

“大锅炖菜”走进高档酒店

中心君度酒店渔家熬海鲜馆让你尽享量大、经济美食



专刊记者 赵玲玲

你是不是也有这样的困惑?在家吃饭经济实惠,可是没有饭店的菜花样多味道好,到饭店吃菜式、环境都很好,可就是价格贵。现在不用愁了,烟台中心君度酒店的渔家熬海鲜馆把农家大锅搬进了酒店,摒弃了以往的高大上形象,增添了几分渔家庭院的感觉。时令海鲜是一大特色,盘够大、量够足、味够美、价够低,新鲜的食材加上厨师精湛的厨艺,让你尽享海鲜盛宴。



一走进位于莱山区迎春大街的中心君度酒店渔家熬海鲜馆,几口农家大锅分外显眼。锅里炖的野生海鱼啊,跑山鸡啊、老豆腐啊,一阵阵香气扑面而来。服务员热情地招待我们就坐点菜,这种感觉就像是走亲戚,格外亲切。酒店执行总经理孙生告诉记者:“酒店今年转型发展,以前总是高大上,让很多普通百姓不敢进来消费,现在我们转变思维,让更多的市民吃得好,吃得省钱,吃完还想来。”

据孙生介绍,渔家熬海鲜馆,以胶东海鲜为主,突出一个“熬”字。厨师长王绍敏有近20年工作经验,厨艺精湛。他说:

“大锅炖菜是农村的习俗,之所以搬进酒店厅堂,是想让老百姓感觉酒店比较亲切,接地气。大锅慢慢炖、慢慢熬,让食材的香气一点点溢出来,做出的菜也更有营养,特别适合冬季食用。”据介绍,渔家熬海鲜馆大锅炖菜有:鱼锅片片、跑山鸡、炖大骨棒、炖豆腐等。鱼锅片片所选用的海鱼是当天早晨从石岛运过来的,刚刚从海里打捞出来的鲜活野生海鱼(黑鱼、黄鱼、鸦片鱼、鲈鱼等),配料选用的是纯天然的香料,花椒、大料、葱、姜、蒜等,片片则是选用当季的玉米,农家磨制,做出来的片片越嚼越香。鱼和片片可

谓是最佳组合,让你的味蕾享受到畅快淋漓的感觉。遐想一下,一家人围着一个大锅,吃着美味,聊着家常,喜上眉梢,真是一种团圆幸福的感觉。

美食宝地向来都是为美食达人准备的,渔家熬海鲜馆秉承食品安全第一位和美食至上的原则,绝对能带给你味蕾新体验。对了,除了有经典的鱼锅片片,这里还有跑山鸡、炖骨棒、炖豆腐,再搭配点凉拌西芹、海蜇皮拌白菜等可口凉菜,荤素搭配香而不腻,是不是说得你也想来尝一尝了?那就趁着春节假期家人团圆,赶紧来预订吧,晚了就没位置啦。



外地人回家年货哪家强?

四种烟台特产让你倍儿有面子

专刊记者 马杰

春节假期马上就要正式到来了,在烟台市民忙着采购年货的同时,在烟台工作的异乡人也要收拾一下踏上归途了。回老家不能空着手,该带点什么年货才能让亲朋好友满意,让自己有面子呢?不用纠结了,带这四样有烟台特色的年货总没错,看完了,就赶紧去采购吧。

海鲜



靠海而居,过年置办年货当然首选海鲜了。牙片、鲅鱼、黄花、大虾、贝类、鱿鱼……到海鲜市场上看一看,保准你看得眼花缭乱。老家在内陆的人们平时吃的水产品是以淡水鱼为主,想吃新鲜海鱼不容易,所以,对那些家在山东车程不长的人来说,可以起个大早,到市场上买一些海产品,然后直接踏上回家的路,到家了,海货还活着呢,然后一家人就可以边聊天边烹饪,在大年夜之前就先尝尝鲜,别提多美了。

