



青岛

喝啤酒、吃蛤蜊,在青岛大大小小的餐厅,都可以尝到活海鲜。青岛海鲜小豆腐用的是海参、虾仁、鱿鱼和蛤蜊等小海鲜,配上葱花豆腐炒成各式各样的海鲜小豆腐,口味鲜香,绝不油腻,吃的时候再就上葱油饼子就齐了。

啤酒美食街位于市北区登州路,集中了青岛的特色餐饮,既是一条美食长廊又是一条休闲旅游走廊;麦岛海鲜美食街,位于崂山区大麦岛路,靠近渔村,鲜活海鲜货源充足,汇集了约60家以经营海鲜菜为主的餐饮企业,逐步形成了以鲜活海鲜为特色的美食一条街;另外,青岛的小吃也非常丰富,小吃街主要有:劈柴院美食街、云霄路美食街、汇泉、双星和泰山路烧烤街。

青岛还有著名的十大小吃,像流亭复盛猪蹄、美达尔烤肉、万和春排骨米饭、长城饭店饺子、青岛大包、谷香村面条、海菜凉粉等。

德州

德州扒鸡以原锅老汤为主,按比例配制新汤,配料有花椒、大料、桂皮、丁香、白芷、草果、陈皮、三茶、砂仁、生姜、小茴香、酱油、白糖、食盐等十六种,制出的扒鸡,外形完整美观,色泽金黄透红,肉质松软适口,并具有开胃、补肾、助消化的作用。

保定驴肉是德州名吃。民间有“长官包子,大柳面,要吃驴肉上保定”的传说。保定驴肉严格按传统方法制作,瘦而不柴,肉质鲜美。

烟台

烟台烹制海鲜以清鲜、脆嫩,原汤原味为特色,以蒸煎扒炒、炸溜烤焖见长。烟台胶东面食颇具特色,长岛特色美食主要有:大鱼饺子、鱼包子、鲜鱼面、鱼味糊糊汤、海菜、夹子、海菜汤、海胆汤、海兔酱、牛毛菜等。

福山菜著名菜品主要有:碧绿羊排、韭菜海肠、红烧藕



丸等,充分体现了烟台的地方特色。另外,福山面食非常著名,主要有鲜鱼水饺、福山大面、叉子火食、硬面锅饼等,后三者并称为“福山三大名食”,而福山大面,又以其特殊风味最为出名。烟台除名菜、面食之外,还有很多可口的特色小吃,逐渐形成了黄海明珠路和上乔西路两条美食街。

威海

威海盛产各种名贵海参、扇贝、鲍鱼、海螺、大对虾、加吉鱼等海产品。威海餐饮以海味原料为主,对小海货的制作最具特色,以清鲜、脆嫩和原汁原味见长。

遍布威海的韩国餐馆,是威海餐饮的一大特色。想品尝的游客,可以到海港路上“韩国菜馆一条街”,那里集中了威海卫大厦韩国馆、李朝牛汤、三五亭等多家韩国饭店,人均消费50元左右。

威海形成了以海鲜大排挡、海鲜烧烤店和韩国饭馆为主的餐饮特色,大排挡和烧烤是结合在一起的,现吃现烤,味道鲜美,而且全部以海鲜为主。特色地儿有经四路的“威海渔家海鲜大排挡”,青岛路的“好望角海鲜大排挡”,工业北路的“威海海鲜大排挡”以及威海公园前的“海鲜大排挡”。

