

迷泉城 主题策划之 地桌文化



炭火上的济南

最原始的食物加工方法莫过于烧烤。虽说原始，但却是最让老饕们欲罢不能的。全世界无论何种文化何种族，美食清单上总有几种烤制的美味。这种不分文化种族的美食在济南这个地方发扬光大，已有几十年历史了。现在的济南烧烤文化已经将路边的木炭炉搬到了室内，单一的羊肉串也变化发展，海鲜、山珍、菌类、蔬菜无一不包。对济南人来说，提起排挡，脑中首先反应过来的就是——串儿！

济南的串儿已经形成一种文化了，在我看来，能在饭点闻到饭味的城市有两个，一个是成都，另一个是济南。那边成都的满城尽是火锅香，这边济南的火光冲天透泉城。毫不夸张地说，在原来，夏日济南，从市区的高楼四下望去，夜色阑珊时分，诸大的济南城烟火四起，大排挡的火光冲天，大家尽情吃着串子喝着啤酒，享受着做济南人的骄傲。不过现在露天烧烤渐渐收入室内，但吃串儿精神不死，反有越烧越旺的趋势。吃串儿的人更多了，能上炉子烤的食材也无所不包。从美食的意义上来说，炭火上的济南，让这座城市在中国味觉地图上格外突出。

炭烤与电烤

炭烤：一般讲炭烤中的炭不同，口味会不一样。常用的烤炭有无烟木炭、机制易燃炭、竹炭这三种。使用炭火烧烤的好处是在烤制的时候，炭火燃烧生成大量二氧化碳把食物与氧气尽量隔绝起来，让食物在熟制过程中减少氧化，让食物风味尽可能地保留下来，然后增添了炭火的特有香味。

电烤：新兴烤制方法，优点是环境污染相对较小。烤制师傅比较容易掌握炉温，食材不容易烤糊，而且一次性可大量连续烤制。但电烤的缺点同样明显，就是在风味上相比炭烤少了一点烤的味道，丢失了炭烤的那种焦香味。

推荐店铺

牛阵烧烤：

牛阵烧烤的味道就是继承老济南烧烤的味道，菜品也是羊串上那些经典部位。肉串、心管、板筋……在济南已经开了三家烧烤店的牛阵，菜品主要反映了济南人的口味特点。肉串的调味是盐加孜然，经典！

推荐菜品：

烤心管：心管的厚薄决定了心管的好坏，牛阵的心管厚度适中，烤制得也比较嫩一些，适合老年人。

大串：主打菜品，几乎去牛阵首先点的就是大串，味道不错。

掌上宝：掌上宝既能熟又能脆，需要烤制师傅的功力，冲这两点，牛阵的掌上宝值得一吃。

人均消费：120元

口味：★★★★ 济南传统口味的烧烤，火候掌握得比较标准，部分菜品会有些咸辣

环境：★★★★ 室内烧烤，经四路分店就餐还有室外小院，环境挺干净，员工统一着装，在院中就餐，马扎矮凳很接地气。



恣街：

恣街，要读成“恣儿街”才符合济南人的叫法。在窑头大沟东侧夜晚一片灯火通明的沿河二层建筑，就是恣街。200多米的临河美食街，靴子烤羊腿、迷你烧烤、青岛啤酒花园、威海烧烤城、纤夫烤鱼等店铺一字排开。烤海鲜、烤羊腿，吸引了众多饮食男女。

恣街推荐菜品：

单县羊汤：来自于恣街北常集壹街的当家羊汤，这家店铺就是专业做羊汤的，所以这一碗羊汤也就代表了这家店的最高水准。

炭烤羊腿：来自于恣街蒙肥羊烤羊腿的当家菜品。腌制好的羊腿肉上炭火预先烤制到表面8成熟然后再上小桌烤熟。这家烤羊腿的羊腿肉腌制比较入味，特点就是吃他家的调味，香料盐水滋味比较独特，不同于济南的孜然五香料的调味手法，值得一尝。

