



骏马宏程贺新禧

# 美食兆丰年

## 东祺汇海大酒店的美食秘籍

专刊记者 庄粟

元旦佳节,你准备好你的胃口享受饕餮美食了吗?想知道东祺汇海大酒店的大厨都有哪些拿手菜吗?东祺汇海大酒店行政总厨贾建鹏可是有很多美食秘籍,下面,我们就来取取经吧!

### 菜品推荐

#### 东祺寿星鸡



寿星鸡是吃谷类喝山泉水、饮药汤长大,在烹调过程中只加入水和盐,不加入任何调料,特点:肉嫩、味正、汁鲜、油花亮,有一种独特香味。

#### 御膳秘制鸽



这道菜品是由我们东祺汇海的行政总厨研制而成御膳秘制鸽,该菜品选料考究,精选20天乳鸽烤制而成。特点:口感皮薄多汁,细腻清香,具有益气补血、美容养颜的功效。

#### 国宴狮子头



这道菜品是酒店的特色菜之一,它是由北京钓鱼台国宾馆原厨师长孙永和大师亲临酒店指导制作的,选用四瘦六肥的五花肉加入新鲜的马蹄制作而成。特点是入口即化,肥而不腻。

### 酒店简介



东祺汇海大酒店成立于2011年,位于芝罘区环山路155号,是坐落在港城烟台的一家精品宴请酒店。酒店依山傍海,交通便利,营业面积达2400多平方米,拥有19个高档宴会单间,另有氛围安静高雅的宴会散座。可承接各种商务酒会。

酒店设有厨房监控,直接连接到房间电视上,客人不用到厨房就可以全面的看到厨房各个工作档口的工作详情,对厨房工作进行监督。

酒店的餐饮原材料均取自特定产地。如贝类原料仅限在胶东当地

采购,冰鲜鱼类则来自于渤海东部及黄海北部。烟台海域天然饵料丰富,水质清澈,海产品生产期长,所出产的海鲜原料体肥味美,营养丰富,从而确保了原料产品的天然、健康。购回的原料必须经过相关卫生机构严格检验和鉴定,对检定后的原料出具检定报告后方可放行,杜绝任何不合格原料流入。

酒店坚决贯彻“绿色、健康”的宗旨,不使用任何防腐剂、食品添加剂、色素,从而确保菜品口味自然纯正,营养成分也得到最大保留,是您健康生活的首选。

### 厨师简介

贾建鹏,东祺汇海大酒店行政总厨,从事厨师行业20余年。

“如果问我做菜最重要的是什么?我认为,是还原菜品本身的味道!”贾建鹏如是说,“世界上有很多种好的食材,它们拥有自己本身的味道、口感。作为一名优秀的厨师,应该通过自己的技艺,运用烹调技法让食材本身的原味凸显出来,百菜百味,让食客品尝到不同的味道,享受不同食材带来的美

妙感受。”

“东祺汇海的菜品我一直亲自把关,所有大厨必须对菜品原材料敏感,知道材料本身的特点,然后围绕它自身的特点去发挥它的味道。东祺汇海做菜不用味精,但从没有人说过东祺汇海的菜不够鲜;东祺汇海出新菜品不是最快的,但道道经典,如果您不相信,我非常欢迎您过来品尝一下,我做菜很简单,能不加的就不加,让您真正地认识它!”



# 七婆串串香试吃记

## 来自四川的麻辣鲜香

专刊记者 马文杰

本周一记者与试吃团团友一起来到位于青年南路和红旗东路交叉口的七婆串串香,一进门麻辣香气扑鼻而来,让记者和团友都非常期待。

店主李兴璐,来自四川成都,立志要把四川特色美食引进烟台,在热闹的鲁东大学东门口开了这家七婆串串香。据李兴璐介绍,在成都,串串香非常流行,它是一种特色火锅,同样在街头的两家火锅店,串串香更受欢迎。相信不少朋友也在路边见到过类似涮串的小摊,李兴璐说:“这两种有非常大的区别,部分路边小摊的油和锅底都是重复使用,而串串香则是一次性使用,一桌一锅,保证干净卫生。”

李兴璐告诉记者,他在引进串串香之前,曾带了几位烟台人到成都去品尝试吃,品尝过的人都赞不绝口,他才坚定了引进的信心,且根据北方人的口味,还对原材料进行了改良,现在的七婆串串香,作为特色四川火锅,每天都场场爆满,广受欢迎。

七婆串串香的价格也非常亲民,据店员介绍说,来店里用餐的

客人都是自助选择涮料,串串根据竹签长短,长签1.2元,短签0.6元,用盘子盛的则根据颜色来区别价格,来这里消费,人均二三十元,经济实惠。

待团友全部到齐,大家来到包间,考虑到团友们对辣的承受能力不同,李店长为大家准备了鸳鸯锅,麻辣锅的原料全部来自四川,且当着大家的面现场调制,另一面则是奶白色的骨汤锅,大家都往自己碗里盛了些骨汤,非常香浓,赞不绝口。

串串香区别于普通火锅的部分就是涮料了,除了麻辣牛肉、香辣牛肉、鸡胗、腰花等,牛肉芹菜卷、牛肉香菜卷也非常有特色,尤其是在骨汤锅涮过之后,骨汤和蔬菜的香气融合在一起,口感非常独特,那些不能吃辣的团友都大快朵颐。当然,最具四川特色的还是麻辣锅,厚厚的一层红油让人一看就很有食欲,涮菜口味不仅仅是麻辣,还很香,李店长告诉大家,想要吃辣,一定要试试他家的秘制辣椒面,记者尝试用涮好的牛肉蘸辣椒面,又香又辣,在任何一家火锅店都没有品尝过这样的口味,足足过了一把四川香辣瘾。

