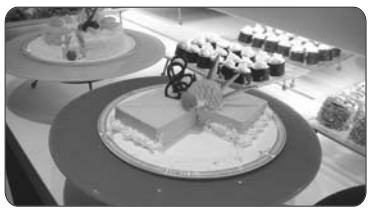
非常食客

瑞丽轩chi自助烤肉

海量大餐供您选择

文/片 专刊记者 王梓蓉

推荐理由:菜品丰盛,各类海鲜、美酒样样俱全
价格:58元/人



本期《非常食客》向食客们推荐烟台品种最丰盛、性价比最高的自助餐厅——瑞丽轩自助烤肉。对于"大胃王"来说,自助餐是食客们的最佳选择。可惜近来烟台市面上的自助餐同质化程度甚高,而且出品以韩式居多,我们还能不能找到更有新意的自助餐呢?

为了吸引人气,瑞丽轩自助烤肉在这个时候推出独家纸上烤肉和火锅自助餐,给冬日的食客们增添了不少暖意。在开业期间还附带亲民8元优惠无限享受饕餮美食盛宴。更多精打细算的食家们,早早就瞄准了这个。本期,记者帮大家到瑞丽轩自助烤肉探营究竟。

体验自助过程与食客分享

通过专用电梯,大家可以直达华达大厦西侧四楼,这里就是瑞丽轩自助烤肉了。这家重新装修开业的瑞丽轩自助烤肉所处地段很好,从这个地方望出去,对面就是振华商厦,附近的商场很多。个人感觉如果逛完街过来吃一顿,真是很不错的选择,楼下就有足够大的停车场。您不需为有车没地儿停感到烦恼。对面的公交站牌有9、10、22、21、42、43、44、51路交通方便,可见老板的选择是为我们食客量身考虑过的。

这里是先付费后消费,服务员热心地把和记者随行的朋友们招待到一个软皮质沙发的座椅前坐下。记者注意到,这里整个用餐的地方很大,色调以黑色为主,体现了现代简约的风格。由于个人比较感兴趣的是韩式烤肉,但服务员还是耐心地介绍了最近新推出的自助火锅,您要是喜欢火锅也可以享受。

服务人员想得很周到:将记者带到自选餐台面前,还介绍了今天的几款新鲜的海鲜和肉类。哇塞,这架势直接能让饥肠辘辘的你懵了:种类之多,菜品之丰富,绝对不会让你轻易饶了自己的胃。

眼前是一盘盘用来烧烤的肉,这边除了有各类肥牛、花肉培根外;还有鸡胗、鸡腿、鲶鱼、海鲜、寿司、麻辣烫什么的;熟菜那边记者选了川菜毛血旺、扇贝、北京烤鸭……还有很多很多馋人的美食。

再过去一点,就是靠近里面的位置是拿糕点和水果的。特别要提的是这里的披萨也不错哦!再过去一点是放饮品的地方,主要是麦斯威尔系列的热饮,个人觉得味道都很不错。还有新上的烧腊区。据该酒店厨师长杨师傅介绍:"为了更高提升自助菜品的丰盛,我们请来了川菜师傅烹制各类川菜美食。"其他的还有粥、汤、凉菜……东西还是蛮多的。总之"眼快有,眼慢无",这就是吃自助的法则吧,哈哈!

纸上烤肉发现奇迹

烤肉的过程和外面普通自助烤肉是不同的:热心的服务员也会帮助烤,她先铺了一层纸,随行的朋友们惊讶地齐声喊干嘛要这样,待会儿起火了!服务员解释说这是专门从韩国引进得新产品,专门用来烤肉用的,这样就不会起烟,就不会熏人了……

一试发现,烤的过程中果然没有烟,这个纸也没有变黑也没有破,只不过是被油浸过以后,会变得软一点。

价格为啥这么便宜

您是否想过一个人58元就可以任吃百款韩式、粤式、港式、日式,川菜、小炒及各类小吃;甜品、水果、饮品;而且有螃蟹、海胆和红酒,还能吃到各类鱼和新鲜肉品?第一反应是,不会是拿冰鲜货、杂牌肉糊弄食客吧?记者替食客们赶紧去"瑞丽轩自助烤肉"的厨房瞄个究竟吧!

嗯,豆豉油是美极、海天和美极鲜,猪肉,鸡翅、鸡腿、鸡肉等等也都是从正规厂家进的货,肉色鲜亮,不是冰鲜货急冻品可比。海胆、螃蟹、扇贝都是老板每天从海鲜市场进来的新鲜海物;干红则是长城干红,而非不知名红酒。食材颇让人放心。

据了解,开业期间瑞丽轩推出众多优惠项目:生日当天食客们持本人身份证可享受30元/位、学生凭学生证可享受50元/元、企业用餐人数20人以上也有团体优惠哦。带孩子的家长也不需担心,1.1米以下的儿童免费用餐、1.1—1.4米儿童享受半价优惠。

订餐电话:0535——6288012

地址:烟台市芝罘区海港路华达大厦西侧(专用电梯)四楼

持本报用餐也可享受8元的优惠

看橡木塞 辨红酒的优劣

通过橡木塞的质量,也可以判断一瓶葡萄酒的优劣。一般来讲,如果一瓶葡萄酒采用整木来做木塞,它应该是有点品质的葡萄酒,因为整木软木塞带有很小的气孔,而好一些的葡萄酒在瓶内成熟还是需要微量的氧气的,这种软透气的软木有助于葡萄酒的呼吸。如果是用碎木组合起来的软木塞,一般是普通的葡萄酒,买来后要尽快喝掉的。最近几年出现了用细末粘合起来的软木塞,这种塞子的好处是不容易漏酒,适合于酒的长途运输,一般用于普通和中档的葡萄酒。这些常识不一定适合于所有的酒,但却是常理。

