



五月美食畅快行

专刊记者 张文婷 实习生 画夏 梁彬

五月是最为美好的时节,空气清新,阳光充足,生机勃勃。此时,可以与三五好友结伴出游,享受大好时光,若再来上几份经典的美味,幸福溢于言表。五月的第二个周日是母亲节,可以在这个日子中,好好地陪伴我们的母亲,以表达我们对母亲的爱意与谢意。因此我们特意选取了本期这几家经典特色店,我们就用这些美味款待母亲,享受五月好时光吧。

烟台必吃的私房菜特色店推荐之三 汇渝坊

传承千年的川菜,以百味于一身,早已火遍全国。新派川菜更以创新口味与特色成为人们时常选择的美味。汇渝坊,纳尽川菜之精华,致力于打造精品川菜品牌,成为烟台独树一帜的特色川菜餐馆。

走进汇渝坊,犹如置身于巴蜀之国,皮影、剪纸、蜀绣、川酒、脸

【特色经典——沸腾鱼】

“沸腾鱼”是重庆渝北风味,看似原始的做法,实际做工考究。选新鲜生猛活活的鱼片经独特工艺去腥腌制,用特制沸腾油加入正宗四川山地花椒和辣椒,淋于

谱……处处浸润着浓浓的川渝风情。那高高挂起的一串串红灯笼,古色古香的实木雕刻隔断,红色轻柔的纱幔……将繁杂的声息阻隔在外,留下的只是一片静谧。店内总面积达700多平方米,一楼设优雅舒适的休息厅,二楼有特色雅间12间,散席28张,可同时容纳200多人就餐。

汇渝坊继承传统,勇于创新,取材广泛,用料上乘,打造了一个时尚华美的川菜舞台。同时不断加强诚信、自律意识,营造安全饮食环境,为广市民提供健康纯正的美食。

麻辣正宗的迷人诱惑搭载着精美实惠的菜品,汇渝坊成为港城川菜消费的首选。



鱼片上,烹调出来的肉质滑嫩,油而不腻,既去除了鱼的腥味,又保持了鱼的鲜嫩。“麻上头,辣过瘾”,满目的辣椒红亮养眼,辣而不燥,麻而不苦。

【时尚美味——秘制金枪鱼头】

金枪鱼眼的营养价值,为鱼眼之冠。金枪鱼眼中含有丰富的二十二碳六烯酸和二十碳五烯酸,这种难得的饱和脂肪酸,能够激活

人的脑细胞,强化人脑的记忆力和思维能力,延缓记忆力衰退。食一物补一物,临床实验证明,鱼眼能改善视力减退等症状。



排,麻辣串烧虾,特色黑椒牛仔骨、金牌风味炒鲍鱼、虫草花煲乳鸽。

地址:西南河路227号(与南大街交叉路口南50米)

推荐店: 重庆鸡公煲 地址:南大街光华巷



重庆鸡公煲以浓香嫩滑,入味彻底,形式新颖见长。重庆鸡公煲的秘方起源于川菜,但经过改良,它采用了大蒜、草果、白寇、丁香、沙仁、豆蔻、桂圆、大料、姜、葱、桔梗、香叶、枸杞、枣、盐、味精、胡椒粉、鸡精等几十种上乘健康调味品,用独家烹饪方式调配而成,迎合了更广泛人群的口味。

干锅醇香,鸡烧得很嫩,吃完肉块还可以加汤加菜“当火锅吃”,原味汤汁,快意涮菜。用于涮菜的多为素食,其陈列类似于麻辣烫,一个个小箩筐里堆积好已经分成小分量的生菜、大白菜、冬瓜、血料、豆腐、金针菇、木耳、顾客选择……有辣、微辣、不辣等几种口味,可以根据需要调整。除了鸡公煲,店里还有干锅鸡头、海鲜煲、排骨煲等多种菜式,其中海鲜煲味道鲜美,同时含有丰富的矿物质,对人体也有裨益。

推荐菜: 鸡公煲、海鲜煲、干锅鸭头

推荐店: 南粤烧味 地址:南洪街四德街36号

店如其名,南粤烧味是一家广东地方风味饭店,以特有的菜式和韵味独树一帜。粤菜口味比较清淡,力求清中求鲜,淡中求美。而且随季节时令的变化而变化,夏秋偏重清淡,冬春偏重浓郁,追求色、香、味、型。食味讲究清、鲜、嫩、爽、滑、香;调味遍及酸、甜、苦、辣、咸;此即所谓五滋六味。

