

传人制作原生态, 海鲜湖鲜天天鲜

去天外山庄品味原生湖鲜海鲜

在这个秋冬滋补季, 园林式酒店天外山庄已成为一个海鲜、鱼鲜、天天鲜的“海鲜码头”。来自水泊梁山——东平湖祖传七代的“中华非物质文化遗产——王家炖鱼宴”落户济南天外山庄酒楼, “王家炖鱼宴”专业厨师团队也随之进驻天外山庄了!

到天外山庄, 品王家炖鱼宴!“王家全鱼宴”历史悠久原生态, 祖传秘方味独特。约亲朋好友, 到天外山庄, 品味来自东平湖祖传七代的“王家炖鱼宴”, 去找寻那源自清朝乾



隆年间的贡品美味。

天外山庄园林魅力, 亭台楼阁、绿树鲜花、步步有景……去过天外山庄的人无不感叹这里的园林环境, 自然景观宛若人间仙境; 在天外山庄就餐的陈先生感慨到, “天外山庄院内亭台楼阁, 园林景观, 在这儿吃东平湖原生态的湖鲜, 惬意舒适, 还很有档次和面子。”

在这里, 每天都聚集了来自东平湖的原生态野生甲鱼、野生泥鳅、野生鲶鱼、野生嘎鱼、野生东平湖虾及东平湖菱

米等原生态新鲜食材, 由东平湖王家炖鱼宴传人亲临天外山庄操作。这些由专业厨师团队精心制作而成的炸湖虾、炒菱角秧、麻辣泥鳅、野生鲶鱼、辣炒河蚌、爆炒菱角仁等精美的原生态湖鲜、海鲜菜品, 从色、香、味、器、型上无不散发着天外山庄独特的餐饮文化魅力。

据了解, 王家炖鱼采用东平湖野生活鱼, 只去其五脏, 然后将整条活鱼放入多种名贵中药材熬制的汤汁锅中炖煮, 一定时间后出锅的炖鱼肉质色白, 外深红而透嫩, 肉嫩而不散, 香酥而不腥、肥而不腻, 鱼的鳞、骨、肉同食, 保持了鱼原有的营养成分, 食后味厚色醇, 香浓鲜美。这一制作工艺在全国的烹饪界中也是首屈一指的。从古至今, 都是老少皆益的可口佳肴, 被世人称为——鲁菜珍品。

东平湖“王家炖鱼宴”第七代传承人王绪军先生自幼随父母生活在东湖畔安山山镇, 受到家庭做鱼传统的影



响, 对炖鱼产生极其浓厚的兴趣。为把这项古老的传统名吃发扬光大, 他在完整保持东平湖南安山炖鱼传统做法基础上, 又广泛吸收黄河流域、运河两岸的制作技艺, 特别是利用现代生物技术同古老传统炖鱼技术有机糅和在一起, 在炖鱼的过程中注重选鱼、杀鱼、晾晒、腌制, 放入二十多种名贵天然佐料熬制的汤锅中炖制, 成为当今东湖畔安山炖鱼的一种绝技。

新景象, 新感觉再现渔村文化。如今的天外山庄, 各种原生态的湖鲜, 海鲜琳琅满目, 天天散发着新鲜味道。品地道渔家老菜、海鲜, 享正宗的胶东菜、农家饭, 家常宴, 就去天外山庄吧!

山庄地址: 济南市千佛山西路19号

抢座电话: 0531-82956908 82956909

详情登录百度搜索“王家炖鱼”

真料精粹 怡养人生

蓝海酒店集团举办新菜品鉴会

如今, 在外就餐, 如何吃的美味营养又健康, 才是食客们的追求。10月25日, 蓝海酒店集团在济南蓝海大饭店(市中店)举办“真料精粹, 怡养人生”为主题的新菜品品鉴会, 蓝海酒店集团副总裁韩志远、山东省烹饪协会副会长孙嘉祥等有关餐饮专家和诸多媒体组成专业评审团, 现场对酒店新推出的11道精品菜肴进行了缜密的品鉴评审。

品鉴会上, 评审团分别对新推出的云南山珍佛跳墙、金沙新西兰牛肉、南澳小龙虾刺身、港式脆皮鸡、米油蟹肉、韭香海鲜烩、香煎新西兰羊柳、肠衣排骨、香煎野山菌、泉水羊肉、豆茸烩海皇这11道精品菜肴进行了严谨品评。南极小龙虾刺身、米油蟹肉、香煎野山菌、肠衣排骨、豆茸烩海皇五道菜品成为本次新菜品品鉴会上得分最高的五道佳肴。

品鉴过程中, 从食材的新鲜程度



到烹饪的创新程度, 再到营养与口感, 各方面的严苛考评让菜肴每个细节都被再三斟酌考量, 而只选用最优质的原材料, 最大限度保有食材的营养与口感的创新烹饪方式, 让评审们对蓝海酒店集团厨师团队的烹饪技艺赞不绝口。山东省烹饪协会副会长孙嘉祥表示, 蓝海酒店集团在选材、制作及菜品研发、创新方面值得肯定, 新品菜肴十分符合“低盐、低油”的健康烹饪理念。

蓝海酒店集团副总裁韩志远在品鉴会现场说, 集团从2010年便建立了品牌原材料合作基地, 选择最为天然、纯粹的食材作为原材料。2011年, 蓝海在东营自建约6000亩的蓝海生态农业基地, 为集团所属酒店提供各类纯天然品质、安全又健康的绿色食品为原料。主导成立专门的菜品研发机构, 使菜品的常变常新成为蓝海的一种特色。