还有就是看橡木的表面,越光滑的橡木塞质量越好,相反表面有很多坑坑洼洼的橡木塞气密性就差,相应酒的质量也就降低。橡木材质中的细小缝隙会允许微量的空气进入酒瓶。不要小看这个缓慢、细微的氧化过程,它是保证葡萄酒在瓶中质量稳定且渐渐变得醇厚、芳香的主要原因。

经常喝酒的人会发现,有的塞子长,有的塞子短。长酒塞往往比常规的塞子长出1/4。塞子长的通常来讲是好酒,而且都为整木的软木塞,这种酒最起码具有8年以上的陈年潜力,如果提前喝是一定需要醒酒的。因为长的木塞一定是比短的要贵,长时间瓶陈,酒液会往木塞里渗透的,长的封存就更加保险,这种长塞子酒以传统产酒国欧洲的为主。而不需要陈年多长时间就可以喝的,就没必要花更多的成本使用长木塞了。通常一般等级的葡萄酒所使用的软木塞长度约3.5厘米至5厘米左右,比较优质的葡萄酒使用的软木塞长度多在5厘米以上,像有些售价上千美元的法国葡萄酒均采用了长木塞。

煲汤时盐放多了怎么办?

主持人 王梓蓉
特邀嘉宾 王大厨美食养生馆 主厨王永光

冬季正是一个煲汤的季节,在坐的亲们,你们是否有煲汤时盐放多,汤很咸?怎么办?加水是下策,近日记者也接到不少美食帮的读者打来的热线电话请求帮助这个技术难题。

王永光给您支招:

煲汤时,盐放多了怎么办?加水调淡?那是下策。王永光说:"如果汤太咸可以放几块豆腐或土豆,抑或放几片番茄进汤里煲一会儿,就能将咸味减轻。"以上选择自然要看哪个能够协调原来的汤类。如果说以上几种方法和那煲汤都格格不入怎么办?不用担心,以下的方法就是百搭,又不会影响到原来的汤味,就是用布包起来放到汤里,把洗净的米同煲一会儿,汤的咸味就能减轻,你的肾脏负荷也不会太重。

美食帮

"美食帮"开始征集会员啦,如果您是爱好烹饪的读者,如果您喜欢分享美食,如果您在美食的制作中常遇到不解的烹饪难题,那么您就加入这个QQ:1780998007或者拨打这个电话0535—6905532告诉我们您烹饪上的难题,我们有强大的阵容力量帮您一一解答,如果幸运还会有精美礼品等着你哟!

◓鲁菜之乡佳话多之十三

鲁菜大师王义均

享誉全国烹饪界的鲁菜泰斗、烹饪大师王义均是烟台福山古现河北村人(现属烟台开发区),他14岁就离开家乡到北京学习厨艺,1946年进了北京闻名的丰泽园饭庄,拜师在福山名厨郭友忠、牟常勋、王世珍名下。在名师的指导、栽培下,他逐渐熟练地掌握了山东鲁菜的烹饪技艺,成为了一位名震京城、扬名海外的厨师。

在北京,王义均曾以精湛的技艺、精品的鲁菜,为国家众多领导人侍膳服务,他还多次参加过承办国宴,接待过很多外国贵宾。

在国外,王义均曾随代表团到日本的东京、大阪、福冈,意大利的罗马格兰德大酒店、美国新泽西州、新加坡等表演"中国的烹饪技艺",所到之处引起一片轰动,倾倒无数食客,屡屡取得极大的成功,为祖国的烹饪事业争了光。

精湛的烹饪技艺,辛勤的劳动汗水,为王义均带来了极大荣誉。早在1954年他就以青年代表的身份参加了在法国莱比锡举办的国际博览会,他精心制作的菜肴首获纪念奖,在这当时的中国绝无仅有的。1983年国家商业部在人民大会堂举办的首届全国烹饪技术大赛上,他一举夺得唯一的热菜和冷菜两项奖杯,并荣获"全国十佳厨师"称号。自上世纪五十年代以来,他多次被评为"先进突击手"、"优秀共产党员"、"优秀特级厨师"、"国家级高级烹饪技师"、"国家级烹饪大师",并获北京市"五一"劳动奖章。他的事迹被中央电视台"东方时空"栏目曾以"东方之子"为题进行了全面报道。

当我们在提到王义均获得的众多荣誉,不能不提到一件事:这就是他曾受到敬爱的周总理的鼓励。那是1963年9月的一天,周总理来丰泽园设宴接待来非来访的法国议员长富尔。宴会结束时,周总理向饭店的负责人提出要见一见为筵席服务的厨师。当王义均和自己的师傅王世珍来到总理跟前时,总理意味深长地说:"山东菜要保持风味,别失传了;老师傅要带好徒弟,培养人才,;鲁菜要后继有人呐!"总理一面说一面与他们师徒二人握了手。总理满意地走了,但给丰泽园却留下了脉脉暖意和不尽的鼓励。事后,王义均激动地说:"这是什么荣誉奖牌也比不了的,这将使我终生难忘。"

这正是:

鲁菜泰斗王义均,
烹饪人生德艺馨。
荣誉扬名海内外,
总理勉励记终身。

文/张允德