

# 美食专刊

## “我家的手工丸子清香扑鼻”

### 新河岸酒店推出自制香菜丸子参加美食大赛



本报5月22日讯(记者 韩志伟) 由滨州市服务业发展局主办,齐鲁晚报·今日滨州和大众网联合承办的首届滨州百姓最喜欢家常菜评选自启动以来受到了各餐饮企业的热烈欢迎,纷纷推出各自的特色菜参加比赛,新河岸酒店就特别推出了自制的独家“香菜丸子”参加本届大赛。

周虎是这家酒店的厨师长,从事餐饮这个行业已经有10年了,在菜点的创作上积累了丰富的经验,“当初开始做这道菜的原因很简单,就是觉得市面上的好多种类的丸子口味特别重,顾客反映很油腻,我就开始尝试做一种全新的丸子。”香菜丸子以猪肉,香菜为主,全手工制作,筋道,有弹性,并且尝起来有独特的清香味道。“买来的肉都是我们自己绞碎,在绞肉的同时放入我们自己配好的调料和香菜,

这一步骤很关键,直接影响到最后这道菜的味道,如果是家庭制作的话,可以根据个人口味放入其它一些调味品代替。”除去香菜丸子,周虎计划还将推出鱼类的特色菜参加比赛,“我觉得这种比赛很有意义,可以提高特色家常菜的影响力,让更多老百姓吃得起,消费得起,我们会在这段时间再好好研究一下特色菜的做法,争取在比赛中取得好成绩。”

首届滨州百姓最喜欢家常菜大赛将面向滨州市范围内有固定经营场所并在工商部门注册,诚信守法经营,店容店貌好,符合餐饮服务食品安全要求的餐饮企业征集报名。参赛菜点以鲁菜风味为主,要突出家乡特点和家常味道,具有一定的文化底蕴和独特的地方传统风味特色,能向大众普及推广。食材选用绿色、环保、健康,

以老百姓餐桌上常见的食材为主,禁止海参、鲍鱼、鱼翅、燕窝等高档原料。菜点加工工艺相对简单,便于掌握,方便居家烹调学习,参赛菜点可以是热菜、凉菜和面点。

#### 报名方式

1、登录齐鲁晚报·今日滨州官方网站填写并下载报名材料。

<http://binzhou.qlwb.com.cn/>

2、登录大众网滨州频道,填写并下载报名材料。

<http://binzhou.dzwww.com/>

3、报名电话:0543—3210007 18266556162

4、填写好的报名材料发送至邮箱:hzw409849748@126.com

大赛最终解释权属首届滨州百姓最喜欢家常菜评选活动暨“美食山东——家常菜”大赛滨州赛区组委会所有。

每周一菜

### 京酱肉丝



#### 做法

- 1.里脊肉洗净,切成筷子粗细的丝,放入碗中。将蛋清和上酱油、淀粉和米酒,加入肉丝均匀腌拌。
- 2.大葱洗净,按葱白70%、嫩葱叶30%的比例切成细丝,码放在盘中待用。
- 3.中火加热炸锅中的油,放入肉丝迅速滑开,待肉色变白立即捞出。
- 4.锅中留下约1汤匙(15ml)的油,大火烧热。放入甜面酱、蕃茄酱和白砂糖,改小火用锅铲翻炒,炒至酱香扑鼻,并冒出小泡。改大火加入肉丝快炒至入味,淋上香油出锅。将炒好的肉丝码在盘中的葱丝上即可。



# 家常菜

## 首届滨州百姓最喜欢家常菜评选 开始报名

大赛前十名菜点将代表滨州市参加“美食山东——家常菜”大赛

参赛菜点以鲁菜风味为主,突出家乡特点和家常味道,具有一定的文化底蕴和独特的地方传统风味特色,能向大众普及推广。食材选用绿色、环保、健康,以老百姓餐桌上常见的食材为主,不提倡海参、鲍鱼、鱼翅、燕窝等高档原料,菜点加工工艺相对简单,便于掌握,方便居家烹调学习,参赛菜点可以是热菜、凉菜和面点。

滨州市范围内有固定经营场所并在工商部门注册、诚信守法经营、店容店貌好、符合餐饮服务食品安全要求的餐饮企业都可报名。

主办:滨州市服务业发展局 承办:齐鲁晚报·今日滨州 大众网滨州站

#### 报名方式

- 1、登录齐鲁晚报·今日滨州官方网站填写并下载报名材料。<http://binzhou.qlwb.com.cn/>
- 2、登录大众网滨州频道,填写并下载报名材料。<http://binzhou.dzwww.com/>
- 3、报名咨询电话:0543—3210007 18266556162 填写好的报名材料发送至邮箱:hzw409849748@126.com