鲁南”农家民俗风味年三日游,“到最有年味的古城过大年”二、三日游,非常枣庄欢乐滑雪二日游,非常枣庄欢乐采摘二日游,非常枣庄欢乐古城三日游。

散客中心电话: 0632—8067811 咨询电话: 0632—3311080