# 齐鲁饮食文化艺术节开幕啦

## 山东美食媒体联盟带您直击开幕现场

**本报济南11月16日讯(记者 白新鑫)** 11月16日,2015年“齐鲁饮食文化艺术节暨第二届云侠龙虾感恩节”开幕。除了大厨秀厨艺、特色美食免费尝,开幕式上,十几位国内知名的网络美食大咖助阵分享“互联网+餐饮”的实战经验。山东美食媒体联盟的近20家知名美食媒体及自媒体代表全程报道。

11月16日,开幕式在绵绵细雨中启动。本届齐鲁饮食文化艺术节秉承推动行业发展、丰富餐饮文化、提升鲁菜品位、繁荣餐饮市场的宗旨,弘扬齐鲁饮食文化,展示中华美食风采。济南市饮食业协会会长孟庆勇表示,希望借助本次文化艺术节的举办,倡导全市餐饮企业和从业人员充分挖掘自身潜力,开发出自己的特色美食和餐饮品牌。

开幕式现场,多位鲁菜烹饪大师、龙虾烹饪大师代表进行现场技艺展示,精湛的厨艺令观众叹为观止。会场上设有名优食品、调味品、小吃展销会专区,琳琅满目。此外,现场还为到场嘉宾准备了种类丰富的特色美食、酒水、饮料等,饱了眼福之余也有了口福。特色胶东大包、正宗流亭猪蹄,还有麻辣够味的云侠龙虾……全部美食均免费供应。

随着近几年“互联网+”的新型创业思维模式的大热,互联网思维和餐饮业如何有效结合成为业内关注热点。本次美食节特别邀请了国内十几位知名网络媒体大咖前来助阵。山东美食媒体联盟会长、泉城最有影响力的美食类自媒体大咖、“大嘴吃泉城”创始人赵欣分享创业经验并为现场嘉宾讲解他的自创品牌“虾客”——一只游走在互联网上的小龙虾。拥有百万粉丝的微博签约自媒体、美食家“王大厨”王晓刚也上台分享自己如何玩好互联网进行食品类营销实战的经验。

据了解,本次齐鲁饮食文化艺术节将持续一个月,济南市饮食业协会各个会员单位还将举办各项主题优惠活动。山东美食媒体联盟也将继续为“吃货”们谋福利,带来更多美食资讯、福利。

山东美食媒体联盟由齐鲁晚报为发起单位,携报纸(美食行业版)、齐鲁晚报网美食频道、齐鲁壹点APP吃货频道、公众号“山东吃货研究所”(微信号:qlwbfoody)联合出击,四位一体全媒体播报,给大家定期奉上美食大餐,扫码关注有惊喜。同时欢迎广大酒店餐馆联系推广业务。

# 济南美食之“最”,吃货必备!

本报记者 杨万卿 整理

### 最大的汉堡——拉亚汉堡 Laya Burger

一开业就爆满排队,大汉堡分量大,料超级足,看着就很有食欲,花生酱牛肉里面搭配了花生酱和酸黄瓜,牛肉肉饼做得很厚,吃起来超级有满足感。海陆总汇里面的鳕鱼炸得很好吃,双层的汉堡吃起来那叫一个爽啊……

**地址:历下区恒隆广场东塔502A**

拉亚汉堡

### 最辣的火锅——九宫格

渝味晓宇火锅是地道的重庆火锅,从底料到菜品,吃过的人都赞不绝口!尤其是九宫格火锅,单看图片就已经感受到浓浓的辣味,而且晓宇火锅的九宫格还分为不同等级的辣度,据说现在还没有人敢尝试最辣等级的。推荐:鹅肠、毛肚、黄喉。

**地址:济南市天桥区缤纷五洲一楼美食街北侧144号渝味晓宇火锅**

国足臭豆腐

九宫格

### 排队时间最长的面——胥记面馆

这家店最厉害的就是不扩充!不扩充不装修。永远遗世独立,门口永远有排队的,因此所有人都愿意驻足在那里,曾好奇里面的面究竟有多神气多美味,等真正吃到以后才真的不后悔当时排的队。

**地址:历下区芙蓉街65号(南北路西侧)**

锡纸鲈鱼

胥记面馆

### 最火爆的臭豆腐——国足臭豆腐

只要去芙蓉街,不可错过的就是国足臭豆腐了。国足臭豆腐的经典就在于它秘制的泡菜和酱料。每次都会要求老板多放!

**地址:历下区泉城路芙蓉街117号甲**

猫山王榴莲千层蛋糕

熙顺紫菜包饭

### 最萌的雪糕——ice demon

路过发现好多人在排队,然后纯粹被雪糕外形吸引了,对女生绝对是有杀伤力的。价格在18元到25元之间,造型很有爱,奶味十足,不是很甜,推荐水果味道的。

**地址:世茂广场东座4楼**

### 最“臭”的蛋糕——猫山王榴莲千层蛋糕

还没走到门口就有香浓的榴莲味,蛋糕美味可口,千层皮又软又Q,将大块的芝士蛋糕层层隔开后,蛋糕甜而不腻,又有榴莲的香味。

**地址:世茂国际广场1楼**

### 最韩的炸鸡——obba kitchen

自从星你火了以后,啤酒炸鸡也在中国火了,在济南陆续出现了很多家卖韩国炸鸡的店。obba kitchen,就是两个obba做的炸鸡,一个萌妹来卖。店面很小,但是也显得更加精致。

**地址:文化东路山师大校门对面路北往左100米**

### 最“憋屈”的鱼——锡纸鲈鱼

酸酸甜甜肉质紧实,每次必点。鲈鱼能补肝肾,健脾胃、化痰止咳,能安抚春天的躁动!

**地址:市中区民生大街22号杆石桥三箭银苑B1楼高第街56号餐厅**

### 连锁店最多的寿司——熙顺紫菜包饭

紫菜包饭属韩式料理,但与日料中的寿司十分相似,也算寿司的一种。如果想分分钟吃到寿司,当数其方便快捷。最爱蛋黄,口感鲜甜香糯。

**地址:芙蓉街等多家分店**