

圣诞品享各类大餐

非常食客

烟台各大酒店 圣诞活动多

专刊记者 王梓蓉

雪花飞舞,浪漫的圣诞节即将到了,你为自己和TA准备了怎样的圣诞娱乐节目呢?吃大餐是不变的主题,那么去哪里吃,吃什么呢?圣诞将至,烟台市各大星级酒店已陆续推出各种圣诞大餐。想了解最新的圣诞美食资讯,那就随记者一起去看一看吧。



开发区华安国际大酒店姜饼屋一角。



“美食帮”开始征集会员啦,如果您是爱好烹饪的读者,如果您喜欢分享美食,如果您在美食的制作中常遇到不解的烹饪难题,那么您就加入这个QQ:1780998007或者拨打这个电话0535——6905532告诉我们您烹饪上的难题,我们有强大的阵容力量帮您一一解答,如果幸运还会有精美礼品等着您呦!

圣诞节姜饼制作

专刊记者 王梓蓉



近日,记者来到位于开发区海边的华安国际大酒店,圣诞将至每家酒店都装饰了带有圣诞符号的饰品,可华安国际大酒店的一处姜饼屋吸引了不少食客的关注。据华安国际行政总厨王春强介绍:“姜饼是德国最著名的传统圣诞食品,姜饼的英文有两种一种是Gingersnap,从字面就很好理解姜+薄而脆的饼;而另一种说法来自德语,叫Lebkuchen。”总之,姜饼就是圣诞节时吃的小酥饼,通常用蜂蜜、红糖、杏仁、蜜饯果皮及香辛料制成。

姜饼是个古老的食物,最早可见于古罗马帝国时代。姜饼的主要原料为姜,在罗马帝国没落后,姜就在欧洲消失了踪影,直到马可·波罗在大约1295年时,再次从中国把姜带回欧洲大陆。

王春强说:“我们这里做烘焙这么久,一直没有做过姜饼,因为平日里对姜很不感冒。今年终于做了一把,发现姜饼的味道没有那么突出,也吃不出辛辣味。能隐隐地吃出一点点姜味来,风味特点挺浓的一款饼干。”

【圣诞姜饼】(参考分量:视大小而定)
配料:低筋面粉250克,黄油50克,水30克,红糖粉25克,糖粉50克,蜂蜜35克,鸡蛋25克,肉桂粉1/4小勺(1.25ML),姜粉1小勺(5ML)
表面刷液(蛋水液):鸡蛋10克,水20克
装饰用糖霜:蛋白20克,糖粉150克,柠檬汁1小勺(5ML),各色食用色素适量
烘焙:烤箱中层,上下火180度,12分钟左右

制作过程:
1、把制作姜饼的所有配料倒入碗里。
2、用手混合揉匀,成为面团。
3、刚开始揉成团的时候,面团表面会比较粗糙。继续耐心地揉一会儿,直到面团表面光滑就可以了。把揉好的面团放进冰箱冷藏松弛1个小时。
4、松弛好的面团,放在案板上擀成厚约0.3CM的薄片。(如果案板不够大,可以将面团分成数小份,分次来擀。)
5、用各种形状的模具,在擀好的面片上刻出饼干模型。
6、把刻好的姜饼排放在烤盘上,鸡蛋打散和水混合均匀成为蛋水液。在姜饼上刷一层蛋水液,静置松弛20分钟左右,再刷一层蛋水液,放入预热好的烤箱,中层上下火180度,12分钟左右,烤到自己喜欢的上色程度即可取出。
7、饼干烤好并冷却以后,就可以开始装饰。蛋白和糖粉混合打发,加入柠檬汁,继续打发就成为蛋白糖霜了。(这一步非常简单,不一定非要使用电动打蛋器,直接用手动打蛋器就可以了)
8、做好的糖霜,浓稠度可以根据需要自由调整。比如用来刷底色的糖霜,可以调得稀一点,那么就多加一点柠檬汁。用来画线条、画图案的糖霜,可以适当稠一点,那么少加一点柠檬汁就OK了。
9、用来刷底色的糖霜,调整到如图所示的浓稠度比较合适(提起打蛋器,糖霜会呈粗线滴落)
10、根据自己的需要,在糖霜里调入不同颜色的食用色素,做成不同颜色的糖霜。刷底色的糖霜可以直接放在碗里,用来画线条的糖霜,当然就装入裱花袋里啦。
11、刷底色的方法:用毛刷蘸着糖霜,刷在饼干表面。等糖霜干透即可。
12、画线条的方法:等底色的糖霜干透以后,在裱花袋前端剪一个小口,在饼干上挤出想要的图案即可。

1 华安国际“蟹蟹您” 平安夜主题派对



12月24日平安夜,烟台开发区华安国际大酒店二楼华中宴会厅将盛大举办“幸福的小鸟,快乐的圣诞”平安夜主题派对,每位食客可以享用到4斤多的阿拉斯加雪蟹盛宴,以蒸烤为主的蟹宴吸引了不少海鲜食客前来订购盛宴。酒店诚邀激情表演奇幻魔术、东北二人转、小提琴、歌舞表演热情期待每位充满探索精神的宾客前往。同时,每位宾客将有机会获得:品牌42寸液晶电视、华安地产提供购房代金券6000元和3000元不等、纽曼MP5、车载导航仪、等实用家电,丰厚的奖品期待您的探索。中奖率更高达15%哟!
蟹宴价格:398元/位



