

不想在家吃年夜饭?图省事?

济南好吃的年夜饭馆子都在这里了!



本报记者 杨万卿 整理

最近济南的天气倍儿冷,小编已经冻蔫儿了……今年迄今为止最冷的一个周末,大家都还好吗?看着落雪纷纷的天空,莹白的大地,哈气成霜,冻得直搓手,但心里却有点瑞雪兆丰年的感觉呢。

距离除夕只有半个月了,吃货们准备去哪儿吃年夜饭呢?小编小时候特别盼望过年,对于年夜饭的记忆就是满桌热气腾腾的珍饻佳肴,以及父母在厨房忙碌的背影……今年,要不要换个花样,和家人下馆子去吧?省事儿省心。不过选择一个合心的馆子,既要考虑口味,也要讲究环境,价位还要符合心理预期,小编建议,计划去饭店吃年夜饭的吃货们早点下手预订哦。

下面是小编根据历年好评整理出来的济南吃年夜饭比较不错的馆子,也许有你心仪的一家哦。

蓝海大饭店

人均:207元
口味:菜品以鲁菜为主,兼营其他菜系
电话:0531-67879999 0531-67878888
地址:历城区二环东路3496号(近百花公园东门)

万达凯悦酒店

人均:221元
口味:菜品以鲁菜为主,兼营其他菜系
地址:市中区经四路187号
电话: 88281234-1256

喜来登酒店

人均:197元
口味:以粤菜为主,菜品精致清淡
地址:历城区龙奥北路8号
电话: 81629999-6838 81629999-6888

索菲特银座大饭店

人均:194元
口味:以鲁菜和粤菜为主,兼营其他菜系
地址:历下区泺源大街66号
电话: 0531-86068888 0531-89816266

舜耕山庄

人均:142元
口味:菜品以鲁菜为主,兼营其他菜系
地址:市中区舜耕路28号
电话: 0531-82951818 0531-82955288

桃花源水上人家

人均:125元

口味:菜品以鲁菜为主,兼营其他菜系
地址:槐荫区经十路23929号
电话:0531-87122879

美得乐大酒店

人均:357元
口味:菜品以鲁菜为主,兼营其他菜系
地址:历下区历山路74号
电话:0531-66577777

良友富临大酒店

人均:109元
口味:菜品以鲁菜为主,兼营其他菜系
地址:历下区泺源大街5号
电话:0531-81625555 0531-81625666

给大家介绍了那么多吃年夜饭的好去处,不想在家过年的朋友们可以预订起来了!

小编觉得,年夜饭对所有的中国人而言,应该是一年中最重要的一餐了。大年三十,一大家子围坐一块,共享团圆。无论离家有多远,工作有多忙,都会回家跟最亲的人,一起吃这一顿团圆圆的年夜饭。这顿年夜饭代表的不仅只是一顿丰盛的晚餐,它还包含了我们对家人的思念,对亲情的眷恋。在鞭炮声中,全家人围坐在一起,共同辞旧迎新,迎接充满希望的新的一年。年夜饭不仅仅是解决温饱,更代表着一家人的幸福与温馨。

当然,也有坚持传统的吃货更愿意“留守家中”,和家人一起动手做一桌好吃的年夜饭。齐鲁晚报携齐鲁壹点APP,“山东吃货研究所”微信公号,马上将为大家推出“你点菜,大厨教你做年夜饭”活动,大厨点评、评选发奖,福利多多!对着下面的两个二维码扫一扫,下载齐鲁壹点APP,关注“山东吃货研究所”微信公众号,准备好与大厨互动起来吧!今年除夕,等你来秀!



相关链接

老济南年夜饭知多少

本报记者 杨万卿 整理

说起年夜饭,虽然菜色不同,但总有那么几样“常客”年年出现在餐桌上。正是在这一年的传承中,形成了各地的风俗,也积淀成独具特色的春节美食文化。大家随小编一起来看看老济南的年夜饭文化吧!

