

# 吃货团走进鲁鼎舫

□专刊记者 姜事成

15日,吃货团一行10人来到了位于烟台开发区长江路上德胜商城对面的鲁鼎舫酒店。鲁鼎舫入口通道就像是一只船斜卧着,进入酒店首先看到的是悬挂在大厅的巨大牌匾,古色古香,文化气息浓郁。酒店的大厅是以火锅为主的,装修简单朴实,一眼望去给人豁然开朗的感觉。鲁鼎舫的前身就是开发区的海底捞,所以鲁鼎舫继承了原有的特色火锅,又相继引进川菜,鲁菜等。

除了大厅的火锅席位,酒店将川菜、鲁菜安排在6-10人的包间,本次吃货团试吃的是鲁鼎舫的招牌菜——香辣鱼,在酒店经理杨惟群的热情招待下,我们进入了酒店最大的包间“金玉满堂”,包间沙发、多媒体设备一应俱全,集娱乐、餐饮、休息于一体。据酒店杨经理介绍,鲁鼎舫的店名也是有寓意的,鲁代表齐鲁大地,鼎有鼎盛问鼎之意,所以鲁鼎舫对自身的要求标准很高。川菜的主厨是专门从成都著名的酒店请过来的,所有的川菜材料也是从成都空运过来,最大限度地保证材料的正宗新鲜,也让顾客能吃到正宗的川菜。而酒店的定位是工薪阶层,所以价格实惠,深受年轻上班族的喜爱。

席间,杨经理向吃货们传授了很多做菜的技巧,详细讲解了每到菜品的特点,最后经过吃货们一致评选,有三道菜成为本周试吃最佳菜肴。



## 鲁鼎香辣草鱼

作为鲁鼎舫的招牌菜,这是本次试吃的重点,口味微辣,香味四溢,鱼肉相当有嚼头。网友“向爱情要面包”问为什么不用鲤鱼来做香辣鱼?杨经理解释道:鲤鱼肉质酥松,口感不如草鱼嫩,而且鲁鼎舫所选的是野生草鱼,经过特殊工艺处理,辅料也是从成都发过来的,所以这才是吃货们很少能吃到的正宗香辣鱼。



## 蓝莓木瓜

女吃货们对这道菜赞不绝口,讨巧的造型一下子就抓住了女吃货们的心。甘甜滑嫩的口感,加上美容养颜的功效使得这道菜很快就被吃个精光。



## 培根饼

当服务员端上这道面食时,吃货们眼冒金光,厨师刻意摆出的造型以及金灿灿的颜色,无一不是在说“我是一道色香味俱全的美食”。外皮清脆内里软嫩,果然没有让大家失望。据杨经理介绍,他们所选的是进口培根肉,加上鸡蛋等辅料制成的。



本次吃货团饮料由百事可乐提供。同时,鲁鼎舫春节期间照常营业,并推出实惠又丰富的年夜饭套餐(388元六人,588元八人,788元十人)供顾客选择,凡是预订年夜饭的顾客均有新春神秘吉祥物赠送。

## 吃货征集令

齐鲁晚报美食栏目“吃货征集令”开通啦! 关注微博<http://weibo.com/712332766>, 参与有奖活动哦!

所有读者都可向征集令推荐美食加上你的评论,一经采用就会获得精美礼品! QQ群:279660205 电话:18653506802 欢迎加入!

## 冰岛上的来客——红极参(三)

# 年底相聚:红极参养生会馆

年底将至,朋友相聚、同学相约一直是春节里不可缺少的节目。您是不是还在为今年的相约地点发愁呢?红极参养生会馆绝对是一个新颖的选择。在感情交流的同时,对身体进行了一次年底大充电,何乐而不为呢?

红极参养生会馆落户芝罘区滨海广场步行街30号,交通便利,空气清新,古色古香,风景宜人。会馆采用中国古典装修风格,清一色红木家具满室飘香,尊气宁神。以文明贴心、益重顾客的用餐及销售服务,以“天人相应”的中国传统养生氛围,以取之有道、健康安全的产品菜品欢迎养生之士前来品鉴,凝神静气共聊养生,回味源远流长的历史文化。传承中华民

族数千年养生文化和“问天阁”的历史文化神韵,融合阴阳五行生化收藏之变化和四季养生规律及问天阁航空基地的健康营养食品指标,设立的集餐饮、销售为一体的体验型养生会馆。

养生会馆陈列多元化养生产品,实行一站式管理,统一采购,统一配货,一站式监管到底,确保品质。从红极参系列产品、贝弗利系列产品到酒、水、茶、饮料,均遵循药食同源原理,经过细致考察,专门采购。

体验餐厅每一道养生宴菜品不只为外观和味道,但为追求品质,道道为精品。红极参养生海参宴菜系是以冰岛产野生红极参为主要原料,根据药食同源原理,遵循阴阳五行生化收藏之变化

和四季养生的规律,搭配肉、禽、蛋、奶、时蔬、菌类及五谷杂粮,借助炖、煨、烤、蒸、煎、焖、煲等古今中外健康安全的烹调方法,独家开发出不同季节进补的四季菜品,达到四时调摄,食疗进补,颐养生命的效果,意在调养生息,益寿延年。

“宁可食无肉,不可居无竹”,而今,在红极参养生会馆,既可食有参,又能居有竹,人生享受,莫过于此。

红极参在振华量贩各店、滨海广场红极参餐饮养生会馆、开发区昆仑国际大酒店有售。消费者可就近咨询选购!服务电话:400-615-8361

红极参养生会馆已对外纳客,体验红极参养生海参宴大餐请拨订餐电话0535-6218688

## 一周美食

# 西红柿牛腩煲



原料: 西红柿、牛腩、葱、姜等调料

- 1、将牛肉洗净后浸泡一夜(至少2小时),让血水渗出,中间换两三次水。捞出洗干净,然后切块。
- 2、锅里加入凉水和切好的牛肉一起煮。水没开就会看到有很多浮沫,撇去浮沫,滚开后加入少许料酒,继续煮。直至将表面的浮沫撇干净为止。同时将另一口锅加入水并烧开。
- 3、将牛肉捞出来,放入一个干净的盆里用热水彻底清洗干净。
- 4、这个时候锅里的水已经烧开了。将

- 洗好的牛肉放入锅里,加入料酒。
- 5、加入葱段、姜片、花椒、八角、桂皮、香叶、五香粉、生抽和适量老抽(这些调料根据牛肉的多少和个人的口味适量添加)。
- 6、盖上锅盖,用小火炖大约1个小时左右。将锅里的大、小料捞出来。
- 7、加入适量的白胡椒粉和盐调一下味。
- 8、加入西红柿块继续炖。炖至西红柿软烂出红油了就可以了。

## 推荐家电

美的12PST508A电压力锅 苏宁售价:1099元

美的12PST508A电压力锅的设计非常大胆,温暖的红色系搭配白色机身,让这款电压力锅充满了韩系风格,顶置式控制模式,操作简单方便,大屏显示功能,所有操作都能一目了然,美观实用。