烤鱼：来自于恣街纤夫烤鱼，明火炭烤，鱼的种类比较多，最后盛盘的汤汁调制也很丰富。

人均消费：60-120元

口味：★★★★★ 香辣烤制肉类为主，口味偏重，咸香菜品居多。整个恣街二十多家店铺涵盖种类非常丰富。本地、内蒙、新疆等烤制肉类同台竞技不分伯仲。哪怕再刁钻口味的老饕在恣街也有适合自己的那家店。

环境：★★★★☆ 恣街沿河环境空气很清新，停车方便，河水清澈，环境宽松，适合户外凉棚下聚会，同样，一楼二楼的室内无烟环境，也非常干净，是夏日吃烧烤的绝佳聚会场所。



烤动力：

在解放阁北100米的烤动力酒吧式烧烤餐厅，把烧烤从地摊边拽进了酒吧。内部环境是酒吧式的，很符合年轻人的胃口。菜品也不光有烧烤，还有鸭头、扇贝等下酒菜。音乐美酒配合着烧烤，这就是年轻人的节奏。

推荐品类：

特色烧烤：烤动力当然不能辜负了这个名字，烧烤的味道还是地道济南味，还加入了一些海鲜与酱制的菜品，品类丰富。

卤味炒菜：腊鸭头、炒扇贝，这些小菜配烧烤啤酒，味道不错，值得一尝。

啤酒：既然是烧烤式酒吧，酒是必不可缺的。酒品里面啤酒与甜酒众多，尤其是啤酒，近百种啤酒适合年轻人的口味，吧台还有乐队驻场，一下子烧烤变得高大上起来。

人均消费：80元

口味：★★★★★ 特色烧烤配合啤酒，也有清淡小菜，新式烧烤喜欢尝鲜的朋友可以来吃。

环境：★★★★★ 作为一个烧烤吧，主题风格是蒸汽朋克加上复古风，环境是没的说，说实在的，喝酒吃烧烤，能在这种环境之下的场所不太多。是个少见的适合情侣约会的吃串餐厅。

TIPS:恣街商家世界杯期间活动

- 正香源：单桌羊肉串一斤送半斤。
- 有一家烧烤：跑突泉扎啤免费，哈尔滨啤酒喝一送一。
- 一品龙虾：晚11点前单桌菜金满168元送崂山啤酒一箱。
- 纤夫烤鱼：单桌菜金满198元送青岛啤酒一箱。
- 蒙肥羊烤羊腿：单桌菜金满150元，送青岛啤酒6瓶，凉菜4盘。
- 革命烈焰：泰山原浆每晚前四桶免费喝。
- 聚点：泰山原浆扎啤特价22元/桶，青岛、崂山喝一送一。
- 威海烧烤城：崂山喝一送一，泰山原浆喝二送一。
- 北常集壹街：每周五、周六、周日，每桌买两罐加多宝送折扇一把，6罐送削皮器一个。
- 威海海鲜王：每桌每人送鲍鱼一只，泰山原浆喝二送一。
- 蒙古巴图鲁：单桌菜金满150元送崂山6瓶、凉菜2盘，泰山原浆喝二送一。
- 滨河迷你烧烤：单桌菜金满168元送泰山原浆一桶。
- 胶东渔港：单桌菜金满500元送足球一个，午夜零点后每桌免费送一道菜、送猪肉串半斤。
- 青岛啤酒扎啤花园：青岛原浆喝两炮送一炮。

