

○食客宝典

# 到蕙兴体验“涮烤一体”

□专刊记者 姜事成

蕙兴涮烤将烧烤与涮锅完美结合。独创烤料,秘制配方,烤制菜品肉类,奇香醇厚、汁多味美,令人回味无穷。可任意根据自己的口味选择调料,可自助烤肉涮肉,让你用餐的同时充分体验新颖魅力饮食文化。



**推荐店:蕙兴涮烤屋**  
**发现地:上夼西路**

近日记者来到位于上夼西路的蕙兴涮烤屋,一进店,眼前的场景让我眼前一亮,满眼的翠绿色充满草原的气息。500多平方米的大厅,宽敞明亮,洁白的伞状柱子像一朵百合盛开大厅中,一排排翠绿色的餐桌整齐地摆放在周围,小清新的装修风格让蕙兴涮烤屋像一个世外桃源,让人忍不住想要在这里享受难得的宁静。涮烤屋还设有雅间,从2人的情侣空间到12人的聚会单间,能满足各种人群的需求。

**深海章鱼腿烟台少见**

这种产自深海的章鱼腿,直径大概有7—8cm,味道鲜美,肉质醇



厚而且绝对无污染,是店里的一大特色。说到深海章鱼腿,张经理表示这种章鱼腿烟台是少有的,原本是出口的,她也是好不容易才弄到的。

**精品羊肉口味正宗**

张经理说他们这里的羊肉都是从内蒙古进的货,在保证肉质新鲜的同时,让烟台消费者享受到正宗的内蒙古羊肉;相比而言经过精心腌制的鸡胗、腰片和黑椒牛柳更能勾起食客们的食欲;此外店里的羊肉丸、虾丸以及鱼丸都是自制的,比市场上常见的同类产品吃起来更鲜,唇齿留香让人回味无穷。

**可口酱料秘方炮制**

海鲜汁、麻汁不是在简单地兑,而是经过店家秘方炮制,让你吃到不一样的火锅蘸料;特别值得一

提的是辣酱,几乎所有到店的客人都会要求将辣酱打包回家,因为客人觉得这里的辣酱跟外面的不一样,很好吃。从这可见店家是如何地用心做酱料,到这里来涮烤不会亏待你的胃。

在和张经理聊天的过程中,记者了解到张经理曾经当过兵。军旅生涯使得她做事严谨,追求品质。“我这里的蔬菜买回来都要放在水里泡很长时间,让蔬菜吃起来更健康,更环保。”蕙兴涮烤屋即将与部队专供蔬菜基地建立联系,引进更加健康更加绿色的食品供消费者享用。

将火锅与韩式至上烧烤两种食法巧妙“容”于一锅,把油烟和焦油都降到最低,让消费者吃起来更放心。蕙兴涮烤坚持以“美味、健康、环保、绿色”为主旨,将时尚的涮烤一体锅带给广大烟台市民。



清新的涮烤大厅

## 特色米饭让你胃口大开

石锅拌饭



石锅拌饭的配料很多,从荤到素,从凉到热样样不缺,包括鸡蛋、凉拌的嫩豆芽和青菜、炒好的蕨菜、胡萝卜丝,以及炒好的肉末等。最需要注意的是,在石锅底部及边缘涂抹一层香油,以保证米饭不粘锅,同时添加油香味。由于石锅的导热速度很快,米饭、时蔬、鸡蛋和肉末下锅后加热不久,就会“滋滋”作响。此时用筷子搅拌,浓香四溢,让人食欲大振。

菠萝饭



作为云南边疆傣族一道独具特色的美味佳肴,富含多种维生素,有极高的营养价值。制作时,先将糯米上笼蒸成糯米饭备用,再将菠萝顺顶部切开做盖,挖出菠萝肉备用,留下约0.5厘米厚的外壳,上笼蒸15分钟左右。然后将挖出的菠萝肉切碎(越碎越好),与蒸熟的糯米饭搅拌,撒少许白糖,拌匀后放进菠萝内,盖上盖,再上笼蒸15分钟左右即可。

