



青岛啤酒 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，也可以寻到回味悠长的民间小吃。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，本次试吃地点为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闽菜，以精益求精的闽菜技艺、严格筛选的新鲜食材、优惠合理的价格，努力为喜好闽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”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。



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。

扫一下，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