苏宁11月8日引爆第一届O2O购物节

10月29日, 苏宁在南京召开新闻通报会, 宣布将在11月8日到11月11日为期四天四夜时间举办“第一届O2O购物节”。做O2O并不是一件简单的事情, 必须满足两个条件: 一个必须拥有两个“O”的渠道, 也就是同时在线上 and 线下都拥有自身能够掌控的渠道。另外一个必须是必须实现两个“O”的无缝协同和高度融合。

苏宁第一届O2O购物节带给消费者最直观的就是O2O无界购物的消费模式, 主要体现在五大方面:

首先, 苏宁将实现线上线下商品的任意购买。其次, 苏宁将实现线上线下活动的全面同步。第三, 苏宁将首次开创OVO互动视频购物模式。第四, 苏宁将推出移动端的电子会员卡。将线上线下会员卡的积分、返券等会员权益进行了融合, 实现一卡多用, 彻底实现了“一卡在手, 同享线上线下会员礼遇”的功能, 同时让会员融入同一个圈子进行交流互

动。第五, 苏宁将推出门店自提返利的活动。据了解, 为了鼓励网购消费者使用该项服务, 在O2O购物节期间还专门推出了自提返5元的现金通用券的奖励, 这也是苏宁O2O带来的服务保障。

本次O2O购物节, 苏宁还将社交与游戏深度结合, 推出了“拉帮结派”的活动。消费者通过社交媒体, 邀请好友参加帮派玩游戏, 即可获得双线通用的红包。消费者可以被邀请, 也可以自建帮派, 只要人数达到三人即可获得苏宁送出的红包, 仅此一项苏宁就计划投入2000万元现金。

在价格方面, 苏宁线上线下准备了200亿货源, 通过规模采购优势和成本集约优势确保市场价格绝对优势。并再次祭出“超级0元购”的大杀器, 双线同步推出“买多少返多少全场通用券”。在平台方面, 苏宁云台上线后, 平台商户入驻数量在O2O购物节前将达到6000家, 新增SKU 100万。

冬天将至 你的肠胃准备好了吗?

在这个即将进入冬季的当下, 愈加寒冷干燥的气候, 使得越来越多的人选择了吃火锅、烤肉和各种麻辣料理, 上火、肠胃失调、便秘等问题稍不注意便会主动找上你。如何吃得过瘾, 畅享冬季? 答案很简单——酸奶。同样是吃, 酸奶这个最简单的方式, 绝对是这个季节伴你保持健康状态的绝佳利器。

提升肠动力 植物菌种活性更强

说到酸奶, 菌种是一个不得不提的话题。由于近年来现代社会人们膳食结构的改变和抗生素的广泛使用, 使人体肠道内以乳酸菌为主的益生菌遭受到严重破坏, 而传统的动物源乳酸菌对改善人体肠道健康的功效强度亦开始面临挑战。植物性乳酸菌正是在这样的背景下应时而生。

和其他乳酸菌相比, 植物乳酸菌具有显著的活性和更强大的功效, 能比动物源多达几倍的数量到达人体肠道内, 植物乳酸菌耐胃酸胆盐, 对消化道环境抵抗能力强, 与其他乳酸菌相比, 能更多地以活菌形式到达人体肠道, 与肠道内的有害菌竞争, 发挥健康作用。到达肠道内部的植物性乳酸菌, 会在肠道内部促使有益菌数量大大增加, 同时抑制在肠子内部的有害细菌。

树行业典范 光明畅优倾力造就专利菌种

历经十年, 国内乳业先行者光明

乳业研制出具有自主知识产权的专利菌种——植物乳杆菌ST-Ⅲ, 完全从植物中萃取, 经试验证明, ST-Ⅲ不仅可以通过胃液直达肠道, 更能在肠液中数小时数量无变化, 存活率相当高, 耐受性也极强, 可充分达到提升调理肠道效果, 从而更好地帮助提高肠胃功能。

光明畅优全线产品正是采用了ST-Ⅲ这一来之不易的植物乳杆菌, 辅以日常饮食, 能有效改善肠胃失调人群的肠道功能, 减少腹泻、腹胀、便秘, 让大家在这个美丽的季节, 美妙的假期享受通畅带来的好身体与好心情。



都市社交新贵 Lenovo VIBE高调亮相泉城



2013年10月25日, 一场美轮美奂的手机新品发布会盛典在济南省体育中心2046酒吧倾情绽放, 联想智能手机高端子品牌Lenovo VIBE旗下首款新品——VIBE X惊艳亮相。联想专为年轻一代“都市社交新贵”打造的VIBE X以精湛设计、强劲性能、创新交互带来非凡的“吸引力”, 一经登场, 瞬间成为万众瞩目的焦点!

恒隆广场10.26万圣巡游夜精彩纷呈

继10月19日万圣节最大最多“南瓜”登场、开放式鬼区“惊”艳亮相, 10月26日晚, 恒隆广场的便装巡游迎来本次万圣节的高潮, 与泉城市民共同度过了个欢乐的夜晚。

当晚的重头戏当属于百鬼巡游活动。脸色苍白, 眼波深邃的吸血鬼突然出现在人群中, 略带鬼魅气氛的音乐响起, 来自黑森林的猫女、驰骋五大洋的海盗、掌管一众精灵的女巫、神情忧伤的僵尸新娘、留着爆炸头的骷髅绅士也慢慢走进人群, 吸引了现场顾客的注意, 纷纷举起相机和手机拍照, 并不忘加入到这场巡游狂欢之中。

