

美丽瞬间 幸福永远

专刊记者 李相澎

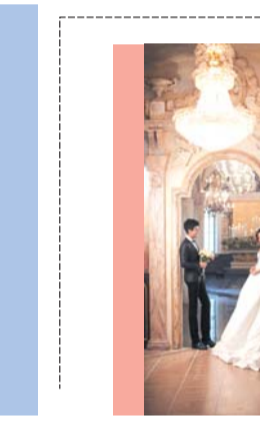
米兰新娘婚纱摄影

继上周消费周刊推荐了婚纱摄影样片之后,很多读者打来电话表示想要多了解一些婚纱摄影机构的样片。本周记者将为大家展示米兰新娘婚纱摄影、情中情婚纱、王子宫殿婚纱摄影的婚纱照样品,喜欢的亲们不要错过哦!



qing zhong qing 情中情婚纱

台湾名品 烟台旗舰店



PRINCE PALACE WEDDING PHOTOGRAPHY 王子宫殿婚纱摄影



娘家饭有心意

婚礼当天娘家的接亲饭

专刊记者 李相澎

又到了春暖花开的季节,马上也到了烟台的结婚旺季。很多喜主不知道婚礼当天娘家应该准备什么接亲饭,本期记者邀请到了东方君悦餐饮有限公司行政总厨鹿道龙来给大家介绍一下。

梅菜扣肉

材料:五花肉750g、梅干菜100g、八角1枚、大蒜2瓣、料酒15ml、生抽30ml、老抽10ml、白糖5g、水淀粉少许、盐少许。

做法:
1、将梅干菜放入清水中浸泡5分钟,反复的冲洗干净至无泥沙;八角掰成小瓣;大蒜切碎。
2、将五花肉洗净后切成大块,放入锅中煮至8成熟,捞出,趁热在肉皮表面涂抹上

一层老抽,并用竹签在肉皮上扎上密密麻麻的孔。
3、将五花肉上的水分擦干,放入油锅,肉皮朝下,炸至金黄色,肉皮爆起后捞出。
4、将炸好的五花肉浸泡入冷水中,再分别切成1cm的厚片。
5、锅中倒入少许油,放入八角和蒜末用小火煸炒出香味,放梅干菜炒香,加料酒、生抽、老抽、白糖、盐和

少许清水,盖上锅盖煮5分钟。
6、将五花肉肉皮朝下整齐的码放碗中,把煮好的梅干菜填在上面,放入蒸锅中蒸约2个小时。
7、取出梅菜扣肉,在面上覆盖一个盘子,双手按住上下碗盘,迅速将盘子翻个面,梅菜扣肉就反扣在了盘中,再将多余的汤汁滗出来倒入锅中,用水淀粉勾芡,淋在扣肉上即可。

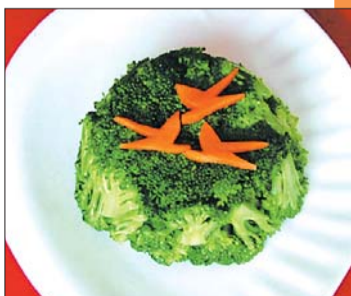


时蔬

原料:西兰花,胡萝卜。
做法:
1、西兰花把根稍微切掉点,然后掰成小朵洗一下;胡萝卜切片。

2、锅中烧水,水开加盐,倒入西兰花过一下水,1分钟就可以了,时间不要太长。水再次开的时候倒入胡萝卜,过水1分

钟捞起。
3、锅中加油,油热倒入西兰花和胡萝卜,大火翻炒2分钟,然后加少许盐,鸡精,翻炒就可以起锅了。



婚宴大厅

原味大虾

在锅里放少量的水、姜片,等水开了放入虾,加些料酒,盖上盖3分钟就可以了。这样煮尽量保持住了虾的原味。



厨师简介

鹿道龙,烟台福山人,从事烹饪行业二十余年,先后在北京、山西、河北、济南等地多家星级酒店从事厨房行政管理及出品总监等职务,现任烟台东方君悦餐饮管理公司行政总厨、中国烹饪鲁菜大师、山东省烹饪协会会员、山东省胶东鲁菜研究所研究员、上海太太食品有限公司烟台分公司厨房顾问。

东方君悦餐饮有限公司

烟台东方君悦餐饮有限公司,目前在芝罘区、莱山区、福山区连锁运营3家大型婚宴主题酒店,作为一站式品质婚宴的践行者,东方君悦竭力满足年轻人对豪华婚礼的所有梦想。

为了免去喜主筹备婚礼马不停蹄地奔波之苦,东方君悦推出的2388元婚礼套餐(30桌以上)。不仅包含双参双鲍的婚宴全系菜品,更有全套的婚庆服务、青岛啤酒、张裕干红等全系酒水及6辆全新宝马婚礼车队。东方君悦一站式品质婚宴连锁酒店,让您省心省力得到更多实惠。