



过大年就要吃特色 咱们德州还真不少

即使有“每逢佳节胖三斤”的无奈,但是春节假期“吃货”们仍然不能亏待了自己的嘴巴,总之,既能满足味蕾,又有特色的美食总是能吸引人们不辞辛苦地穿越整个城市。为此,本报记者在城市的各区域里搜寻特色饭店的招牌美食,希望您能为您假期聚会的餐桌上增添一道美肴。

喜洋洋
2015年春节特刊·美食

特色菜:特色烤鱼



介绍:草鱼、鲤鱼和鲶鱼均可为此道菜的主材料,洗净的鱼需用草寇、香寇、大荖果、香茅草等42种香料腌制半个小时,由专业烤鱼师傅烤制。口感有香嫩型和酥脆型,味道有香辣、酸辣、麻辣和不辣等十余个口味。

菜系:家常菜

地点:新街口青春9号音乐餐厅。

该餐厅有200个座位,每晚七点开始舞台演艺,歌曲、吉他、萨克斯等都可在此享受到,特别适合年轻人求婚、表白、过生日等,目前为止已有4人在此成功表白。



特色菜:咖喱虾



介绍:咖喱虾是原汁原味的泰国菜,所用的咖喱、南姜等48种香料全部从泰国空运而来,咖喱中含有辣味成分的香辛料,刺激胃液分泌,提高人体消化和吸收能力,另外有排毒、抗菌功效。

菜系:泰国菜

地点:新街口香泰主题餐厅。

该餐厅从装修到菜品都是纯正的泰国味道,所用七十余种食材和调料均从泰国空运而来,为适合当地人口味,该餐厅将食材调料做了微调,既适合年轻人又适合老年人。坐在高雅的餐厅内,这是一个适合二人的世界。

特色菜:生嗜生肠

介绍:猪大肠适于烧、烩、卤、炸,如“浇大肠段”、“卤五香大肠”、“炸肥肠”、“九转肥肠”、“炸斑指”等。而此煲比较爆裂,可受猛火,烈火逼出肉鲜酱香。见证一个又一个能吃,敢吃,会吃,贪吃的食客来取经得道。为什么我们对近乎粗暴的上桌那么烫手一掀白烟铺面的生嗜菜有一种亲切感,因为那是一种色香俱全的赤裸裸的呈现,看我,吃我,成熟。

菜系:粤菜

地点:德州市经济技术开发区澳德乐时代广场高第街56号餐厅

特色菜:香煎西冷牛扒



介绍:西冷牛扒指牛外脊,含有一部分油,煎制时把油脂烧透,可闻到淡淡的牛油香。用西式肉锤均匀敲打牛扒,再用红酒、百里香、盐、黑胡椒等腌渍,牛扒双面涂抹黄油,单面猛火煎2分钟,翻面再煎2分钟,淋上柠檬汁、黑椒汁,配以蔬菜及土豆球。用餐刀切开,里面的牛肉是漂亮的粉红色,切一小块丢到嘴里,能感受到汁水伴着牙齿的咀嚼散溢开来,香味传递到每一个味蕾。

菜系:法国菜

地点:富豪康博酒店

本版采写 贺莹莹 徐良 杜彩霞 张磊

齐鲁晚报

今日德州

T25

2015年2月13日

星期五

编辑:张晓琳

美编:任上上



德州银座天合健身中心九周年

德州天合健身俱乐部成立于2006年初,是德州地区最早的健身俱乐部之一,也是德州地区专业瑜伽与健身为一体的健身会所。天合秉承诚信为本,创新发展的经营理念,从最初的天合瑜伽专业会所,2006年底的天合健身俱乐部,到2010年的银座天合健身中心,企业规模不断扩大。

天合健身中心是德州市专业全项有培训教练资格的健身中心,是印度瑞诗凯诗指定瑜伽、肚皮舞、教练培训基地,北京市“我运动网”合作单位,北京体育局健美协会指定培训单位,德州市健美协会指定培训单位。

培训内容:普拉提教练中、高级;瑜伽教练初、中、高级;阿斯汤加瑜伽教练;流瑜伽教练;肚皮舞教练初、中、高级;高级辅助瑜伽教练;瑜伽私人教练;健身私人教练,健身授课教练;健身巡场教练等教练资质。学员可随到随学,包教包会,优秀者可留馆任教。

现天合面向社会招聘前台客服、销售主管,工资面谈。



经过百姓春晚选拔赛的激烈角逐,天合学员提供的肚皮舞和瑜伽舞两个节目,成功入选春晚节目名单。节目已经录制完毕,除夕前后播出,敬请关注德州电视台和网络的播出。



持本报领代金券,可免费练习瑜伽一次或抵现金



扫码有礼物相送。

德州天合健身九周年,办理任何健身卡即可参加抓奖活动。

天合健身俱乐部全体员工祝州城人民羊年:心情羊光满面、健康羊羊得意、全家幸福!

地址:大学路银座商城五楼 电话:0534-2388780 QQ:1531197775 QQ群:380070 网址:www.dzthyj.com