

TSINGTAO 青島啤酒 特约

这些特色小吃 您都尝过么?

很多初到泰安的游客常会问,泰安哪里的小吃一条街?有些土生土长的泰安人可能也没法把泰安小吃聚集地罗列全,还经常发愁“咱们吃什么呢?”今天小编为您整理泰安城范围内的小吃聚集地,想趁下班或休息时间胡吃海喝一通,快快跟上步伐!

首先要推荐的当然是著名的金桥美食城,美食城位于金桥服装城C座三楼,整个楼层都是小吃店,光售卡处就有四、五个。美食城于2013年初营业,虽然开业时间不长,小吃的种类倒是很齐全,不管是工作日还是周末都不缺客人。不过这里桌椅板凳足够用,也没有风吹日晒,吃货们去了只管吃饭聊天就是。

想正经吃点饭的,这里有老滋味排骨米饭、一品香锅盖面、竹筒饭、水煎包等供您选择。想打打牙祭的,可以配点四川风味毛血旺、老北京爆肚、烤鱿鱼、贵阳酸辣汤等。除了吃的,像奶茶、果汁、各种果味冰沙,可以供您在饭后去火降温。不过吃货们要记着点。不过吃货们要记着点,美食城每天晚上9点停业,部分小店7点多就会停业,想吃夜宵的话这里可能不太合适。

“西焗士”焗饭的老板说,除了在饭点儿比较忙,他白天的时间都能空出来,所以他现在开着实体店,还在微博上接着订餐,市内满50元就能免费送餐。“焗饭有水果味的,海鲜味的,也有咖喱饭,还有挺多不同口味的小布丁,选择性比较大。很多人根本不知道自己想吃啥,来金桥吃饭就是这么个好处,什么都有的。”

像金桥美食城这种室内美食一条街不在少数,中百佳乐家五楼美食城、花园银座三楼美食城、银座城市广场内的小吃店等都是。中百四楼美食城2006年就已经开业了,这些美食城多采用进门先充值的形式,买东西时只要刷卡就可以,省了

每次付钱找零的麻烦,也比较卫生。图个环境好的话,去美食城倒是不错的选择。

除了室内美食城,泰城露天的小吃一条街就更多了,中百佳乐家超市西侧、下河桥夜市、东湖路夜间烧烤摊、通天街老县衙附近的小吃店,还有泰山中学、泰安一中校门口以及泰山学院、山东农业大学、泰山医学院这些高校校园里都遍布着小吃街。想要图个热闹的吃货们,可以选择去这些人集中的地方

吃饭。

小吃一条街卖的东西便宜,口味很杂,而且方便,最受年轻人和学生族的欢迎,泰安一中北侧的小吃街道路比较窄,每到学生放学之后拥挤程度不亚于赶大集。不过这些露天的小摊位免不了会有“地沟油”、不卫生、人多拥挤不安全这些问题,经常在小摊位上吃饭的可要睁大双眼看清楚再去,别因为一时嘴馋吃坏了肚子,一定不要去看环境太差的摊位。(薛瑞)



舌尖上的文化

俗语说靠山吃山,靠水吃水,泰安这块宝地,山水皆备,山水皆美,也滋养出了不少有泰安特色的山珍水味。

天上蟠桃,人间仙桃;补脑最佳选择当然是泰山核桃;宁阳大枣有一日仁枣百病不找的美称;泰山板栗香甜可口;东平湖松花蛋则畅销鲁、豫、皖数省……吃多了生猛海鲜,不妨来点简朴和纯粹的小吃,回归自然吧。

有家小吃店

泰安有啥特色菜,哪些小店一招鲜,媳妇有啥拿手菜?欢迎发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com来秀出来,与大家分享。

泰安论坛网友“风静静吹过”推荐的这几个美食店,您去尝过么?

