



情人餐厅推荐

特别的爱给特别的你

——声远糖朝

专刊记者 王梓蓉

声远糖朝西餐厅位于烟台市府街51号,这里蓝紫色的装修色调,像是把食客们带来一处浪漫海洋色彩中。这里是以西式餐饮为主题的餐厅;主营咖啡语茶、意大利西餐、香港甜点、台湾名吃。多年来一直坚持制作纯正美食,招牌菜品比比皆是。餐厅负责人张孝中向记者介绍,店内主打产品——台塑牛排、奥姆莱斯蛋包饭和哈根达斯冰淇淋赢得很多食客的推崇。下面就为食客们介绍几款声远糖朝招牌菜。

非常食客

台塑牛排——一头牛仅供6客享用

大家都知道,真正三成熟的牛排在西餐厅里并不叫座,因为不全熟的牛排看上去不仅带血丝,口味也不受食客的喜爱。声远西餐的厨师们观察到了这类牛排不被食客们接受的原因,究其原因其实是我们从祖先遗传下来多年的消化系统有关,和外国人的饮食习惯有差别。

为了烹调出这道独具中式口味的牛排,声远美食研究出全熟的“台塑牛排”,它既有西餐牛排的外形,而又有着传统中式味道且全熟的牛排。张孝中说:“为了烹调出这道独具中国口味的牛排,我们以特殊中国口味佐料腌浸两天两

夜,将完全入味的带骨牛小排,慢火烧烤一个半小时,再以高温120℃的瓷盘盛装,保持台塑牛排香嫩的风味。”食客们看到全熟的牛排虽然不带血丝,却异常鲜嫩,咬劲十足。

说起食材,张孝中又告诉记者:“这款台塑牛排,一头牛只能供应6位食客享用。”好的美食不但要有好的烹制调料还要有好的食材。据张孝中介绍,声远美食在长时间研究挑选中发现,一头牛只有最精华的第六至第八对肋骨,得以使台塑牛排的精髓脱颖而出,在250℃烤箱烘烤一个半小时,还能保持100%鲜嫩度的牛排。



奥姆莱斯——独特日式咖喱口味

奥姆莱斯这个好听的名字,被常吃的烟台食客们称它——蛋包饭。相传这道美食最早是欧洲料理,原名叫做“OMELET”的外来语,在日本相当流行,经过引进改

良才成为“蛋包饭”。

张孝中介绍说:“西餐厅在国内逐渐本土化,蛋包饭就是一款入乡随俗的经典改良。”这款招牌奥姆莱斯具有独特的口感,每款

不同的口味让食客流连忘返,蛋饼内夹杂的香嫩的牛肉土豆泥,再加上煎到恰到好处的鸡蛋饼,色泽饱满的咖喱饭,极大地诱惑了食客们的胃。



哈根达斯——冰淇淋中的劳斯莱斯

“爱她,就请她吃哈根达斯”这句哈根达斯的广告语,估计每位偏爱甜食冷饮的食客都应该知道。烟台西餐厅很少有纯正的哈根达斯作为冰淇淋的主要食材,为了满足全球不同人士的口感偏好,哈根达斯

每年都会推出多种全新口味。

声远糖朝西餐厅一大特色就足以在这个时候体现出来:用哈根达斯制作出的各色冷饮,怎能阻挡得住人们对它的喜爱呢?这里同时汇聚了十余种美味冷饮。不论从设计出

的样式还是冰淇淋的本身都让吃到的食客感受到它劳斯莱斯的价值。

情人节,不妨带上自己心爱的她一起,到这里享用哈根达斯每款不同的冰淇淋口味吧。

浪漫从甜品出发

情人节为他制作一份点心吧!

整理 王梓蓉

2月,因为有了情人节而总是充满着甜蜜的感觉。如果你正头痛送给自己的另一半什么礼物。不妨试试情人节的午后,用心为他做一份营养又美味的点心,让每一口都有甜蜜的味道,吃到的人会感受到幸福。

为了更贴近生活,让美食更健康,今天选择三款不同种类的甜食教大家如何制作。

香辣玛雅巧克力皮

用料:黄油30克、辣椒粉1.25克、肉桂粉10克、核桃整颗472克、砂糖30克、可可粉15克

做法:1、将黄油、辣椒粉和肉桂粉混合在碗里。把微波炉调至高温转30秒至黄油融化后搅拌均匀,将核桃加入并搅拌,使得配料完全包裹核桃。

2、把糖撒在核桃上。将核桃放在烤盘上放进烤炉,用120℃烤1个小时,每15分钟翻一次,至核桃变深黄色。

3、将可可粉用筛子撒在刚烤好的核桃上,再冷却。放置可密封的容器中,室温可保存5天。



蓝莓山药泥

用料:山药1节、蓝莓果酱5茶匙、盐1克、牛奶2茶匙、蜂蜜1汤匙

做法:

