



两年17家店遍布省内，排队就餐成常态

## 有一种火爆叫

## 天山明珠

一进门，浓浓的异域风情便扑面而来。

听一曲欢快热烈的新疆音乐，赏一支优美多姿的西域舞蹈，嚼一口浓香四溢的大漠烤羊排，呷一口甘醇清爽的乌苏啤酒……这不是在新疆，但却是这么地道，耳畔似有驼铃声声飞扬，脑海似有雪莲悄然绽放。这里能满足你对异域风情的最大期待，遇见便会留一份千回百转的思念，触动舌尖，直抵心灵，这就是天山明珠！

本报记者 胡晓娟 张彬

### 1 用心打造 别具风尚

#### 年轻小伙做火新疆菜

两年前，落户绿地中心的天山明珠一炮打响，作为第一家城市综合体新疆主题餐厅，浓郁的异域风情，正宗的新疆美味，引得市民纷纷前来，排号就餐成为常态，可谓创了济南餐饮界的奇迹。人气之火爆，定位之精准，让人很难想象天山明珠的掌门人尹昌浩竟是一位年仅27岁的济南小伙。

在装修精致、民族特点十足的天山明珠高新万达店，尹总谈起那段创业史，不无感慨：“年轻嘛，不想安于一份稳定的工作，而是想打拼出一番自己的天地，更好地体现人生价值。当时多次去新疆和各地考察，决定以味重香浓，量大实惠的新疆菜进军餐饮界。目前，天山明珠在山东省共有16家店，今年圣诞节海尔绿城店也将开门迎客。”尹总很平静地诉说着，但依然能感受到那种创业的激情和热情。

创业成功后，这位年轻人并没有安于现状，而是在菜品升级上下起了苦功：“我们积极了解顾客的需求，对菜品做出及时的更新和调整，今年我们团队又去北京、上海的新疆菜馆进行考察，就是想进行品质升级并突破自己，给食客带来更有新鲜感、更健康美味的菜品。”

### 3 实惠遇见打折 扫银联二维码，先享9折，再享62折

天山明珠以“菜品精致、规格高、价格实惠”在业界和消费者中有口皆碑。如今，房租在涨，原材料和工人工资在涨，特色餐饮动辄要人均百元的消费，而天山明珠却以人均五六十元的消费水平赢得大众的青睐。对此，尹总说道：“餐饮行业的激烈竞争大家有目共睹，我们今天的成功全靠食客朋友们的支持和厚爱，而我们也愿意用微薄的利润来换取大家对天山明珠的认可和喜爱。”尹总的话语中满含感恩之情。

为回馈广大食客朋友，天山明珠和银联携手，即日起，在济南市5家天山明珠用餐，结账时扫银联二维码用相关APP支付，均可先享全单9折，再享银联62折补贴，30元封顶；银联钱包新注册用户62折补贴，50元封顶。只



要您有银行卡，实惠人人可享。扫上方二维码，查看支持使用银联二维码支付的APP。

优惠力度空前，机会不容错过。快带上家人、约上朋友，来一场舌尖上的奇妙之旅，来感受天山明珠和银联满满的诚意吧！

参加银联优惠活动的天山明珠门店地址：

- ◆绿地店：市中区共青团路25号绿地中心3楼
- ◆玉函店：历下区经十路银座商场B1层
- ◆高新万达店：历下区工业南路57号万达广场4层
- ◆嘉华店：槐荫区经二路588号嘉华购物广场东区6层
- ◆世茂店：历下区泉城路世茂国际广场东4层

做的病号饭很富人情味儿，深得战友们好评。

娜仁花大姐的父亲是位医生，曾在师部医院工作，那时已退休在家，没事做时，也来帮娜仁花做病号饭。娜仁花从父亲那里学了许多营养餐的制作方法。当时正值秋季，我们连队是半农半牧。连队每天杀一只羊，当然都是老弱病残的羊儿，这样我们秋天就天天有羊肉吃。连队还种了一大片胡萝卜地，秋天正是丰收季，于是娜仁花大姐就地取材给我做“胡萝卜羊肉粥”病号饭。

我那时不上班，就在炊事班看着娜仁花大姐做饭。我记得她用的主要食材就是羊肉、胡萝卜和小米。这都是连队里现成的食材。具体做法是：小米洗净，浸泡半小时；羊肉和胡萝卜洗净切丁；陈皮洗净待用。将锅内适当的水烧开，加入小米，大火煮开后转小火，20分钟后，加羊肉丁、胡萝卜丁、陈皮、姜末，继续煮10分钟。最后撒上盐、葱末、胡椒粉。香喷喷的胡萝卜羊肉粥就做好了。

娜仁花大姐一边做饭一边和我聊天。她说，这种胡萝卜羊肉粥最适合体虚胃痛，阴虚怕冷、腰膝酸软、贫血等病人食用。于是整个秋季她都在给我和一个叫徐玉莲的女战士做胡萝卜羊肉粥吃。徐玉莲是个夜盲症患者。娜仁花说胡萝卜羊肉粥对她也有保健作用。

后来，我从娜仁花的父亲巴图那里得知：羊肉天性温热，它补血补气，助阳，强健机体，滋肾养精。对肺结核、气管炎、哮喘、贫血、胃痛、产后

### 2 主打健康 食材地道

#### 升级菜品深得食客心

天山明珠的主要食材和配料都来自新疆，在正宗地道的基础上追求新鲜健康，所有的菜品都不加味精，好味道全凭厨师炉火纯青的技艺和食材组合碰撞出的美妙，下面推荐几款经典菜品。

