

饸饹面你吃了吗

地道农家院, 喷香饸饹面

创百年老店, 顺和历史

“顺和人家”始创于1958年, 原名“顺和饭店”, 原址坐落在风景秀丽的明水湖畔, 创始人徐长河先生, 1982年重建于明水城区汇泉路西首。地道的手工水饺, 地方风味, 小木屋以及早茶一度成为明水一道美丽的风景线。2009年迁至福康路中段改名“顺和人家”

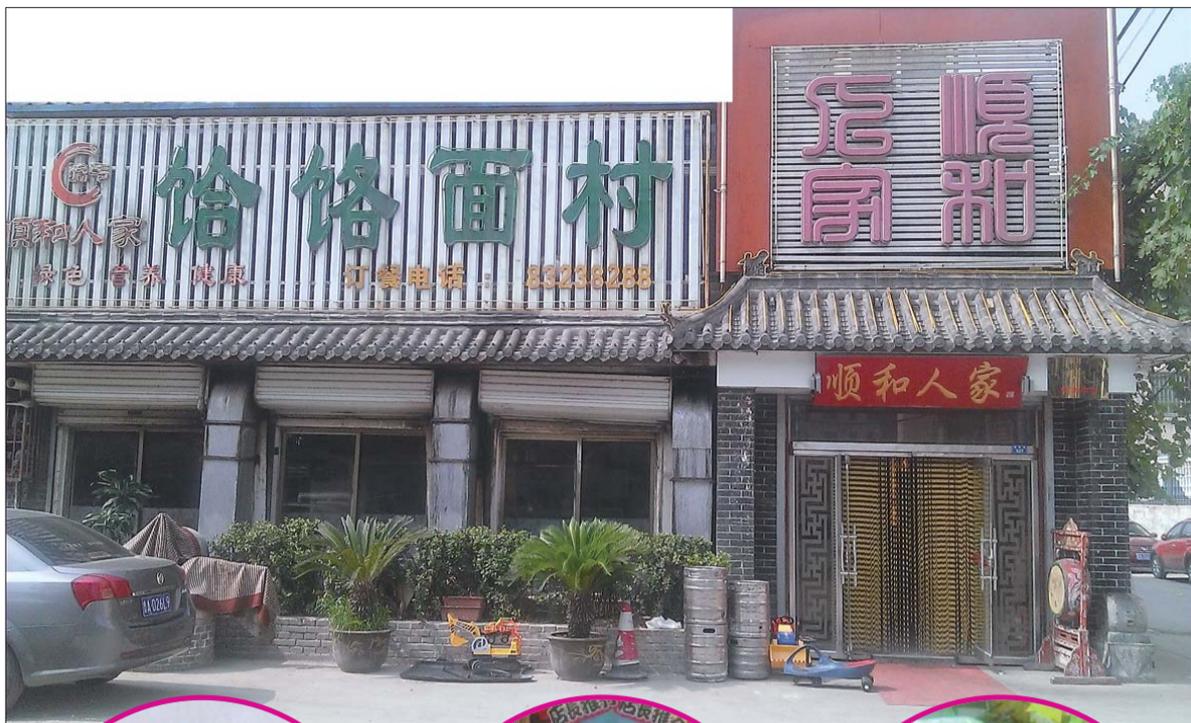
饸饹面的做法和发展

饸饹古称“河漏”, 早先的饸饹面用一种特制的箔饸饹床子, 将面压成细而长的圆状面条, 直接煮熟或做凉调面来吃, 主要选地瓜粉或荞麦面粉作为主料。“顺和人家”在传统的基础上特选用内蒙古阴山南北地区和河北张家口地区种植的莜麦(燕麦), 作为饸饹面的主料。“顺和人家”在传统工艺的基础上不断改进和发展, 配以各种新鲜的菌类和蔬菜, 花样不断翻新。拌、炒、焖、煮想怎么吃怎么吃, 酸辣咸淡, 想怎么调怎么调。

割舍不断的感情

饸饹面, 是用粗粮做的, 口感很筋道, 而且脂肪含量低, 老少皆宜。经常看到老人带着孩子去吃饸饹面, 吸引他们的不仅是饸饹面的美味, 更有与顺和割舍不断的感情。

顺和人家饸饹面村地址: 章丘市福康路中段路北(原工业二路)
电话: 0531-83238288 13854128866



香港味道, 那么远, 这么近

——给章丘高第街56号餐厅



香港, 一颗屹立于珠江口的东方明珠, 繁荣的国际大都会, 曾令多少人心驰神往。香港的香, 虽然早已随粤语歌、TVB、香港电影潜入我们的生活, 但她还是在距离我们有实实在在2000多公里的远方。而今, 又离我们这么近, 一位极不像商人, 确已在从商; 不是学者, 而又酷爱学习并热爱美食的章丘人, 把香港的香搬到了百脉泉畔, 给这个城市带来了另一种生活方式。缓缓散步, 你就能嗅到香港的味道——高第街56号餐厅。

高第街的名称来源于广州一条历史悠久的老街, 它是古人“科举情结”的见证者。相传当时广州进京赶考的举人为了讨一个好彩头, 临行前必到这家酒馆聚会, 而及第的举人返乡时也要在这里宴请亲朋, 因此而名声大震。因为当时的酒馆没有名字, 高第街56号的叫法就伴着无数举人的欢笑与失意风行了半个多世纪。

面对这醇厚的历史味道, 不由让人感慨自己当年的毕业季, 那时章丘还没有高第街, 不然各种谢师宴、毕业聚餐一定会选在这里。浓浓的师生情、同学谊, 也只有高第街这样历史悠久的“高中及第”、底蕴深厚的餐厅里, 才能得以尽情释放。在半个多世纪的历史中, 只要手中有一杯奶茶, 桌上有一只蛋挞, 任凭头上云卷云舒, 时局纷繁复杂, 都能始终让人保持清醒的头脑, 拥有一颗恬淡、宁静

的心。如果有美妙的故事要发生在章丘, 那么一定是在高第街56号餐厅。她让香港生活落脚在这个泉水飘香的城市, 她的激情和浪漫, 也必定成为无数人心中真情故事的发生地。因为亲情、友情、爱情, 一定要在这充满情调和韵味的地方才能得以酝酿。

都说广州的河粉、澳洲的虾; 福建的鹅仔、香港的家! 芝士甜点伴着冰室咖啡、芥蓝叉烧就着海陆鲜芽, 无忧无虑地品味着时尚生活! 商务大餐, 有的; 小吃外卖, 有的; 想找点不常见、很新奇的吃法, 也有的! 高第街56号餐厅, 不是钵兰的红灯区, 也不是纸醉金迷的兰桂坊, 老味道、新情调, 在这里才是真正讲义气、讲亲情、讲品位的美食天堂! 百年老街, 三十年老汤, 今年的最新时尚! 传承与发展水乳交融, 挑战传统才是留住传统最有效的方法! 这是高第街的精髓, 做的就是博采众长! 不管你是“食神”还是“使者”, 来这里做一回真正的自己又何妨? 时代在发展, 强大的生活压力、工作压力、关系压力, 都必须找个机会来释放! 抛开淡妆浓抹、放下公务牵挂……三五知己、红粉蓝颜, 让我们一起走进属于自己的世界! 今天, 我就是主角, 我就是喜欢吃出自己的品位。让别人流口水去吧! 三年来, 无数的章丘人蓦然发现, 他们的心竟然一不小心被一家香港味道的茶餐厅安慰了。

