

## 本报推出《美食探店》栏目

《舌尖上的中国》栏目的播出,让不少爱好美食的人饱览了天下美食,也勾起了不少人对制作美食和品尝美食的热情和向往。然而如今的社会,食品种类繁多,花样百出,

一些真正可以称得上美食,远远没有走进人们的视野。

什么样的食物算得上美食?哪里的餐厅和酒店里有美食?美食没在哪家怎么做?为了给广大的美食爱

好者提供一些美食参考,即日起,本报《今日高新》推出全新栏目:美食探店,由热爱美食的美女记者走进各中特色餐厅和酒店,了解具有特色的招牌美食,并通过我们的《美食

探店》栏目推介给大家。

酒香也怕巷子深,如果您有拿手招牌菜,或者有秘制特色美食,不妨和我们联系,通过我们推荐给广大读者吧!联系电话:15806695264。

# 美食探店:新蒂餐厅雨滴广场店

### 秘制老汤酸汤鱼,泰式酱鸡品柠檬

美食记者 丽媛

“恋上新蒂,春暖花开”。走进雨滴广场,主打“亚洲融合菜”的新蒂餐厅吸引着美食爱好者的眼球。20日,记者走近新蒂餐厅,探秘新蒂大厨如何将亚洲优良食材与绝佳工艺相结合,成就“亚洲融合菜”。

中午就餐时间,在新蒂餐厅50多张餐桌前,座无虚席。在一些餐桌上,都可看到这样的两盘菜品,一盘是鲜嫩的鱼片浸透着柠檬黄的汤汁,另一盘是番茄红的酱汁包裹着鸡柳。店长尚经理介绍,“这两盘菜都是亚洲融合菜的经典,一个是非主流酸汤鱼,另一个是泰式喷柠鸡”。

色泽如此诱人的两盘菜,大厨用的是什么魔法成就美味?记者跟随厨师长李师傅走进餐厅厨房,学习这两道菜的做法。

先来说说非主流酸汤鱼,这非主流主要体现在做鱼的老汤上,也算是成就这道菜的关键。老汤由鹿骨、龙骨(野生猪脊骨)等六七中食材熬制而成,保存时间久,香味十分浓郁,颜色呈柠檬黄。

做菜时,先将配菜包菜和金针菇用沸水焯一下,要保证配菜的爽脆,捞出放入盘中,将老汤入锅,七八成熟的时候,将切好的约2毫米厚度的黑鱼鱼片放入锅中。“放进去不能动,要等汤沸腾后,再将鱼片勾匀,大概小火煮一分钟出锅。”李师傅说。过了大约一分钟,他将鱼片连



泰式喷柠鸡食用前,将柠檬汁挤入菜中口味更佳。



非主流酸汤鱼,搭配着新鲜麻椒和小红椒,麻香味扑鼻而来。

同老汤一起盛入已经放好配菜的盘中,鱼片覆盖在包菜和金针菇之上,老汤浸透其中,再配上新鲜的一小撮鲜麻椒和小红椒,一盘色泽鲜艳的非主流酸汤鱼就出炉了,冒着腾腾热气被端到了客人的餐桌上。先品一口汤,口感酸爽,再吃一块鱼片,鲜美滑嫩,末了是爽脆的包菜和有嚼头的金针菇,让人回味无穷。

另一道店内主打名菜泰式喷柠鸡,更是亚洲融合菜的代表。鸡柳在油温六七成时下锅,小火慢慢浸透,炸至成熟。秘制泰式酱汁,放入锅中,炒至浓郁,鲜红后,将鸡柳下锅翻炒均匀,一块块鸡柳裹着番茄红的酱汁,色泽饱满剔透,上面零星地点缀着芝麻,让人看着垂涎欲滴。还有一个步骤不可缺少,那就是将盘边的柠檬挤入菜中,菜品会变得酸甜可口。

厨师做菜的工艺绝佳,可巧妇难做无米之炊,菜品的食材也不容忽视。据新蒂餐厅店长尚经理介绍,餐厅的食材有专门的养殖种植基地统一配送,餐厅做菜所用到的蔬菜和肉类,很多都来自基地,“食材保证是天然无公害的,像刚才泰式喷柠鸡中的鸡柳是在养殖园中放养的野鸡,选用鸡大腿上的肉,口感鲜嫩,有弹性。”

优良的食材与绝佳的工艺,成就了盘中的美食,演绎着亚洲融合菜的经典。每天中午,这两道菜李师傅要各做20多盘,成为顾客口中的口碑菜,也列入了新蒂餐厅的招牌菜。

# 齐鲁晚报·《今日高新》

2013年8月30日,《齐鲁晚报·今日高新》创刊。

## 真诚合作, 携手共赢

作为济南东部城区也是山东省发行量最大、影响力最大的都市类报纸,齐鲁晚报在东部新城区有着数万名忠实读者,在市民中拥有极高的知晓率和公信力。

《齐鲁晚报·今日高新》真诚面向广大商家寻找合作伙伴。我们将秉承“真诚服务,合作共赢”的理念,为广告客户制定全方位、专业化的宣传方案,为广大商家提供高层次的推广平台。

与晚报牵手,我们一起共赢。

财富热线: 15866647798

