



T09

2017年5月27日 星期六  
编辑:张頔 组版:陈利民

味道齐鲁

**食指**  
齐鲁晚报 美食家工作室  
服务美食餐饮 贡献媒体力量

# 情怀酒店致力打造“味道齐鲁”

## 弘扬鲁菜文化，“好客山东”拟设子品牌



本报记者 张頔

鲁菜,是全国著名的“八大菜系”之一,集山东各地烹调技艺之长,兼收各地风味之特点加以发展,以其味咸、鲜、脆嫩、风味独特、制作精细享誉海内外,形成了独特的内涵。历经汉、唐、宋、元、明、清及近代的发展,鲁菜具有深厚的文化底蕴,然而在飞速发展的现代社会,相比川菜、粤菜等菜系的强势,鲁菜却有些与时代脱节了。

“从文化传播的角度来看,菜系如同地方的一个文化品牌,需要不断创新,来适应现代人的口味和健康餐饮的理念。”山东新闻大厦董事长支英珉坦言,不少人对鲁菜的认识,仅仅停留在“酱乎乎油腻腻”的感官印象上。

实际上,在“酱咸”的刻板

认识之外,鲁菜以汤为百鲜之源,汤存“清汤”、“奶汤”之别,讲究“清汤”、“奶汤”的调制,无论制汤选料到制汤的技法、成汤的时间,都有着非常严格的要求和恰如其分的把握,清浊分明,取其清鲜,注重以汤提鲜造就鲁菜美味。用“清汤”和“奶汤”制作的菜品繁多,名菜就有“清汤柳叶燕窝”、“清汤全家福”、“奶汤蒲菜”、“汤爆双脆”等数十种之多,其中多被列为高档宴席的珍馐美味。

“山东新闻大厦是一家有情怀的酒店,同时作为一家文化主题酒店,对于弘扬鲁菜文化,我们深感责任在肩。”支英珉介绍,山东省旅发委打造的“好客山东”品牌已经形成了较强的品牌影响力,为了更好地丰富“好客山东”品牌内涵,大

众报业集团山东新闻大厦智汇品质生活联盟拟在山东省旅发委、山东省旅游饭店协会、山东广电融媒体中心的支持下,共同打造“好客山东”子品牌——“味道齐鲁”美食文化平台。

基于“好客山东”在国内的影响力,“味道齐鲁”将从美食文化视角,解读山东的鲁菜经典、鲁菜创新,结合山东地方风味小吃、山东地方特产、山东地方文化形成一个统一的品牌,以此作为文化山东、美食山东、休闲山东的推广品牌,进一步丰富好客山东的内涵,提升山东在国内和国际的影响力。

“味道齐鲁”鲁菜烹饪大赛计划在今年启动,在山东十七地市设立分会场,经过初赛、复赛、决赛三个阶段,角逐鲁味江湖多种奖项。“味道齐鲁”美食

### 相关链接

山东新闻大厦：  
**主 推 新 派 鲁 菜**  
**兼 顾 创 意 与 健 康**

文化研究院也将随后成立,推出《味道齐鲁》访谈直播间及系列纪录片,把经典鲁菜、新派鲁菜创新、山东地方风味小吃、山东好食筛选出来,进行深化研究和文化包装,打造一个传播山东美食文化的栏目。

围绕“味道齐鲁”平台,下一步还将进行产业链的整合,启动美食IP、图书出版、教育培训等项目,形成有规模、可跨界的“好客山东”文化内涵品牌,以带动山东境内特别是旅游产业、文化产业的发展。

山东新闻大厦以“报业”文化背景为依托,形成了“健康为骨、营养为髓、兼顾色形、注重口味、倡导绿色、文化点缀”的菜品出品模式,主要烹制经营以新派鲁菜为主,川菜、徽菜、淮扬菜等国内知名菜系菜品为辅的菜式格局。

新闻大厦菜品研发中心主任孔德铭介绍,从健康饮食的角度出发,新派鲁菜在配料和技法上都有一定的创新。比如养颜万寿肉,就是在鲁菜坛子肉的基础上改进制成的,在烧肉的时候加入红枣、莲子,出锅泼上了辣油,所以菜品色泽红亮,入口软烂,香辣适中,营养丰富。

新闻大厦另一道新派鲁菜——创意九转大肠,将大肠与山楂搭配,大肠的厚重酱香与山楂的酸甜可口,既互相对冲又互相提味,让人感受到不一样的口感。



**心动全城**

**兴业季 来啦**

**告白季**

**心动全城，刷兴业信用卡立享  
0.1折、2折、5折，你要不要试试？  
没错，最低0.1折！真的是0.1折！  
小兴带你去表白，一定让你心动！**

活动时间：2017年5月13日至2017年7月1日。

活动对象：兴业银行62开头银联单币信用卡持卡人

活动内容：活动期间的每周六，客户持兴业银行62开头银联单币信用卡至活动开展城市指定活动商户门店刷卡消费，即享单笔消费金额0.1折/2折/5折随机立减优惠（仅限堂吃，不含酒水），其中，餐饮类商户单笔最高优惠100元；面包甜品观影娱乐类商户单笔最高优惠30元。

重点合作活动商户（部分）：高第街56号餐厅、黄记煌三汁焖锅、禾绿寿司、大巴扎的姑娘、西北45°等人气餐厅。济南、潍坊、烟台、淄博、济宁、临沂、泰安、滨州、威海、东营、聊城、日照等地区同步开展活动。

活动细则及合作商户店面详情，请咨询兴业银行信用卡官方网站或95561。



**兴业银行** | 信用卡  
INDUSTRIAL BANK CO., LTD. Credit Card  
真诚服务 相伴成长  
热线兴业：95561 在线兴业：www.cib.com.cn 无限兴业：wap.cib.com.cn