海鲜饭



海鲜饭起源于西班牙,是西班牙的国菜。为了适应中国人的口味,将西班牙传统的夹生饭做成了全熟,但鲜香的口味不变。海鲜饭要用到的配料极为丰富,除了上面提到的虾、牡蛎、鱿鱼,还有青椒、红椒,以及其他贝类海鲜等。此外,橄榄油、藏红花也是绝对不可缺的。制作时,先用橄榄油把鱼类、贝类、蔬菜类炒过,然后放入藏红花、盐等调色、调味品,和米一起煮熟。

## 秋季必食: 让野生菌上桌

野生菌种类繁多,可食用的不多,它们不单是餐桌上独特的营养美食,多数更是珍贵的药材,对身体有滋补和调养的功效。

每年到了菌生季节,很多人会亲自到山里采摘野生菌,认识野生菌就非常有必要了。

**黑松露:**

是块菌的一种,又因为那个小猪拱菌的真实事件,被称为“猪拱菌”,是世界上公认的最为名贵的一种野生菌,尤其是在欧洲餐桌上,被称为食物中的黑钻石。

**羊肚菌:**

因为富含丰富的蛋白质和氨基酸,有素中之荤的美誉。可与多种肉类的营养相当,被誉为蘑菇之王。

**松茸:**

以云南来说,松茸的出口量相当庞大,尤其是出口日本。松茸分级非常复杂,从1级到P级四个级别,每个级别又分很多类。吃松茸最棒的方法就是切片不蘸任何作料,直接吃,口腔里香气回绕。

**虫草:**

冬虫夏草说起来无人不知无人不晓,是名贵的滋补型中药材,价值颇高。

**青头菌:**

色泽十分独特,青色的菌头十分讨巧可爱,味道微甜,颜色虽然独特但并没有毒,可以明目泻肝火。

**干巴菌:**

生于山林松树林,外貌虽不好,但口感极佳,有一种好似牛肉干的滋味,菌肉韧性很高,越嚼越香。

**虎掌菌:**

古时候,是王朝纳贡的贡品之一,生长在高山悬崖的草丛深处,具有很高的抗癌功效。

## 皇明打响“太阳能安全保卫战”

近日,太阳能热水器成为各大媒体和消费者关注的热点,北京消协、上海消协等22家消费维权单位发布安全警示,并联合上书呼吁国家质检总局和标委会尽快制定、出台太阳能强制性安全国家标准。作为太阳能行业的标杆企业,皇明太阳能更是勇敢地自曝行业潜规则,力推行业强制安全标准,打响太阳能行业安全保卫战。

8月份以来,皇明太阳能连续召开两次发布会,曝光了4条太阳能行业潜规则。一是市场上

大部分太阳能支架容易腐蚀、坍塌,造成整机报废,支架比较薄、比较窄,抗风能力弱;二是电热带连接处易造成连电起火;三是太阳能热水器内胆选用劣质板材,厚度太薄成行业内普遍现象;四是拼装电加热无3C强制标准,容易漏电伤人。

太阳能热水器运行环境恶劣,冬天要抵抗零下40℃的低温,夏天要能够耐100℃的高温,如果配件、管路质量不过关,没有经过专业的设计、制造和检测,不但无法将热水送到家里,

甚至会引发无穷后患。据透露,大部分太阳能厂家所使用的管路和配件都是从市场上随意购买的,没有经过专业的设计、制造和严格的检测,管路漏水、冻结等现象时有发生,消费者的利益没有保障。

“太阳能热水器出厂只是一个半成品,安装不好后患无穷,产品售出之后,必须通过严格、规范的安装才能保证安全好用。”对此,皇明太阳能董事长黄鸣表示,目前比能效标准推行更为紧迫的事情,是安全标准落

地,他建议尽快提升出台太阳能强制安全标准。介于此,烟台台经销售推出以旧换新活动。

**优惠一:任何旧家电,旧太阳能均可参加以旧换新,最高折价2000元**

**优惠二:购买皇明太阳能送四大保命,三大保障装备。**

**优惠三:购买皇明210产品,送价值千元仪表一套。**

**特推出特价机16支180产品,震撼价2680元每台,限量10台。**

**地址:烟台民航大厦南50米莱阳西关花坛南50米**