



## 携手银联，情定“梧桐”

# 体验一番神秘浪漫的味觉之旅

在这座城市中，大大小小的餐厅数不胜数。生活在快节奏的时代，我们都习惯了快餐文化，平淡忙碌的生活，使我们渐渐忽视了生活中最初的质朴，忽视了对生活的挚爱。生活需要一种仪式感，不是为了炫耀什么，而是为了在平凡的日子里，让某一刻变得些许与众不同；为了让风平浪静的生活掀起一丝波澜、让所爱之人有一丝期待。那么何不来梧桐餐厅一试，带上你的TA，到泉城路77号，一个你不会想到的地方，开启一次富有仪式感的味觉之旅。

本报记者 张彬 赵婉莹

### 环境极富禅意，约会求婚、商务宴请必去圣地

餐厅位于全季酒店19楼，顶层，进门之后有直达的电梯，让我感觉很是神秘。好奇是怎样的一家餐厅会选择进驻任何商圈，偏偏选择一个如此隐秘的位置。下了电梯之后便有所了解了，进门处摆放了许多高高低低的石柱，石柱后是一面屏障，似有玄关之意，刚下电梯是看不到任何餐厅内部陈设的，只有这些石柱和朦胧的灯光，奠定了这家餐厅神秘的格调。

梧桐餐厅和银联携手，即在此用餐结账时扫银联二维码用相关APP支付，均可先享受全单92折再享银联62折补贴。只要是您有任何手机银行APP均可享受目前为止力度最大的折扣，来梧桐吃饭，毫无压力！

真正走进之后才能感受到餐厅的全貌，以黑色、棕色为主色调；搭配上些许昏暗又朦胧的灯光，旁边似有溪水潺潺，烟雾袅袅；餐位几乎都集中在



落地窗边，角落里的钢琴弹奏出一曲曲轻快而又优美的旋律，整个空间弥漫着浪漫的音符和悦耳的溪水声，让刚进入餐厅的人一下就陶醉在了这神秘的环境中。

餐厅四周是360度的室外露台，这里就是有名的求婚圣地，也许你也曾在朋友圈见过这样场景：在某个浪漫温馨的夜晚，精心布置好的露台上，大屏幕上播放着男女主角过去点点滴滴浪漫的回忆，女主感动地不住落泪，男主带着准备好的求婚戒指单膝跪在女主面前，

### 重视细节，用心为顾客献上高品质的味觉享受

梧桐餐厅主营粤菜，以清淡、精致见长，同时为了更加迎合泉城人民的口味，特地将粤菜进行了改进。厨师长原来是香港马会的行政总厨，餐厅后厨人均是地地道道的南方人。据介绍，厨师长对于食材的选用极为严格，食材不是最优质，宁可不做也不会将就。

澳门烧肉是这里桌桌必点之菜，量不算大，每一块肉切成刚刚好是能一口吃掉的大小，像麻将一样码的整整齐齐。这道菜的原料是五花肉，事先经过腌制；绝妙之处在于五花肉的表皮，被烤制得像锅巴一样薄脆，嚼在嘴里咯吱咯吱的，鲜香无比。焦黄的表皮之下是肥瘦相间的肉质，虽说五花肉偏肥，但经过厨师的处理，油脂已经被全部烤出，吃起来不会觉得一丝油腻。喜甜的朋友可以蘸上白糖，白糖的甜味会使得肉香味更加突出。

在粤菜中，汤是极为重要的。梧桐餐厅就有多达十几种美味的汤品。这次喝的是金瓜

鳕鱼汤，先不说味道如何，光是颜值就足以征服人心。嫩黄嫩黄的小金瓜在幽暗的灯光下泛出愈加柔和的色泽，内里的汤也是金瓜内瓤的颜色。入口绵柔，唇齿留香，配上雪白鲜美的鳕鱼块，美的人心都要融化了。每一道菜都极为精美，不管是外形摆盘还是味道口感都能看出厨师的独具匠心。牛肉粒Q软弹牙，有嚼劲但肉质不老不柴；煲仔饭只选用泰国香米，所用的腊肉也要经过厨师用心挑选；金丝虾球工艺复杂，一层包裹着一层，每一口都能吃出不同的感觉。

