

美食美客推荐店

专刊记者 张文婷 实习生 画夏 梁彬

进入四月,春日气息将会越来越浓。脱掉了厚重外套的大家饮食也跟着起了变化。不再需要储存能量,更多的是需要释放与新鲜。本期推荐的四家美食店各有特色,金鼎香火锅家的各类主打菜品,不仅美味而且更具营养;十月获稻煲仔饭是十月获稻连锁旗下的品牌餐饮店,针对白领和时尚人群的消费群体的氛围让人流连忘返;米兰是一家特色料理店,口味正宗不说装修风格也让人印象深刻;还有吴庭三江野生大鱼坊家的野生鱼,叫上几位好友围着东北锅台吃着野生鱼,吃的热闹又营养。



火锅推荐店 ——金鼎香火锅

地址:清泉路宾馆南鑫卉花园底店

推荐:鱼羊合鲜锅、养生羊羯子锅

鱼羊合鲜锅:鱼肉美味,易于消化,脂肪少,其价值高于其它动植物的蛋白质。鱼油中含有丰富的维生素A、D。鱼油又相对集中于头部,对清理和软化血管,降低血脂大有益处,经常使用益智健脑,延缓衰老,是美容佳品。

鱼羊合一,配以骨汤煮制,汤纯回甜、细嫩可口,有补气血、宜心肾之效。

养生羊羯子锅:羊羯子即大梁骨,因其形状酷似羯子,故俗称为羊羯子。羊羯子具有低脂肪,低胆固醇、低血糖的特点。金鼎香羊羯子在原清汤的基础上加入30余种草药香料精心熬制而成,口感鲜美、不柴不腻。经常食用者,具有肾虚劳形衰,驱寒气,益肾气,开胃健力。羊羯子还有“补钙之王”的美誉,羊羯子经过长时间的焖、炖,有利于促进钙的吸收,达到补

钙的效果。老年食之,能缓解骨质疏松;中年食之,能美容养颜;少年食之,能健脑增高,并对患有慢性结肠炎,胃炎,气管炎等症者有明显功效,是真正的养生美食!

金鼎香一大特色是自制食材,如特色羊排、羊肉丸、宽粉、黄金肉等,均是由金鼎香根据火锅要求自制而成。其中羊肉丸是由来自大草原的“乌珠穆沁羊”鲜肉做料,配以金鼎香秘制调味料制成,入口嫩滑,鲜美无比。自制宽粉则是以土豆粉为主,筋道爽滑,特别适于火锅食用,久涮不断。黄金肉是精选新西兰羊排肉(不带骨),加之金鼎香特制配料腌制入烤炉烘烤,色泽金黄,外焦里嫩。这些特色食材都是为适用于火锅,由店内厨师专门制作,保证新鲜,且口味独一无二。

江鱼推荐店 ——吴庭三江野生大鱼坊

电话:0535—6823777

地址:幸福中路振华广场西200米路北



在幸福中路,我们来到了吴庭三江野生大鱼坊。这家店是专门经营野生大鱼的酒店。鱼,咱们都吃过,但是野生大鱼的鱼都是纯野生的。而且是来自乌苏里江以及黑龙江流域的无污染野生鱼。

经程经理介绍,这里还有专业打渔船供给最好的野生鱼。店里有淡水鱼之王的大白鱼、黄钻、胖头、青根、大鲤鱼等等。野生鱼和养殖的鱼大不相同,因为养殖鱼很多会吃生长剂和饲料催生而来的,而野生鱼是靠“大鱼吃小鱼,小鱼吃虾米”生长而成,是纯绿色食品,而且还有“宁吃野生一两,不吃养殖一斤”的说法。野生大鱼坊的鱼都是生长在十几年以

上,重量基本都是在几十斤以上的鱼,没有细小的刺,既营养又方便。

再值得一提的就是店里的汤料都是祖传秘制而成,用东北的大铁锅,土灶台作为餐桌,用的都是木炭火。一帮朋友围着铁锅吃大鱼,不仅补铁而且还补钙。

鱼不仅营养丰富,而且美味可口。古人有“鱼之味,乃百味之味,吃了鱼,百味无味”之说。老祖宗造字,就将“鲜”字归于“鱼”部,而不入“肉”部,将鱼当作“鲜”的极品,因此,鱼历来成为人们喜爱的食品。鱼不但味道鲜美,还对人体有多种保健功能。