1、山药洗净去皮并切成段,放进微波炉食用容器中,带盖高火加热7分钟,取出后,用筷子插一下能轻松穿透即可。

2、取出山药趁热用勺子把山药压成泥,加一点点盐,可以提味,让山药泥更甘甜。再加入一点牛奶,使山药泥更顺滑香甜。

3、把山药泥团成自己想要的形状,可配合情人节用模具做成心形,想要方便的话也可以用大的圆勺挖出圆形。

4、取蓝莓酱加一点水稀释,再加入蜂蜜,搅拌均匀。最后淋在已成型的山药泥上即可。

爱心微波老婆饼

用料:鸡蛋1个、面粉1/2碗、食用油1汤匙、蜂蜜2茶匙、牛奶20毫升、黄油1/2茶匙、泡打粉0.5克、豆沙500克

做法:

1、将除豆沙外所有材料加水混合,揉成略软的面团,用保鲜膜包好醒面半小时。把醒好的面团分成若干份,取其一用擀面杖成椭圆形面片。

2、在面片上放入适量豆沙馅,包起来收口。将其收口朝下放在案板上,轻压一下。

3、用刀在表面划平行刀,让馅能露出来。用刷子或勺子取少量蛋液刷在开口的一面。将做成的老婆饼放在烤盘上,放进微波炉,调至中火转5分钟,拿出翻面,再转5分钟即可。

Tips:放进微波炉前,可用黄油或色拉油把微波炉烤盘刷一遍,防止粘底。

搜小店

酣畅水煮鱼,让你“鱼”罢不能

专刊见习记者 朱桂杰



川菜怎样才够味?现在,请不要过多考虑,请回答,第一个在你脑海中蹦出来的川菜名是什么?水煮鱼!不错,这确实是一道让人垂涎的川菜。想吃最地道的水煮鱼?跟我一起来小草房吧!

小草房文化

近日,记者来到烟台华茂街87号的小草房。走进小草房,就像走进了一个充满文化底蕴的古老的农家大院。在与周经理的交谈中,记者才知道原来小草房的装修风格是以四川农家风味为主。以竹子、青砖、茅草等组装成一个小草屋,再点缀蜡染、根雕、字画、油灯、油纸伞、土瓷餐具、原木实桌等,给顾客营造温馨舒适的感觉。复古的竹式风格建筑和室内装饰,让人感觉倍感清新,贴近自然。

小草房水煮鱼

川菜在国际上享有“食在中国,味在四川”的美誉,水煮鱼就是川菜中一道营养美味、备受追捧的名菜。周经理告诉记者,关于水煮鱼,还有一个传说。据说是重庆一个家境殷实的姑娘嫁入夫家,因从未下过厨,在大喜之日要亮手艺,怕在众多来客前丢人,便提前将鱼肉切片,腌制煮好,待上桌前,泼上红油。没想到众人食后对这道菜的鲜香美味赞不绝口,从此水煮鱼成了重庆最有名的一道菜,甚至,也成为新过门媳妇的厨艺试題。

据周经理介绍,小草房的水煮鱼使用独特的烹饪工艺,严格的原料选配,所烹制的鱼肉鲜美无比、口感麻辣厚重,让你“麻上头,辣过瘾”!小草房的水煮鱼有水煮鱼(草鱼),29元/斤,每份58元和水煮鱼(黑鱼),38元/斤。

周经理告诉记者:“在小草房除了有水煮鱼,还有其他几道金牌菜,像用高汤做的酸菜鱼、闻香馋嘴蛙、极品毛血旺、香水鸭肠、香辣霸王肘等,也会你的味蕾在川菜的美味中尽情享受。”

小草房简介

小草房水煮鱼自2002年首家店面开张以来,便以其美味独特的水煮鱼赢得了众多食客的认可和赞誉,目前,小草房在山东各地已经成功开设七十余家连锁店,已陆续在全国各地开设分店40余家。小草房致力于提高烹饪的科技含量和文化韵味,在承袭传统川菜色、香、味、形的基础上,进行时尚化、品牌化、规模化演绎,独创很多特色菜品,将美味的川菜进行了技术改良,形成了自己独特的风格,深得食客和同行的赞誉。