梧桐餐厅是精致的化身，从餐厅环境氛围到服务到菜品，每一处细节都是亮点，正是这种讲究不将就的态度以及对于品质的坚持铸造了梧桐餐厅的独一无二。



# 胶东一道家常的美味 鲅鱼配饼子

本报记者 周爱宝

鲅鱼饼子，牟平人叫耙耙鱼。国庆长假，爱宝在胶东牟平的当地市场上结识了一位专做鲅鱼饼子的周丽娜（祖籍山东青州，生于吉林省梅河口，创业在烟台），她七年来在牟平南市场专做炸鲅鱼烙饼子，没想到这鲅鱼饼子让许多人赞不绝口。牟平本地人、北京人、东北人、来这里旅游小住的人都慕名而来，满意而归。

“鲅鱼就饼子，神仙也不走。”宝哥在长假的第5天又一次来到牟平南市场。10月2日，徒弟曾领我逛当地的早市，以宝哥发现低洼价值的眼光，这儿的东比北市场的物美价廉，且以服务本地居民为主，做买卖的很重信誉，值得发掘，当天还写了一篇《鲅鱼就饼子，神仙也不走》发表在本报的齐鲁壹点上，向大家推荐了当地美食鲅鱼饼子。

5日醒来，发现一夜小雨未停，宝哥心里想雨这么下，赶集的人一定很少，再出去捞点便宜海鲜吧！那就再去牟平南市场吧，2日曾在那儿发现有养马岛渔民海捕的鱼虾蟹，说不定很便宜。打上导航，显示驻地龙湖离此7.6公里。天空中细雨霏霏，路上的积水汪汪，限速测速，我开得很慢，顺便品味这秋天的海边。直达目的地后，发现这雨果然给了许多人晚起的理由，市场上摆摊儿的比顾客多。场地空旷了许多，从农村来卖农产品的少了，但也有些人打着伞，细雨中摆放着蔬菜。

海鲜出摊儿的也少一点，贩货的可以不来，出海的得来。海鲜这东西等不得时间。宝眼一扫，便知谁家货好。一看渔家娘子在卖货，果然养马岛黄家滩的，货量不多，爬虾很大，25元一



斤，这个全要了，40元。螃蟹四只一大三小，40元一斤，那大钳子夹渔嫂都害怕，本来讲好四十元要那一只大的，宝哥一想三只小母螃蟹不好卖，包圆儿吧！35元一斤，成交！两个野生偏口鱼30元一斤，要了，又搭一条一两小偏口，花了135元买了这么多。

迅速撤离是我的风格。匆匆穿过市场，跟做豆腐的倪老二夫妇打招呼，又到鲅鱼饼子摊前，“哎呀，大记者又来了！谢谢你的报道。我们看到了！”原来发在齐鲁壹点的文章已经传遍了那个市场。我的心里也一阵激动，下雨也要停下来聊聊天。这真是：人生何处不相逢，落雨落叶故人情。相逢虽是秋风凉，白首倾盖皆由衷。

这一聊可了不得，“宝哥加个微信吧？”中！手机微信打开一扫，竟然发现我们两个人都姓周。她叫周丽娜，青州人，而且她爸爸叫周爱文，竟和我是一个辈份！这下真成宝叔了，就地长一辈。

我很佩服实在的生意人，周丽娜和老公小费用了七年的时间把个耙耙鱼做得这么好，聊起来是有原因的。丽娜专司饼子制作，她把胶东饼子的做法和东北饼子的做法融合，面是东北玉米脱皮后打的面。胶东玉米不错，但东北的更好，一年一季，生长期长。怪不得饼子那么甜那么香。这和面加菜的做法是学习胶东人。贴饼子的鏊子是从东北定做的，温度好控制。

小费是个憨厚老实人，为啥他们家的鲅鱼肉块这么大？因为进的全是一手货的大鲅鱼，鲕鱼是太平洋鲕鱼。炸鱼的油全是正宗大豆油，小费说，做吃的东西必须重视质量！夫妻搭配，干活不累；你炸鱼，我烙饼。这鲅鱼饼子做得真是青出于蓝而胜于蓝。