煲仔推荐店 ——十月获稻煲仔饭

地址:莱山区滨海商贸城A—1号



“十月获稻煲仔饭”是『十月获稻』餐饮连锁旗下品牌系青岛注册的一家中高档装修的特色餐饮连锁企业,其消费人群为都市白领、高校学生、年轻时尚人群,迎合现代人对餐饮快节奏、营养健康、口味时尚的要求。餐厅原料选用均为绿色产品,在加工过程中减少油脂的使用,以水煮代替传统的煎炒烹炸,使产品更加健康营养。

本餐厅特色为红酸汤系列产品,红酸汤选用源自贵州凯里,正宗苗家风味,采用糯米经土坛发酵加入红辣椒调制而成,口味酸辣,开胃

降脂。凯里长寿人口居全国之首,在苗家素有“三天不吃酸,走路打拐”的俗语。红酸汤经餐厅秘制加工后,在保留原有酸辣口味的同时,使其更加鲜香味美,味道十足。

排骨选用上等猪前排,精心烹制后,味道香咸,排骨酥烂,色泽金红。

肥牛肉质鲜嫩,品质优良,食之鲜嫩馨香、回味无穷。拉面由优质小麦加工而成,经高汤煮后,此面味道鲜香浓郁,面质劲道爽滑。

甜品DIY——草莓蛋糕卷

店名:点心铺子
地址:芝罘区南洪街蓝白快餐南面和合胡同2号-101
制作人:王涇
材料:面粉40克;2个鸡蛋;砂糖40克;玉米油25克;色素;
工具:打蛋器



步骤一:将蛋清和蛋黄取出,分别放入不同的盆中,往装有蛋黄的盆中加入10克砂糖,然后用打蛋器轻轻进行搅拌,加入玉米油,分三次加,每次搅拌,使油和鸡蛋充分融合,然后加水25克,进行搅拌;

步骤二:将40克面粉过筛,然后倒入盆中,轻轻搅匀;

步骤三:用打蛋器将蛋清打至出泡,每次加入砂糖10克,进行搅拌,重复三次,搅至湿性发泡的状态;

步骤四:取蛋黄糊一勺,一勺蛋清,进行搅拌,拌匀后再加两勺蛋清搅拌,加入一滴色素,搅匀。装入裱花带,挤出自己喜爱的形状在烤盘上;

步骤五:烤箱170摄氏度预热5分钟,将挤出的形状糕放入烤箱,一分钟取出;将剩下的蛋清和蛋黄糊翻拌,然后将翻拌好糊倒入取出的烤盘,震3到4次,把底部气泡震出,再放入烤箱烤至15分钟;

步骤六:将烤出的蛋糕快速倒扣,揭掉油纸,用色素画上自己的图案;

步骤七:利用油纸卷成圆筒状即可食用。

料理推荐店——米兰

地址:莱山区佳世客



米兰是由一位日本老先生和老婆婆开的一家料理连锁店,现经营烟台佳世客店、烟台黄海店、威海佳世客店三个店铺。老先生中文说的非常好,也特别喜欢中国文化,对中国的顾客也照顾有佳。米兰是他一手创办,味道自然不必说,虽然很日式,但也夹杂西式的风格。

米兰的特色是日式咖喱、日式盖饭、比萨等。咖喱是经过二十几种香料研磨成咖喱粉,再经过三天的熬制做成的,咖喱的原料有很多对人体有益的元素,让你在享受美食的同时还能享受健康。米兰的招牌

饭——牛肉沙拉盖饭,秘制的酱牛肉、酥脆的面片、新鲜的蔬菜再搭配香甜的米饭,味道真的非常棒。还有非常特别的蝶舞炒乌冬,可以说是乌冬面的最新吃法。还有番茄意大利面、肉酱意大利面等。

老板希望每一位顾客来到米兰,就像回到自己家一样温暖。米兰的每一位员工都以“顾客第一”为行为准则,无论制作食物、用餐服务,还是环境氛围,都尽力做到最好,让顾客满意。

