



# 青島啤酒 特约

## “泰山吃货团”组团醉得意

名额仅20人,快点来报名吧

本报“泰山吃货团”自招兵买马以来,吃货们纷纷报名加入。在我们的QQ群和微信平台上,大家一起分享泰城的美食,同时也有商家的倾力加盟,更有商家优惠。只要加入QQ群213288996和微信平台“齐鲁微生活”,即刻享受免费试吃和商家打折优惠等特权。

无论您是制作美食的行家,还是品尝美食的食家,亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系,也可以寻到回味无穷的民间小吃。我们致力于为您打造泰城最全新的美食平台,大家可以在这里分享美食、分享生活、分享快乐。“吃货团”期待您的加入。

另外,本报“泰山吃货团”继续为大家奉献免费试吃机会,本期试吃地点为醉得意餐厅齐鲁店,本次试吃醉得意餐厅为吃货们精心准备了多种菜品,供吃货们品尝试吃。吃货们只要加入QQ群和微信平台,通过群内通知电话报名,就有机会参加试吃,本次试吃团为20名成员,时间为7月5日

星期六中午11:30。吃货们可以尽情的享受美食,在试吃完后,每人必须将试吃照片和评论发到团长QQ邮箱,与其他的吃货分享。当然,没能成功报名的吃货团成员也不要灰心,以后还有机会哦。

26日上午10点,记者来到齐鲁银座对面的醉得意餐厅,门口已经排起了长队,不少市民争相购买这里的主打菜。“味道不错,环境也好,价钱也实惠,在家做饭还不如这里省钱。”就餐的王女士对这里的菜品赞不绝口。

醉得意成立于2012年,一直致力于制作经典鲁菜,以精益求精的厨艺,严格筛选的新鲜食材,优惠合理的价格,努力为喜好鲁菜的吃货们提供健康、美味、轻松的用餐体验,将主题体验式的餐饮文化发挥到了极致。

“店里口味主要以酸甜麻辣为主,每道菜品有不一样的口感和味道。”醉得意董事长耿元善说,醉得意的特色菜有很多,例如醉排骨,选用精排

为原食材,加入话梅,烧制收汁而成,期间没有加任何佐料,味道酸甜醇厚,还有面包诱惑,非常受女性朋友的欢迎,面包切块,加入黄油和鸡蛋烤制,上桌前再加上一块冰淇淋,面包外酥内香,再加上冰淇淋的凉爽,基本成为吃货们必点菜品之一。

### 烹饪小妙招

泰安有啥特色菜,哪些小店一招鲜,媳妇有啥拿手菜?你有做饭的独门绝技吗?你有烹饪小妙招吗?欢迎发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com,与大家分享你的经验与技巧,更可扫描吃货团QQ群和微信平

台的二维码,同大家交流分享。

齐鲁晚报<泰山吃货团>@东东推荐了鱼烧不碎的4个小窍门,大家可以试试哦。

1、烧鱼之前,先将鱼下锅炸一下,如烧鱼块,应裹一层

薄薄的水淀粉,再下锅炸。

2、烧鱼时的火力不宜大,汤不宜多,以刚没过鱼为度。

3、在煨焖过程中,要少翻动鱼。为防止巴锅,可将锅端起轻轻晃动。

4、切鱼块时,应顺鱼刺下刀,这样鱼块不易碎。

文/片 本报记者 胡阳



齐鲁晚报·今日泰山  
我们一直在你身边

# 我们就在你身边

新闻应该帮助别人,而不应该伤害人。如果报道做不到这一点,我们宁可放弃。

**2014**年,我们因你而变,让新闻更多温暖,给城市更多热量。

扫一扫,获取更多精彩内容



齐鲁晚报·今日泰山微信二维码 齐鲁晚报·今日泰山网站二维码

新闻热线 **6982110 96706** (全省市话收费)

广告热线 | **6982118** 发行热线 | **6982107**

分类部 0538-5887601 5887602 新泰资讯部 15092830777 7210991 肥城专题部 18653881077  
设计部 0538-6982105 邮箱:ding6666qlwb@163.com

