

去哪里过浪漫圣诞

品葡萄酒美酒享西班牙风情

专刊记者 赵玲玲

圣诞就快到了,相信很多爱美食的达人们正计划着这个圣诞去哪过呢?本期记者极力向你推荐胶东最正宗的西班牙美食——位于滨海广场48号的西班牙主题餐厅。该餐厅特邀两位西班牙主厨为您烹任各种西班牙美食,伊比利亚生火腿、西班牙墨鱼海鲜饭、西班牙烤羊腿等。



当记者走进西班牙主题餐厅,呈现在眼前的是一个独具异域风情的吧台。吧台上摆着一个圣诞老人,特别可爱。

餐厅经理李先生用中国的方式接待了我,他倒了一杯普洱茶给我,我们相对坐在高脚凳上,耳边响起的是西班牙的流行音乐。我们的话题从李先生和主厨切马先生的故事讲起。李先生向记者讲述了自己如何和切马认识成为挚交,后来切马又如何和李先生不远万里来烟台一起开餐厅。对于这一切,让记者感到新奇而有趣。

主厨切马做了一手地道的西班牙美食。在西班牙美食中占据决定性地位的伊比利亚生火腿,绝对符合既粗犷又精细的要求。一整根连蹄带骨的生火腿看起来粗犷豪

放,再经专业大厨精心切成薄片,整齐摆放于白色瓷盘中央,一道西班牙风味的下酒小食就上桌了。

伊比利亚火腿是一种西班牙传统的有法定产区的生火腿,肉源来自于伊比利亚的黑猪,这种黑猪是食橡果长大。伊比利亚生火腿几乎全部只用粗盐调味,自然风干,非常简单。味道鲜美,入口即化,还带着独一无二的榛果香味和一丝甜味。再搭配上一杯原汁原味的西班牙红酒,真是妙不可言。

另一道美食——法式鹅肝。那种经过专门挑选所饲养的鹅,被混合了麦、玉米、脂肪和盐为主的饲料“填鸭式”地喂养,主要只是为了取它的那一副肝而已。这鹅肥肝以不饱和脂肪酸为主,可降低人体中血液胆固醇含

量,其中构成生命不可缺少的卵磷脂比正常鹅肝增加了三倍。因此,鹅肥肝营养极为丰富,可滋补身体,益寿延年,且质地细嫩,口味鲜美,有独特的香味,能增进食欲,被认为是当今世界最高档、最珍贵的三大美味营养食品之一。法式鹅肝的特点,不仅解油腻,保持营养价值,而且口感更加细腻,口味浓香。再配上一杯红酒,堪称绝世美味。

烟台的外国人不算多,但是短短几个月时间,在烟台的老外都知道这里,并成了这里的常客。极具异域风情的西班牙美食,等你来品尝。品尝美食的同时也是了解西班牙的文化,足球、斗牛等元素在这里一一呈现。美食达人来这里过圣诞节,让你找到一种在西班牙过圣诞的感觉!



鲜美肉宴,不可抗拒的美味

专刊记者 赵玲玲

“天上龙肉,地上驴肉”,是人们对驴肉的最高褒扬,在我国许多地方形成了独具特色的传统食品和地方名吃。烟台也有这样一家非常地道的驴肉馆,位于机场路15号(东方电子斜对面)的张果老驴肉酒店。

从营养学和食品学的角度看,驴长得慢,一般要长到6年以上才好吃,壮年的驴肉鲜美且营养丰富。驴肉比牛肉、猪肉口感好,营养高。驴肉中色氨酸的含量远大于猪肉和牛肉,因而说驴肉的品质要优于猪肉和牛肉。

餐厅经理李广东开驴肉餐馆已经15年了,15年前为了做出正宗的驴肉,李广东

跑过不少地方,拜师学艺。如今他的驴肉馆在烟台规模比较大,档次比较高,价位又相对合理。李广东说,要想做出好的菜品要从源头抓起。他的餐馆每天现杀活驴,驴必须是生长6年以上的成年驴。所有菜品自己制作,吃得放心安全。拌驴皮、驴板肠、驴肉拼盘、小炒驴肉,各种驴肉美食不胜枚举。

烟台吃驴肉起源于清朝末年,一时在民间广泛流传。酱驴肉是这里的特色,自己通过这么多年的摸索,用了天麻、香叶、桂皮等10多种药材熬制而成最正宗的酱驴肉。入口生津,香气四溢。驴肠也是这的一大特色,这里做出的驴肠香而不腻,特别好吃、特别有嚼头。民间还有更狠的话,“能舍孩子娘,不

舍驴板肠”。

驴肉汤更是这个冬天必不可少的滋补佳品。当这浓浓的汤汁流淌在舌尖时,有一种想仰起脸让这香甜味道停留的冲动。喝下去之后,胃暖和起来,慢慢地整个人也都暖和起来。要成功炖成一锅浓香四溢的驴肉汤锅并不容易,从选材到火候,再到时间的控制上都有讲究。好的驴肉汤必须采用正宗的驴骨头作为主料,再辅以秘制底料,以武火猛炖至沸腾后,再以文火慢慢煨。她制好之后,将驴骨头里的骨髓煨出,出现黏稠感,汤色呈乳白色,才算大功告成。掀开汤锅锅盖,香气迎面扑来。

来这里尊享最正宗的驴肉大餐,这美味不能错过哦!



酱驴肉



驴皮



驴肉



驴腰

“梅卡庄园”红酒年末惠民大促

原价108元的红酒,现价只需99元

专刊记者 赵玲玲

圣诞节、元旦节马上就要到了,选款红酒送亲戚送朋友!为了让广大市民喝上物美价廉又上档次的红酒,本报与烟台梅卡庄园合作,精选推出了“齐鲁晚报独家定制”红酒,以平民价直供给您好红酒。

随着人们生活水平的提高,红酒这种兼具社交应酬与保健功能的饮品越来越多地走向了烟台人的餐桌。在人们红酒消费热情提高的同时,市面上红酒的品类也开始迅速增长,价格虚高、良莠不齐等乱象开始在红酒销售领域蔓延,这让很多红酒爱好者在红酒挑选时陷入困境。选择低价格的红酒担心品质,而

稍微上点档次的红酒价格又往往让普通消费者难以接受。

针对这一情况,本报联合梅卡庄园专门为市民独家定制了一款既上档次,价格又平民的干红葡萄酒。在销售方式上,由梅卡庄园全程直供,避免了红酒传统销售方式中层层加价的现象,而本报也将全程监督这款酒的生产、配送过程,让您以实惠的价格喝上有保证的好红酒。

本报定制的这款赤霞珠干红葡萄酒,是梅卡庄园集百年酿酒工艺,精心打造的一款旗舰产品,用生长在梅卡庄园新疆基地的有机赤霞珠酿制而成,酒精度达到了经典的13.5度,酒液呈宝石红色,澄清透明,具有幽雅、芬芳的果香。协调醇

厚的酒香,一定会让您饮后余味十足。梅卡庄园“齐鲁晚报独家定制”赤霞珠干红750ml装直供价格原价为108元,现价只需99元一瓶。另外,我们还推出专项慈善活动,您每购买一瓶此款葡萄酒就为贫困学生捐款一元。

订购方式如下:

1、电话订购:

订购热线:1886650106

账号:6217002190001601674

开户行:建行烟台分行

户名:尤丽

2、现场订购:

地址:烟台市芝罘区环山路3号

润利大厦1509室