百思龙虾:市政广场南,中兴大厦一楼有家百思龙虾,特别正宗,除了龙虾也有麻辣鱼和不少青菜。老板以前在泰山底下卖龙虾,几十年了,吃的人很多,这不又开了个新店,光闻味就直流水。

东平粥:每天早上都有位老爷爷和老奶奶,在上河桥华侨大厦对过那里卖东平粥,味道特别好,只有早上有卖的,7点半左右就卖没了,而且卖没了他们就走来从不加量。没办法,粥好喝,好多人去抢啊。

韩膳坊:在齐鲁银座对面的那条街上,那里有一种貌似肉夹馍的东西,就在门口卖,比一般的肉夹馍好吃。旁边还有一家卖武汉鸭脖的很好吃,就是贵了点。我经常买两个那的肉夹馍和一条鸭脖,一起吃,味儿不错。

健康食谱

韭菜提高抵抗力

韭菜一年四季都可食用,不过以农历二、三月期间品质最佳。韭菜有“洗肠草”之称,富含膳食纤维,可促进肠道蠕动。韭菜性温,在春季吃可以提高人的免疫力,特别是平日手脚冰凉的人,不妨多食用韭菜。韭菜的吃法很多,韭菜炒鸡蛋、韭菜炒瘦猪肉、韭菜鸡蛋馅儿水饺等都是不错的选择。

针对俗语“男不离韭,女不离藕”,即男人更适合吃韭菜,女人相对不宜吃韭菜,小编咨询了解放军第八十八医院消化科杨大夫。杨大夫说,这句俗语是根据男女生理特点总结的,从营养学的角度,并没有太多根据。“不过确实并不是所有人都适合吃韭菜,有的人吃了韭菜会有‘烧心’的感觉,主要是因为膳食纤维多,在胃里不容易消化,所以会刺激更多的胃酸分泌。口舌生疮、咽喉肿痛及肝火旺盛的人最好少吃。”

韭菜是很容易被打农药的一类菜,有人建议将韭菜的根部切断1寸食用,不过韭菜的风味物质主要集中在根部,这样会影响韭菜的口感。所以市民在购买时,一定要选择正规市场出售,尤其是经过无公害、绿色或者有机认证的韭菜才是有效的做法。要是家里有块小菜地,大可以自己种植,随吃随割,还怡情养性。

今天给大家推荐一道清爽小菜:竹笋炒韭菜。春季后,“雨后春笋”上市,和韭菜都是时令蔬菜,可以做出一道清爽小炒,



有油和盐即可,吃的就是原味。做法:首先剥去春笋的外壳,春笋滚刀切成小块;水烧开后放入春笋焯水1分钟后冲凉备用;韭菜冲洗干净后切断,热锅冷油下春笋翻炒;先下根部段的韭菜翻炒,加盐调味;加入韭菜叶翻炒片刻即可出锅。

(本报综合)

好啤酒背后,百年酵母发“微”力



年少时曾经写过一篇命题作文叫“以小见大”,而后,当人生第一次接触酵母的时候,才让我真实见证了微生物所蕴含的巨大力量。这个直径不足百分之一毫米的古老微生物,虽然只有用显微镜才能一窥真容,但它却能赋予每种啤酒与众不同的口感和独特的风味,所以把酵母誉为啤酒的灵魂一点都不为过。

通常1毫升酵母原菌种,经过二十天左右的扩大培养,复制出来的酵母菌,足够生产300千升、约60万瓶啤酒,可谓是真正的“四两拨千斤”。在全国,青岛啤酒拥有59家啤酒生产厂,用的都是青啤“啤酒生物发酵工程实验室”酵母菌种库提供的“百年青啤酵母菌”。作为一名优秀的酿

酒师,从“喂养”酵母的麦汁,到酵母生活环境的温度、压力,甚至是含氧量,种种指标一样都不能马虎。

青岛啤酒强大的科研团队和技术支持,也是青岛啤酒百年酵母保持纯净和活性的必要条件。110年来,青岛啤酒依托国际技术水平的支撑珍藏、传承百年酵母,如今更依托啤酒行业首家国家重点实验室——“啤酒生物发酵工程实验室”,为酵母性状的保持和研究保驾护航,保证我们在世界各地都能喝到风味独特的青岛啤酒。(文/黄仁宗)

附:了解更多信息,请关注“青岛啤酒”的新浪官方微博和微信,在“添加朋友”中查找微信公众平台【青岛啤酒】