干海鲜



沿海人爱吃海鲜,但海鲜是有点时令的,所以智慧的老百姓们便想出了把海鲜做成干货储存起来这一招,这样就一年四季都能吃到了。先不说淡干海参之类的价格较贵的干货,就说说各种鱼干、鱼片,拿回老家,就够显摆一阵了。腌好的咸鲅鱼干,甜辣腥咸的鱿鱼丝、香鱼片,饱满金黄的海米,还有扇贝丁、蛤蜊肉……各式各样的干货加工一下摆上年夜饭餐桌,即使在万里之外,也能感受到大海的气息。

大饽饽



在胶东,过年最有年味的莫过于吃那白白胖胖的大饽饽。胶东大饽饽古代时多用于祭祀,现在是许多老烟台人过年期间的主要的面食,象征着来年的日子蒸蒸日上、红红火火。一个个普通的面团,借助各种形态的模具,就会变成形象逼真、惟妙惟肖的各种动物、花卉。饽饽在锅里蒸裂了口才算上品,意思是饽饽笑了,预示着来年笑口常开,吉祥如意。把拥有这么多吉祥如意的大饽饽带回家,家人一定欢喜。

苹果



海鲜也有了,主食也有了,自然不能少了水果。整个冬季,苹果都属于水果界的霸主。咱烟台苹果就更不用说了,是山东名优特产之一呢,因为优越的光照和水热资源,烟台苹果风味香甜,酥脆多汁,套用小品里的词儿就是,那含糖量起码四个加号。有的果农还会特意生产一批带有艺术字的苹果,上面写着各种吉祥话,这样的苹果带回家,给亲戚朋友分一分,让大家既能尝到香甜,又能获得祝福,是不是一件两全其美的事呢?

不勾兑,不添加,不改变

保税分装进口酒,买得划算又放心

专刊记者 闫丽君

2月7日上午11时,随着中国酒类流通协会执行秘书长、进口酒市场专业委员会会长彭德骏的装瓶号令,在烟台保税港区苏鹏酒业集团的意大利装瓶包装流水线上,首批来自法国波尔多Union de Guyenne的干红葡萄酒,分别装入了产自中国的玻璃瓶,排队徐徐流向包装线出口。

“这是亚太原酒分装示范基地和苏鹏酒业集团依托烟台保税港区‘境内关外’的特殊地理环境和政策法规,以全球国际价值链重组的先进理念,创造性地把原产地在国外的原酒原液,运输到海关特殊监管区,按照法国INAO (Institut National des Appellation d'Origine国家原产地命名委员会)制定的原产地的法规(UE)1308/2013号(法国议会及理事会公共农产品安全),以及国际先进的技术标准,规范化分装。”国际葡萄酒权威、国葡中心朱济义主任介绍说。

“我们坚持不勾兑、不添加、不改变的原则,既要保障进口食品安全,又要维护消费者权益,净化酒类生产与流通秩序。”中国酒类流通协会进口酒市场专业委员会副会长、烟台苏鹏酒业集团董事长苏则涛向记者介绍。

他说:“改革开放初期,我们喝的进口酒都是从国外直接采购,费用高;而现在,随着我们分装技术的提升,在国内就可以喝到同国外一模一样的酒,而且单瓶费用可以降低近65%左右,真正成为了老百姓喝得起的进口酒。”

苏则涛表示,未来可为国内外广大客户提供原酒分装、保税分装、酒品设计、酒品定制上的全方位产业链平台服务。在全球酒业价值链再分工中,让“世界酿造、中国分装”成为中国经销商新业态。

在下线仪式上,中国酒类流通协会进口酒市场专业委员会执行秘书长李唐透露,保税分装进口酒将会有迎春上市的公益酒。公益酒每卖出一瓶,将以消费者、销售商的名义,向酒协公益基金捐赠一元钱。



烟台苏鹏酒业集团董事长苏则涛在下线仪式上讲话。