**天山明珠烤羊肉串：**由来自新疆的专业烧烤师用心打造的“爆款”菜品，从新疆牧区采购的羊肉，经配料和蛋清的腌制，肉质鲜嫩，一入口，鲜香便在唇齿间肆意横流。很多顾客因为没时间排队就餐，便在外卖窗口买几串羊肉串，再配上刚出炉的香气蒸腾的香囊，吃的也是不亦乐乎。

**新疆大盘鸡：**这道新疆名菜，采用鲜活的8至10斤的菜芫黑鸡，糖炒至焦黄，放入鸡块，配以土豆和皮带面，在十几种天然香料和辣椒的包裹中，先炒后炖，肉和菜相互浸润，香气随袅袅热气氤氲开来，汤汁丰盈，鸡肉入味，土豆软糯，味觉层层递进。

**大漠烤羊排：**外酥香，内鲜嫩。烤制时，烤盘内加老汤，既入味又不会把羊排烤干，火候恰到好处，酥脆金黄的外皮，焦嫩鲜美的口感，瘦中带肥，肥而不腻，撒上孜然粉，白芝麻，摆放在在垫有洋葱的盘里，配以风味蘸料，真是口口鲜美，回味无穷。

**新疆馕包肉：**这是一款新疆传统民族特色美食，用牛奶和鸡蛋和面，撒上芝麻，贴在炕壁烤制，烤出的馕又香又脆。将馕切成8瓣放入盘中，倒入酥烂的红烧羊肉，连汤汁一起浇在馕饼上，再加入翻炒后的洋葱、土豆、胡萝卜，撒一把香菜，这就是让人欲罢不能的馕包肉。

**新疆葡萄鱼：**用鲜草鱼做的糖醋鱼，精致的刀功把鱼肉片成一粒粒的葡萄状，腌制后的鱼肉非常入味。金黄的色泽，浓郁的汤汁，可爱的造型，酸甜中透着鱼的鲜美，让人怦然心动。

**鱼羊一锅鲜：**羊肉先炒后炖，鲫鱼煎后再用羊汤加入羊肉一起炖，鲜香弥漫开来，充盈心扉。两种风味碰撞出令人叫绝的享受，肥美的鱼肉，鲜嫩的羊肉，成就鱼羊鲜，每一口都心满意足。

**哈密瓜酸奶：**无任何添加的伊利牛奶发酵而成，酸甜可口，细腻爽滑。清新的球状哈密瓜隐于酸奶中，饱满的新疆葡萄干点缀其上，如一缕春风席卷舌尖，甜蜜感爆棚。饭前开胃，饭中解腻，绝对是对女士和儿童的最爱。

天山明珠的菜品精致，盛器也精美，两者相得益彰，不仅菜的色、形、味、意愈发凸显，盛器也陡增了欣赏价值。每款盛器都刻有精美的花纹，彰显着浓郁的西域风情。盛放大盘鸡的纯铜大盘更是从新疆采购而来，古朴庄重，原汁原味地再现新疆好味道。不仅要吃出美味，还要吃出意境和氛围，佳肴佳境，才是醉心的美食享受。天山明珠从新疆请来专业舞蹈演员为食客表演，并和朋友们热情互动，欢乐的气氛充盈每一个角落，让人大呼尽兴。

气血虚弱、腹部疼痛、体虚畏寒、营养不良以及阳痿早泄等一切虚寒之症状都有疗效。胡萝卜含有维生素A和某种赖氨酸。这两种食材对我和徐玉莲的病症都有特殊的疗效。

经过整个秋冬季吃胡萝卜羊肉粥，我的贫血和胃痛都治愈了。春季到来的时候，我又可以身强力壮地投入到军训和春耕工作中去了。

两年多内蒙古大草原生活的磨练，我从体魄到思想都迅速地成熟起来，后来因为上大学离开了那个难忘的地方。胡萝卜羊肉粥定格在那个特殊的岁月中成了遥远的过去。但是只要我回忆起那段岁月，我就会想起大姐娜仁花，想起她做的胡萝卜羊肉粥。几十年来，我们一直都有联系。去年我们内蒙古兵团战友聚会，我还千里迢迢地回到锡林郭勒草原，看望我的这位恩人大姐。她如今已经80多岁了，身体还硬朗。回忆起那段难忘的岁月，说起那胡萝卜羊肉粥，我们两个都唏嘘不已。她又给我做了一碗香喷喷的胡萝卜羊肉粥。我说：“一碗胡萝卜羊肉粥实在不普通，它见证了我们兵团战友的友谊，同时见证了蒙汉民族的友谊！我要把这遥远的胡萝卜羊肉粥带回我们山东，告诉我的儿女，让他们了解那个特殊的岁月，了解蒙汉民族的团结和友谊。”（张凤英）

## 飘香的胡萝卜羊肉粥

上世纪七十年代初，我17岁，在内蒙古大草原当兵团战士。如今想起那段艰苦的岁月，印象最深的是一碗香喷喷的胡萝卜羊肉粥。

由于对草原生活不适应，加之艰苦的军训和重体力劳动，我患了严重的胃病，常疼得满炕打滚。连队卫生员护送我到师部医院做检查。医生对我进行了抽血化验，结果说我是严重的贫血和胃炎，让我吃一些有营养的东西配合药物治疗。

回连队后，卫生员向助理医生汇报了我的病情。助理医生写了个便条送到炊事班副班长手里。这位副班长是位蒙古族姑娘，我们都叫她娜仁花大姐，大姐原是当地牧民，兵团组建时将她收编为兵团战士，成了炊事班副班长，专门做病号饭。她

