食指

2017年12月22日 星期五 每逢周五出刊 总第29期 B13-B14

齐鲁晚报 美食家工作室

服务美食餐饮 贡献媒体力量

邮箱：357231587@qq.com

协办：中国银联山东分公司 山东省烹饪协会 山东省旅游饭店协会

大咖齐聚 共话山东新业态旅游住宿业发展

山东省旅游饭店业协会山东新业态旅游住宿业分会成立

本报记者 周爱宝 赵婉莹

12月15日上午，山东省旅游饭店协会山东新业态旅游住宿业分会成立大会在济南隆重举行。马桂生同志当选为第一任分会会长。成立新业态旅游住宿业分会，有利于落实省委省政府《关于加快山东省饭店业发展的意见》精神。这是适应新时代、新业态的客观要求而做出的大胆尝试和努力。分会将加快发展商务快捷酒店、公寓式酒店、精品酒店、温泉酒店、青年旅舍、民宿、客栈、汽车宿营地等新业态住宿业这一新的旅游消费领域，全面推进全省饭店业持续、健康发展。

山东省政协常委、山东省旅游饭店协会名誉会长杜文彬出席祝贺并提出希望。山东省旅游饭店协会会长何庄龙出席会议并就新业态旅游住宿业发展和管理提出了具体指导。山东新业态旅游住宿业发展论坛同时启动。可以预料，在山东省主管部门的指导下，在山东省旅游饭店协会的领导下，山东新业态旅游住宿业发展的春天已经来临。

当天下午，开展了新业态旅游住宿业发展论坛。邀请了济南铭座酒店管理公司董事长马桂生先生、皇家驿站创始人刘少军先生、蓝莲花开创始人段金虎以及美团旅行山东分公司总经理旁继才先生为在场各位嘉宾献上了一场丰盛的知识盛宴。

当前酒店的发展需要文化的力量

当前，中国饭店业正处在转型升级、调整结构、提升品质、重塑形象的关键时期，作为饭店多元化、差异化业态创新的一种方式，文化主题旅游饭店已成为行业关注热点。

近年来，随着消费者对旅游住宿产品需求的不断升级，在住宿功能之外，富有文化内涵的旅游饭店开始出现。在挖掘中华文化、创新饭店产品的过程中，涌现出一大批内涵丰富多彩、产品特色缤纷的文化主题旅游饭店。随着文化主题旅游饭店在旅游住宿业乃至整个旅游业中的戏份越来越重，其发展亟须行业标准加以规范和引导。在此基础上，为适应饭店多元化、差异化的发展趋势，特别强调文化主题旅游饭店标准的创新性、舒适性、体验性、整体性，注重对文化主题旅游饭店产品整体品质和核心竞争力的塑造，重视将体验感与饭店基础性产品的舒适度、宾客满意度有效结合。

打造主题文化酒店各家都有自己的心得

围绕“新时代 新业态 新作为 新发展”的主题，马桂生先生以自家为案例讲述了如何打造一家成功的主题文化酒店。在谈起曲阜铭座杏坛宾馆时，马桂生讲道：“起初的构想是在酒店的打造过程中创造出一点不同，因为毗邻孔府孔林孔庙，曲阜是儒家文化的发源地，所以想在酒店中添加进去儒家文化的元素，它的装修设计极具特色，结合本土文化资源，运用了大量的儒家学派文化符号，将几千年的儒家文化演绎的淋漓尽致；气势磅礴的至圣先师铜塑、古朴典雅的孔子行教图、匠心独具的六艺柱、以论语章节和诗经诗篇装饰的餐厅、温馨舒适的客房。浓厚的东方文化礼仪，特色的文化理念，新型的管理模式，让每位客人都能感受传统文化与现代意识的完美结合。”

“最开始只是在环境、设施的打造中加入这些元素，没想到却受到了巨大的反响，客户好评如潮，入住率不断攀升。一时间，虽然酒店的各项设施、服务、豪华程度赶不上很多高星级酒店，但是因为儒家文化的加入，使得其他方面的作用被弱化了，突然间发现大家好像都对文化有着认同感。再到后来我们发现大家对于主题文化酒店有所偏爱，所以继续延伸了我们所推崇的儒家文化。但是在文化的选择上是有讲究的，首先要选择大众所熟知的文化，能给人带来一种文化认同感；再一个，所选的文化要能被大众广泛接受，不能太过高深、太过小众，尽量能被各个年龄段的人群所接受。”

除马桂生先生外，皇家驿栈创始人刘少军先生也以自身的案例讲述了精品与主题文化酒店的发展趋势；段金虎所打造的蓝莲花开民宿也为这一主题带来了巨大的启发与思考。整场大会空前圆满，来自各家酒店的代表们针对旅游住宿业的发展展开了激烈的思想碰撞与研讨，为这一行业的下一步发展方向带来了新的思路，相信经过了这一次的高峰论坛，山东新业态旅游住宿业的发展会越来越好。