年夜饭要“吃口彩”

老济南的祭祖要把四张八仙桌拼起来,先铺一层绿绸布,再铺一层红绸布,家中的长辈把逝去亲人的牌位一个个请出来,摆满整个桌子,然后家族中人按辈分依次行礼磕头。仪式以后,再回自己的小家吃年夜饭。

年夜饭一定要“好口彩”,年夜饭上除了雷打不动的酥锅外,还一定要有鱼,代表着“年年有余”。此外还要吃拔丝山药或者拔丝地瓜,代表甜蜜美满。年三十吃饺子一定要是素馅的,取意素净、平安。当然还少不了江米甜饭,先在锅中摆上一层红枣、花生、板栗等,再放上江米到锅中蒸,蒸到七八成熟的时候反扣到盘中,如此一来,红枣、板栗就出现在最上面,颜色、形状都非常漂亮。其实江米就是糯米,南北叫法不同。它很粘,所以也叫粘饭,谐音就成了“年饭”,因此年夜饭上一定要有它。

各家各户炸丸子

在济南,各家各户到了年关都会支起油锅炸丸子,炸带鱼、炸藕合、炸茄盒、炸酥肉等。仅炸丸子就可以玩出很多花样,有素的、有肉的、有豆腐馅的、白菜馅的、萝卜馅的等。年夜饭上,除了这些油炸食品外,还要有五香鱼、四喜丸子、排骨炖面筋、粉皮炖苏肉等风味十

足的鲁菜。

厨房里支开了大锅,给藕合匀上茨,放在六七成热的油锅里一炸,油花微溅、藕合翻滚。老济南年夜饭桌上的麻辣鸡、五香鱼之类的家常菜也是春节必备的。

过了腊八就该忙年了

在有些老济南人眼里:春节不仅仅包括除夕的年夜饭,还包含了春节的一整套习俗,传统春节应该从一进腊月就开始了。

在老济南的传统中,进了腊月门就不能说粗话,不能发脾气了,一切和和气气,求得来年太平。到了腊八节,家家户户就要腌腊八蒜、做腊八粥了。

腊月二十三是民间习俗送灶王爷上天的日子,也称“小年”,老济南人讲究祭灶,感谢灶君一年来的辛苦,并请他“上天言好事”,保佑一家平安。供灶君、焚香、祈福是年年必做的功课。

一过腊月二十三,家里就开始忙活,酱肉、酥锅、炸鱼、炒年糕、炸藕合都是需要提前准备的,而且一做就是一大锅。那时候,春节期间走亲访友的很多,每次家里一来客人,主人就从每个大锅里抓出一盆菜来,简单收拾一下,一桌待客的菜就齐全了。

除夕夜是整个春节的高潮部分,年夜饭的餐桌上几乎就是一场经典鲁菜的展示台,灵芝肘子、溜鱼片、罗汉肚、糖醋鱼、三不沾……吃年夜饭既是要吃出团圆的气氛来,同时也是家人展示厨艺的好时候。

喜欢自己蒸的馒头

一般年前几天,济南人开始蒸馒头、枣卷、豆沙包,还有用“模子”扣的各种形状的点

心。蒸好的白馒头上面要点上红点,图个喜庆。

北方的风俗是过年不能动刀。一般北方人除夕晚上都吃饺子、炸丸子等,这些食品都是提前备好的。饺子取“更岁交子”之意,即新年与旧年更替相交之时,有大吉大利的含义,自古深受老百姓的欢迎。在民间也有“好吃不过饺子”的俗语。每逢新春佳节,饺子就成为餐桌上必不可少的“主角”。除夕守岁时,饺子更是任何山珍海味所无法替代的重头戏。

在大年初一,饺子馅也是有讲究的。北方老人常说,新年早晨第一顿饭要吃素馅的饺子,寓意新的一年可以肃静,没有烦心事。据说这是从古代人们习惯聚居,相安无事便得太平。流传至今也反映出现代人祈求安宁祥和的心态。

年年压轴 年年有“鱼”

跟全国大部分地区一样,济南的年夜饭餐桌上的另一个重头戏就是鱼。清蒸、糖醋、油炸……等吃得差不多饱时,家中主厨总会适时地端上一盘鱼。鱼自古就是一做就是吉利的象征,寓意“年年有余”。

济南有一道名菜,也是著名的鲁菜——糖醋鲤鱼。据说“糖醋鲤鱼”最早始于黄河重镇洛口镇,也就是如今济南的洛口(派口)。厨师在制作时,先将鱼身割上刀纹,外裹淀粉,下油炸后,头尾翘起,再用著名的洛口老醋加糖制成糖醋汁,浇在鱼身上。此菜香味扑鼻,外脆里嫩,深受百姓喜爱。

随着生活水平的提高,人们对吃的要求也越来越高。食材是否新鲜,荤素是否搭配,都成为现代人新的追求。不管吃什么、怎么吃,春节讲究的是一家人的团圆。只有家庭和和睦睦,才能将春节的文化代代相传。