今天推荐几道南粤烧味的招牌粤菜。白切鸡是著名的粤菜菜肴,也是粤菜鸡肴中最普遍的一种,以不加配料且保持原味为特点,原汁原味,皮爽肉滑,最让人常食不厌。另一道椒盐鸭头,均选用新鲜鸭头烹制,色泽诱人,食之皮脆肉香,钟情嗜鸭头的一定不能错过。广州人吃鱼,一年四季,不论河鲜海鲜,都喜欢清蒸,讲求原味鲜美。南粤烧味家的私房清蒸鲩鱼,取新鲜鲩鱼清蒸而成,鲜美可口且不油腻。

除了这几样经典的粤菜,南粤烧味的煲汤也值得品尝。煲汤是粤菜的一种,是将食材加足汤水,小火慢炖细熬而成。煲汤的食材种类丰富多变,推荐南粤烧味的老鸭煲汤,不加复杂的调味料将鸭肉、冬瓜、海带等食材煮至软烂,使得鲜味相互交融,形成精华浓缩的老火靓汤,饭前喝既美容又养生。

推荐菜: 白切鸡、椒盐鸭头 私房清蒸鲩鱼



烟台必吃的私房菜特色店

平时吃饭最爱去的是哪家店?都有什么特色让你流连忘返?哪些新店、老店让你印象深刻?我们将每周推出烟台必吃的特色店,欢迎大家踊跃推荐!

联系方式:18605358813
邮箱:18605358813@126.com
QQ群:50102795

招募令

草根蛋糕师

蛋糕师小档案 本名:于椿颖 网名:于小萨、小萨 简介:

2010年3月开始爱上烘焙,起初是从给爱人亲手做美食这个角度出发的,可是时间久了,对烘焙本身越来越着迷,这是个神奇的过程,就像魔术师,把一些看似平常的原料,变成一个美味又好看的西点。

其实西点离我们并不遥远,与我一样,最初看到各种惊艳的西点



总是迟迟不敢下手,总觉得是高级西点师才做得出。其实不然,只要用心,那些西点同样能出自我们的双手。大家一起来加油吧!

DIY 熔岩巧克力蛋糕

推荐人:于椿颖

配料:黑巧克力70克、黄油55克、鸡蛋1个、蛋黄1个、细砂糖20克、低筋面粉30克、朗姆酒(或白兰地)1大勺; 表面装饰:糖粉适量



步骤:



1、将黑巧克力与黄油混合,黄油建议切小块。

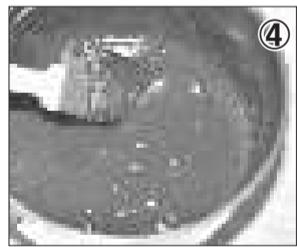
2、将黑巧克力与黄油的混合物隔热水搅拌,直至融化;

Tips:也可以将热水加热,边加热边隔水搅拌,这样相对比较快。



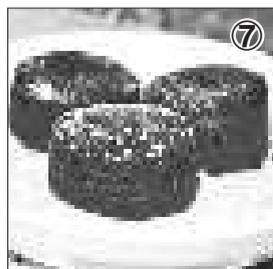
3、将蛋黄与鸡蛋放入碗中,加砂糖,用打蛋器打发至稍粘稠即可。

4、将打好的蛋液与巧克力浆混合,注意不要画圈搅拌,容易消泡。用切拌的方式(类似炒菜,上下翻拌),再加入一大勺朗姆酒,切拌均匀。



5、筛入低筋面粉,翻拌至无颗粒。

6、将拌好的面糊放进冰箱,冷藏半小时。取出面糊,此时的面糊较硬,用小勺将面糊放进纸杯模。



7、将纸杯放入预热好的烤箱,220度烤8-10分钟。

Tips:此款蛋糕属于满心型,也就是说需要温度够高,可以将外壳烤熟,内里还软的时候出锅。这样就能看到满心的样子了。如果蛋糕放凉了,吃的时候再次加热就可以。不过之所以方子是按照三个纸杯的量来做,就是希望能够即吃即烤哦,因为第一次出锅的口感是最棒的!