西北45°餐厅——超好吃的西北菜

提起大西北，是不是有一种敬畏油然而生。那里孤独、浩渺、野蛮、荒凉，集苍茫、野性、深沉、温婉、柔情于一身。“大漠孤烟直，长河落日圆”的大西北情怀让许多人心驰神往。除了大西北的美景，最让人魂牵梦萦的还有那里的美食。

想要享用正宗的西北美食吗?赶快追随银联的脚步，来领秀城贵和4楼西北45°餐厅，满足你对于大西北风情的所有幻想。

本报记者 张彬 赵婉莹
实 习 生 怀晓

身临其境，才能畅快享受地道美味

刚到餐厅门口，尚未踏入之前，浓浓的西北风情就扑面而来。金黄色的麦穗、广袤无垠的戈壁、沙漠一下子就把我们带入到了这片神秘而辽阔的地界。门口是开放式厨房，可以清晰看到菜品从准备到出品的整个环节，让人放心。

逐步走进餐厅，随处可见的麦穗稻谷、棉花瓤子把整个环境装点成了金黄色的世界。包间的门也很有特色，古色古香、引人入胜，仿佛是推开了历史的大门，穿越到古时遥远的大西北，窗外风吹麦浪、远处是黄土高坡。我们围绕桌前，把酒言欢。

丰富、可口的菜品让人惊喜连连

值得一提的是，西北45°餐厅作为专门做西北菜的主题餐厅，使用最笨的方法，用西北最天然、健康的食材，烹调出地道的西北民间菜，不添加色素、食用香精、味素等，真正保留住了菜的本色本味。正所谓，在泉城体验西北民间菜，需要将脸仰望45°才能不让口水流下来。

说罢，先来几份秘制烧羊棒，听说这是西北45°餐厅值得称赞的招牌菜，也是顾客必点之一。据店长说，西北45°餐厅对烹制的羊肉十分挑剔，坚决不用劣羊肉、假

羊肉，也不会以本地羊肉充当西北天然大草原的羊肉。羊肉都是来自喝清水吃原生态草的草原羊，重重把关，优中选优，从草原到餐桌全程低温链直送，确保顾客吃到的每一口都来自西北的天然大草原。

没一会，香喷喷的烧羊棒上桌了，不愧是招牌菜，光看整体的卖相就让人食欲大振。摆盘并不花哨，只见烧羊棒整齐的摆放在盘中，旁边配有蘸料，根根个大肉厚，色泽红亮，浓香袭人，无不体现着西北菜的夯实与豪气。拿一根趁热开吃，皮脆肉香，肉质外焦里嫩，吃进嘴里不膻不腥，肉在齿间撕扯的快感，让我们吃的大快朵颐，一根不够那就再来一根。

下面这道香葱烤鱼，味道堪称一绝，纯天然的食材，鱼本身选用的就是高品质的鲈鱼。更重要的一点，香葱烤鱼在这里是限量版的，一天只卖20条。一大盘金灿灿的鱼，鱼身整体保持完好，一斤八两左右，色泽鲜黄，经过辣椒和香葱的点缀显得越发好吃。夹一片放进嘴里，这鱼肉质细嫩，鱼片嫩黄爽滑，吃起来香浓可口，鲜美之气萦绕鼻端，放眼望去也找不出几根刺来，省了挑鱼刺的功夫真是让人吃起来更加舒心。

来吃西北菜，怎能不尝尝黄米凉糕?品完香喷喷的肉，来份冰凉软糯的黄米凉糕再好不过。精选自西北的黄米和江米，经过繁琐的加工工艺，成品后的黄米凉糕看起来金黄诱人，被切成豆腐块状的凉糕，下面是白凌凌的江米，中间夹着红枣，最上层则是金灿灿的黄米，非常有层次感。虽说现在是寒冬，可这黄米凉糕一入口，冰凉沁心、香甜软糯，就着醉人的桂花蜜，满嘴的甜味，舌苔凉凉的，感觉说不上来的好，我们很快吃了个精光。

最后，我们这顿饭以因“舌尖上的中国”而火遍大江南北的黄馍馍结束。黄馍馍是西北面食的代表，而西北45°餐厅真是把其味道做到了极致。金黄的馍馍，作为杂粮原以为吃起来会很难咀嚼，尝了才发现竟是如此香甜绵软，里面的红豆夹心比较甜，却又不是腻甜，口感当属一流，也正因为是纯天然磨出来的红豆，做出来才有这种味道。果然，原汁原味的东西才最好吃。

从没吃过这么地道美味的西北菜，一场味觉、视觉、感官上的多重享受，让我对神秘的大西北更加神往。现在银联与西北45°餐厅携手推出了力度空前的活动优惠，还等什么，快来体验大西北的正宗美食吧。