



火锅文化节诱惑来袭

本期试吃地:水赐园韩国火锅年糕

火锅文化节火辣辣的开幕啦!记者亲身体验各家美味,不同的特色、同样的诱惑!

水赐园韩国火锅年糕

创建于1995年首尔地区的韩国时尚火锅年糕,改变了传统意义上的火锅。是改良传统意义的炒年糕,配以海鲜、牛肉、香肠、野菜等食材以火锅形式出现的韩西合璧新式餐饮。

现在,不用去韩国,我们就可以吃到正宗的韩国火锅年糕。记者来到位于世茂广场负一楼的水赐园火锅年糕进行了一番“实地考察”。

水赐园韩国火锅年糕的初经理说:“我在韩国火锅年糕学习了5年,这次能带着美味回到家乡,把这种独特的火锅带给家乡的朋友们,让我觉得特别有意义。”据初经理介绍,在韩国如果有人没吃过火锅年糕,会让人觉得轻视韩食主力炒年糕。

火锅年糕的独特之处,就是把韩国料理的食材,以火锅的制作方式和吃法呈现出来。最受欢迎的招牌菜,就是海鲜和奶酪锅底的搭配,鱼饼、面条、粉条、水饺、炸紫菜卷、火

腿、鸡蛋等约10余种的配菜均可以涮食。烤肉、海鲜、蔬菜、炒年糕等锅底,也都各有不同的味道,备受欢迎。

再加上用最后剩下的火锅年糕调料来炒饭,吃一顿实在的美味,真是过瘾。

火锅年糕的烹饪几乎在无油烟的情况下进行,不加味精、鸡精、没有防腐剂,现点现做。口味甜而不辣,口感非常独特,让人流连忘返。

据初经理透露,11月2日—10日之间,水赐园韩国时尚火锅年糕将进行酬宾答谢活动,活动期间市民可以去免费试吃哦!

1、进店消费即可获赠饮料一瓶,或10元代金券一张;2、消费满100元,即可获赠电影票一张,数量有限,赠完为止;3、活动期间充值500元赠送100元,并可获赠双人套餐免费券一张;4、活动期间充值900元赠送200元,并可获赠双人套餐免费券两张。



吃货达人火锅试吃记 第一站

本期吃货达人试吃地:水赐园韩国火锅年糕。

试吃人数:10人,年龄在20—30岁之间,女士优先!

试吃地点:世茂广场负一楼

试吃时间:11月6日 18:00

报名电话:6791392 18615963966

吃货达人们,想获取免费试吃时尚火锅年糕的机会吗?快快拨打报名电话吧!名额有限哦!

专刊记者 庄粟

鸡焖鱼老店

位于高新区日头泊村,简朴的店面和环境有不简朴的牌子——齐鲁第一店。记者当日中午11点多到达店门口,门前的小院儿已经停满了车,据说太晚就会没有座位。

鸡焖鱼是一种用鸡肉和草鱼加上秘制调料精炖而成的特色火锅,捞完锅里的鸡肉鱼肉,还可以添加冻豆腐、宽粉、菠菜等涮着吃。

据老店工作人员介绍,他们的原材料采用的是正宗的本地跑山小公鸡以及野生草鱼,肉质鲜美且筋道,更值得一提的是汤头,有鱼肉的鲜,鸡肉的甜,秘制作料更是妙不可言,吃起来鲜嫩爽口。

来店里吃鸡焖鱼,通常是按照每人能吃的斤数来计算价格,鱼肉和鸡肉都是时令价格,保证新鲜美味。



专刊记者 李相澎



云府老鸭汤

秋冬季节宜于喝汤,尤其适宜于喝肉汤,但牛肉、羊肉汤喝多了又容易上火,特别是羊肉汤,有的人就不太能喝,而鸭子比较清淡,老鸭汤营养而不上火。

位于南山路的云府老鸭汤属于老店了,店里的许多顾客都是经常光顾的回头客。老鸭汤锅是一种集美食养生、传统滋补、民间食补为一体的特色火锅。以其汤鲜味美、老鸭皮糯肉耙、具有独特的风味,

令人爱不释手。不管是男女老少食用都有滋补的功效。

汤的味道酸咸可口,齿留香余,云府老鸭汤鸭皮香糯爽口,鸭肉细软滑嫩,鸭汤清亮不油腻;经久煮而不咸涩,芳香溢沁,甘口怡人。汤中的酸萝卜经文火慢炖久煮不烂,吃起来肥鲜滑爽。云府“老鸭汤”汤锅系列产品均为清香滋补型。适合各个年龄阶段的消费者食用。

专刊记者 马文杰

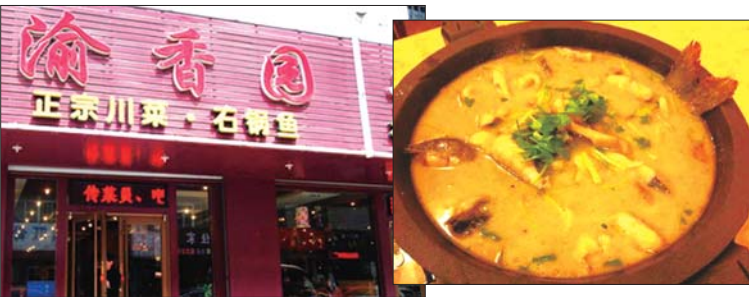
烟台老福山涮羊肉

推开门一股浓郁的羊肉味扑鼻而来,映入眼帘的是简单而又古朴的装修风格。印有福字的八盏吊灯配以墙壁上悬挂的厚德载物的牌匾,让人不禁有种怀旧的情绪跃然心头。“我这里没有过多重视装修,精力都放在如何去让顾客体会那种老味道。”老福山涮羊肉民航店的王经理说道。在与王经理的交谈中,记者了解到,王经理原本是位下岗职工,在无意间看到有家老福山涮羊肉火锅店人气爆满,就抱着试

试看的心态加盟了这家店。“当初的选择是对的。”王经理笑呵呵地说。正如他所选择的那样,凭借着“正宗羔羊肉,假一罚十”的金字招牌,从2011年开业至今,迎来一批又一批的客人,其中不少都是回头客。目前,该店分上下两层,总面积300多平米。羔羊肉和蘸料都是从总店统一配送过来,保证了采购渠道的规范。细嫩的肉质经过特有的切肉工艺切成薄片,加上独有的秘制调料,更是鲜美可口。



专刊记者 马文杰



渝香园石锅鱼

“石锅鱼”也叫“金福鱼”,是湘菜的一道名菜。制作方法独特,用一块花岗岩石凿成的双耳石锅,将鱼放在石锅内烹煎,然后加以辅料。位于南洪街东首的渝香园在传统的石锅鱼做法上加入符合烟台人口味的底料。自推出之日起就受到了“吃货们”

的热捧。吃前喝上一碗热汤,再将雪白的鱼片从锅里捞起,蘸上调料,浑然会忘记外面的大风在呼呼地刮着。石锅含有大量对人体有益的铁离子元素,具有防癌、防老祛皱、润肤等作用。用石锅炖出的鱼具有明目、养颜、健脑的作用。

专刊记者 李相澎