2014年7月1日，2014中国(济南)国际烧烤大师赛暨恣街开街仪式启动；7月14日，来恣街，全街免费喝啤酒！

激情夏日狂欢盛宴，龙虾啤酒完美搭配

——李嫂龙虾“集赞答题”活动开始啦

开业大酬宾：满100返20，青岛鲜啤喝一炮送一炮。

李嫂龙虾(奔奔路济南大学店)，致力打造独具情调的啤酒花园。偌大的广场，罗列着富有质感的烧烤木椅、小木桌、炭火盆，两边是玻璃色的欧式桌椅，木制地板，周围用纱帘围起，能有几分户外酒吧的感觉。来到李嫂龙虾(奔奔路济南大学店)，享不尽的美食享受欢乐！

李嫂龙虾在济南发展十余年之久，已成为家喻户晓的以龙虾、脆肉为特色的啤酒花园。龙虾养殖基地在风景秀丽的微山湖，面积一千多亩，龙虾味道及烹饪手法依旧保持原有风格。为做到龙虾口味鲜美，保证品质最佳，李嫂龙虾以做济南最好的龙虾为目标，坚持每个细节，保证了龙虾的鲜美多汁。

青岛扎啤：李嫂龙虾的李嫂龙虾，这家的扎啤都是从青岛啤酒厂当天灌装，通过低温冷链运输，经过400多公里的跋涉，且直接送到顾客餐桌，保证了啤酒的口感与品质，为济南市民带来了青岛啤酒的鲜美美味、黑啤、原浆，三种不同口味的清爽扎啤。并且通过再加工啤酒中的冰块，保证了扎啤在饮用过程中不会升温，让顾客随时都可以品尝到原汁原味的青岛扎啤。



麻辣龙虾：满满的一盘麻辣龙虾，红彤彤的外壳裹着雪白的虾肉球，伴着浓浓的香辣味，让人垂涎欲滴。热热的红色、浓郁的汤汁、鲜嫩多汁的龙虾，一口咬下去，入味十足、麻辣爽口，让人直呼过瘾。这时，再来几杯爽口的鲜啤，那便是再过瘾不过了。

活动详情：

活动一：关注“李嫂龙虾”官方微信账号，将答案发送至我们的公众平台即可参与活动。答对者可获赠公众平台每日的中奖信息。赢取李嫂龙虾(奔奔路济南大学奔奔路店)领取30元优惠券。

活动二：关注“李嫂龙虾”官方微信账号并转发“李嫂龙虾”信息至微信朋友圈，集满27个赞后，凭截图同样可以到李嫂龙虾(奔奔路济南大学奔奔路店)领取30元优惠券。

前100名顾客享受优惠，数量有限，先到先得！赶快行动，行动起来！

- 1.李嫂龙虾的扎啤有哪几种？
- 2.李嫂龙虾的扎啤是哪里的？
- 3.李嫂龙虾的养殖基地有多大面积？

◆李嫂龙虾奔奔路店地址：解放路136号，解放路历山路交叉口西行80米路北。

订餐电话：0531-67981833

◆李嫂龙虾环山路店地址：环山路中段，环山路路东环山路小区停车场院内。

订餐电话：0531-67981833



2014 International Barbecue Master Championship

2014国际烧烤大师赛 获奖名单公布如下：

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| 第一名：蒋绍龙 (靴子烤羊腿) | 最佳创新奖：艾俊杰 (威海海鲜王) |
| 第二名：陈振杰 (革命烈焰) | 最佳回味奖：David (戴维/西班牙) |
| 第三名：艾怡才 (北常集壹街) | 最佳上镜奖：王松 (蒙古巴图鲁羊腿) |
| 潜力奖：于超 (聚点) | 最佳美味奖：王健超 (胶东渔港) |
| 孙涛 (滨河迷你烧烤) | 最佳健康奖：Vilma (希玖/智利) |
| 吴庆明 (威海烧烤城) | 鼓励奖：Juni (朱雷/巴基斯坦) |
| Luis (兰少/智利) | Kelvin (小黑/加纳) Pablo (保罗/西班牙) |



“恣”街烧烤美食街地址：济南市天桥区小清河南路8858号乘坐BRT1号线、BRT3号线、3路、8路、K57路至北全福站下车。

