

# 哪里有美食,请告诉我们

《舌尖上的中国》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、品尝美食的热情和向往。然而,眼下食品种类繁多,花样百出,一些真正

值得称道的美食远远没有走进人们的视野。什么样的食物算得上美食?哪些餐厅和酒店里有美食?美食美在哪儿、怎么做?为了给广大的

美食爱好者提供一些美食参考,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种特色餐厅和酒店,了解具有特色的招牌美食,并

通过栏目推介给大家。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,通过我们推介给广大读者吧!联系电话:15806695264。

美食探店:大丰收鱼庄

## 金椒雪龙鱼,不一样的麻辣

美食记者 鹿影

说起麻辣,可能大家在平常的生活中都品尝过,在济南的大丰收鱼庄也采用了麻辣的口味。大丰收在结合中国川、湘、陇等地“炆香烹鱼”手法的同时,开创了“烫鱼”的独特做法,赢得了不少顾客的喜爱。

大丰收鱼庄位于丁豪广场三楼,记者在去探访的时候,在很远的地方就闻到了从餐馆里飘出来的鱼香味。这家店里最著名的一道菜要数金椒雪龙鱼。雪龙鱼也叫雪利鱼,是海洋鱼类,产地是越南,其肉质细腻,含有大量不饱和脂肪酸,具有抗动脉粥样硬化、清血管的功效,对防治心脑血管疾病和增强记忆、护眼明目特有功效。

“大丰收鱼庄的金椒雪龙鱼的做法是很特别的,采用‘烫’的手法,这在济南还是独家。”大丰收鱼庄的主厨介绍,金椒雪龙鱼的做法首先是将片制好的雪龙鱼放在开水里烫,烫至七分熟捞出;其次是炒底料,将配置好的十几种中药和香料放在锅里炒,然后倒入水和高汤,将有机菜花、黄瓜、秘制的魔芋豆腐放入其中进行烫制;再次是将烫好的雪龙鱼倒入锅中,加入灯笼椒、花椒、小米椒、葱和芝麻,倒入葱油进行炆味就可以出锅了。顾客可以根据自己的喜好选择微麻辣、中麻辣和重麻辣。“我们这个金椒雪龙鱼还有一个不一



▲金椒雪龙鱼

►黄金牛蛙

样的地方,那就是这个雪龙鱼没有刺,非常适合老人和孩子吃。”主厨说。

25日,记者在去探店的时候品尝到了大丰收鱼庄的金椒雪龙鱼。烹制好的金椒雪龙鱼刚上桌,浓浓的麻辣香味扑鼻而来,雪龙鱼在红红的灯笼椒的映衬下显得格外显眼。雪龙鱼入口顺滑,肉质娇嫩,灯笼椒的香味、小米椒的辣味、麻椒的麻味混合在一起,特别爽口,真是色香味俱全,回味无穷。如果金椒雪龙鱼的麻辣刺激了味觉,不妨尝一下锅底下面的有机菜花和黄瓜,这锅金椒雪龙鱼既“浓重”,又不失“淡雅”。

大丰收鱼庄从来都不是“一枝独秀”,还有一道特色菜——黄金牛蛙。牛蛙的营养价值非常丰富,同时还具备很多功效,如滋补解毒、滋阴壮阳、养心安神等。主厨介绍,制作黄金牛蛙先要把牛蛙用秘制的作料腌制5分钟,然后放在锅里炸,炸至金黄色就出锅,这就是黄金牛蛙名字的来源。第二个步骤就是炒。倒入红油、葱、姜、灯笼椒,加入秘制的酱料,把炸好的牛蛙炒制3分钟,倒入料酒、蒜,淋上花椒油就可以出锅了。黄金牛蛙吃起来比较筋道,味道麻麻的辣辣的,让你一直不想放下筷子。

如果你想吃到不一样的麻辣,那就来丁豪广场三楼的大丰收鱼庄吧,金椒雪龙鱼和黄金牛蛙会给你带来不一样的惊喜。还在等什么?赶快行动吧。订餐热线:66675386。



东 鹏



保健食品  
卫食健字(1998)第580号



官方微信



天猫旗舰店

累了困了

东鹏特饮





开 车



上 网



加班 熬夜



重体力劳动





东 鹏

Eastroc  
Super Drink

东鹏特饮™

东鹏特饮维生素功能饮料

净含量: 250ml

抗疲劳饮



形象代言人: 谢 霆 锋

粤食健广审(文)第2014020048号 不适宜人群: 少年儿童和孕妇 注意事项: 本品不能代替药物

深圳市东鹏饮料实业有限公司 招商专线: 400-633-8299

东鹏饮料济南办事处0531-88898338、13360951666

地址: 山东省济南市历城区坝王路