2 东上海吃大餐 拿笔记本电脑

12月24日(平安夜)、25日晚上圣诞夜,东上海鲜推出圣诞自助晚餐。据了解,东上海鲜将在首层国际宴会厅推出圣诞单人豪华晚餐,其中晚餐的最大亮点四大件:瑶柱肉沫海参、盐水虾、冰镇卤水鲍鱼、清蒸螃蟹,还有什锦刺身拼盘、圣诞烤火鸡等各路美食待你饕餐!
美食要配精彩的演出,晚会活动主持特邀烟台主持人赵扬,演出阵容精彩庞大,还有参加《非常6+1》、《星光大道》等获奖演员的参与,其中侯奇才的压轴戏模仿赵本山最为精彩。据负责人张媛媛介绍说:“在就餐的同时惊喜连连,酒店为食客精心设置奖项活动,也许最幸运的那个人就是您!让您和你的家人度过一个独特而温情的平安夜之夜。届时,您将有机会抽取42寸高清LED平板电视、数码相机、时尚手机等大奖等您来拿。
自助价格:488元/位

3 皇冠假日 千元大餐拿金条

烟台南山皇冠假日酒店作为全球最大的酒店管理集团之一洲际酒店集团旗商务五星级酒店品牌它自然有自己的品牌和风度。酒店12月24日晚在二楼红宝石宴会厅推出了788元与988元圣诞大餐,酒店负责人介绍说:“平安夜推出丰盛的圣诞大餐现在已经火爆出售中,以及幸运抽奖赢取10克金条、新马泰游、天梭手表、全国皇冠假日酒店免费房等,含金量高的大奖吸引了不少食客们的眼球。”

据了解,皇冠假日酒店12月25日还将在酒店三个餐厅中餐厅、旋转餐厅和西餐厅分别推出圣诞晚宴368元/位,食客们可以享受到由酒店亚洲美味餐厅提供的印度、日式、泰国大餐尽情享受。同时,还可免费畅饮制定美酒。

平安价格:788元/位和988元/位
圣诞价格:368元/位



●鲁菜之乡佳话多之十四

清朝皇帝喜鲁菜

编辑手记

张允德,福山烹饪协会副秘书长兼办公室主任,一直以来热心于鲁菜文化的研究和探索,积累了大量的关于鲁菜文化的第一资料。为了弘扬鲁菜文化,让人们更多地了解鲁菜、喜爱鲁菜、推动鲁菜。现将部分资料摘录以飨读者。

京菜,即北京菜,它融合了汉、满等名族的烹饪技艺,吸取全国主要地方风味,继承了明、清宫廷肴饌的精华,形成了自己的特色。但京菜受影响最大的当属四大菜系中的鲁菜,可以说,鲁菜为京菜的发展打下了坚实的根基。说到鲁菜的影响和对京菜的贡献,就不能不提清朝的乾隆皇帝。

乾隆帝在位时经常微服私访,几下江南。乾隆每到一地都要品尝

当地名饌佳肴和著名的小吃,可谓吃遍了大江南北,尝遍了山珍海味。但乾隆在品尝过杭州菜、苏州菜和淮扬菜等等筵席后,他唯独对山东的鲁菜倍加青睐。为了自己钟爱的鲁菜,为了使御膳烹饪的更有滋有味,提高膳席的质量,于是乾隆就亲自下了一道旨令:要御膳房的厨师学烧鲁菜,并且每筵必有几道鲁菜。

明清两代皇帝的御厨多为山东人,而其中占很大比重的又多是鲁菜之乡山东福山县人,那时也称“福山帮”。乾隆帝这一下旨不要紧,可忙坏了御膳房的众厨师,那些厨艺高超、自命不凡的御厨纷纷拜山东鲁菜御厨为师,虚心学习、刻苦钻研山东鲁菜的烹调技法与绝技妙招。这样一来,御膳坊的肴饌水平有了很大的改善与提高。鲁菜在宫中乃至北京城里的身价提升了百倍,鲁菜厨师也随之水涨船高,荣耀光彩起来。乾隆的旨令,对鲁菜的发展,对京菜的促进确实起到了重要的推动作用。他的这一举

措,是功不可没的。

到清末慈禧太后掌政时期,由本地风味和山东风味构成的京菜又向前推进了一大步。据说慈禧太后也非常喜欢鲁菜,她用膳时是吃一看二眼观三,一日三餐每桌每菜各不相同。一日山东厨师用活鱼片烹制了一道菜,慈禧太后品尝后觉得味道甚佳,就问叫什么菜,答曰:“抓炒鱼片”(抓炒是福山风味鲁菜传统的烹调技法)。慈禧太后兴致极高,接着令其再做几样,于是厨师又做了风味独特的“抓炒虾仁”、“抓炒腰花”、“抓炒里脊”。此次,“四大抓炒”在宫廷和京都出了名,成为当时社会名流、商贾士绅追捧的热门鲁菜珍品。

这正是:

乾隆下令学鲁菜,
御厨争把福厨拜。
慈禧兴高赞鲁菜,
四大抓炒人人爱。

文/张允德