泰安

泰安有众多特色美食。大致可分为风味筵席和小吃两大类。

风味筵席主要是:豆腐宴和野菜宴。白菜、豆腐和水,并称“泰山三美”,泰山豆腐宴和野菜宴历史之悠久。游客如想品尝可到泰安市东新南路、河南北路交汇处的泰山餐厅。

小吃主要是小米煎饼。是用沂蒙小米、高粱、大豆为原料,手工烙制而成。营养丰富,酥脆可口,香甜适中,余味无穷。游客如想品尝,可到泰安市泰山天街。

红绿八宝饭是泰安民间节日食品,现在的八宝饭,主要以江米为主料,加红枣等十几种配料制成。东平湖的糟鱼、麻鸭蛋、鲤鱼、螃蟹、菱角又好吃又营养,东平粥也很好喝。

淄博

吊炉烧饼是高青县著名面食。用面粉、芝麻、麻汁、花椒、盐做成。上灶为反扣的铁锅,下灶为盘好的铛锅。把饼放在铛锅中,用上下灶中的木炭火烘烤,外酥里焦,堪称美味。

周村薄酥烧饼的特点在于“薄”上,黄灿灿的圆饼上,粘满芝麻,吃起来又香又脆,分甜、咸两种。现在到周村,可参观制饼技艺表演。

博山酥锅是博山民间传统名吃。博山酥锅用料是鸡、鸭、鱼、肉、海带、白菜、藕等,可任意增减。

聊城

魏氏熏鸡被老舍先生誉

为“铁公鸡”,已有近200年历史。经熏制的扒鸡,水分少、皮收缩、肉外露、无弹性、药香浓,存一年不变质。

临清传统名吃托板豆腐,吃起来满口香甜、津津有味。白嫩、细腻、香甜,营养丰富,便于人体消化吸收,是方便可口的快餐。

菏泽

菏泽名吃曹县烧牛肉,由特殊工艺制成,味道独特,早就享誉海内了。

单县羊肉汤制作精细,调料齐全,色泽光亮,不腥不腥不腻,风靡全国各地。

何家壮馍是菏泽鄄城县名吃之一,是一种椭圆形油煎食品。把和好的死面团用手拍扁成椭圆形,放入平底锅中用油煎炸。其馅以羊肉泥为主,配葱、姜、料粉、食油、精盐等作料。视口味不同,可以加辣椒或灌上鸡蛋。煎熟后的壮馍香酥、松软可口,别有风味。早晨喝粥、吃壮馍已成鄄城一景。

潍坊

“烟台的苹果,莱阳的梨,比不上潍坊的萝卜皮!”有一句话:“吃了潍坊饭,全国不用转!”有肉火烧,鸡鸭和乐,朝天锅……

“和乐”又叫“饸饹”,是一种古老的面食。潍坊“和乐”用面粉加淀粉制成,长且韧,不易断,乡间多以此祝寿。

安丘市景芝镇的特色名吃有三顶饼,小炒肉,芝麻片,绿豆糕。

东营

东营市广饶县有一远近闻名的名吃——肴驴肉。正宗的广饶肴驴肉出自广饶县城十一村崔家肉铺,制作工艺独具特色。刚出锅的肴驴肉呈紫红色,内外一致。肉质硬实但易咀嚼,味道浓香却不油腻。食用时,横刀断丝,现出均匀肉质,让人眼见心馋,用以佐餐或下酒是不可多得的美味佳肴。

枣庄

枣庄名吃山亭羊肉汤以其独特的风味,被誉为“鲁南第一汤”。

台儿庄“张家狗肉”已有几百年的历史,制作精细讲

明天将迎来端午小长假,美丽山东,物产丰盛;特色美食,各地不同。无论你走到省内哪个地市,当地都有富于地方特色的美食等你去品尝!

吃遍了南北西东

□本版综合



究,选用十几种名贵佐料,配以百年老汤,香而不腻,烂而不散,鲜美可口,色味俱佳。

南阳烧野鸭是微山湖南阳镇名吃,用当地产的野鸭烤制。特点是香、嫩、鲜、酥。旧时客商为吃南阳野鸭,常常百里奔波,夜泊湖中。

滨州

锅子饼是滨州传统名吃。相传此饼乃清末西关一邢姓店家制作,又称“邢家锅子饼”。先用软面做两个小饼,在鏊子上烙黄备用,再用鸡蛋、熟肉、豆腐、香菜制馅,卷入饼中,稍煎,切成块吃。

曲阜

孔府地锅一绝的配料有巴鱼、萝卜、豆腐、青椒、大葱、玉米面饼。吃的时候,把鱼放在圆圆扁扁的饼上,佐以老豆腐和圆萝卜,不需要蘸料,那一点点的汤渗下来,就是人间美味了。有点咸,有点辣,还有那么一种不知名的感觉在舌间缠绕着。

日照

日照吃海鲜有两个地方可以选择:一是在市区海滨二路比较集中的海鲜酒楼;二是三浴附近日照市最老的一家鱼馆——八大碗,该店用海鱼炖的鱼汤是一绝。

想体验海景餐厅的感觉可以去山海路东头的水芙蓉酒店,就建在海边的悬崖上,三面环海,视野开阔,碧浪万顷,尽收眼底。

日照海鲜种类繁多,有对虾、扇贝、西施舌、文蛤、魁蚶、杂色蛤、竹蛏、海参等。您还可以选择到渔家吃海鲜,你在海边自己抓到的海鲜可以带到渔家,有的老板会帮你加工,一般一种海鲜的加工费就是几块钱。



各种口味的粽子
汉森潮州卤水
沸腾水煮鱼
姜葱焗蟹
香炸银鳕鱼
欧陆烤肉
德国自酿鲜啤酒

金汉森德啤烤肉世家
第三届海鲜月

融融夏日 粽情端午
凭此广告每位 38 元
(不与其他优惠活动共享)
有效期至2011年06月20日

地址:洪楼南路25-1号(百花公园西门对面)

订餐电话:0531-88111977