

巴山夜雨:诗意做伴 品味初冬



巴山之地,曾经“君问归期未有期……”上星期,我等连续两天在巴山夜雨大吃麻辣川味,以至于,过后一遍遍重读李商隐的这首《夜雨寄北》,感觉实在是很有必要对此佳句进行一番新解。

谁说“君问归期未有期”,此“君”又是指何“君”。经典的诗句,要有经典的菜肴相伴:夫妻肺片、毛血旺、香辣蟹全部都由巨型容器装盛,还有早已在济南城内传为佳话的水煮鱼——此店招牌。

所以,所谓“君”,以我们身边各种时尚人士的眼光看来,当属这些红彤彤、火辣辣的四川滋味,而曾几何时“未期”,也决不是现代人的情思,我们要的是“相思之期立可见(注意读xiàn)”。我们全体认同这句“巴山夜雨涨秋池”,感觉太恰当;尽管这是在北方,然而这个城市的市民对于这些南边来的滋味,尤其是来自“难于上青天”之地,就尤其给面

子,尤其乐意捧场,他们说,这一“涨”,可谓道出我们的心声,巴山夜雨的川味情绪却在北方的空气里猛涨!

至于后两句的,“何当共剪西窗烛,却话巴山夜雨时”,凡去过巴山夜雨,吃过那里川味的人都会得意一笑;既有“巴山夜雨”,哪来所谓的“何当共剪西窗烛”?我们天天相望,日日为伴,“却话巴山夜雨”也绝对不再是想象中的事情。

还有香辣蟹,这是我多次提及却从未尝试的一道,一直想问问店家这蟹子是哪里整来的,这么肥!

最后,我想再次隆重回味一下巴山夜雨的招牌:水煮鱼;这绝对是让人疯掉的一道美味,曾经,以为我已然吃尽天下的水煮鱼,没想到,巴山夜雨的水煮鱼却如此令人震撼……

吃此菜分三个阶段,这根据口水的活动情况来分:首阶段,口水在口腔里翻腾,这时候是水煮鱼刚被服务生搁在桌子上,冒着热气,很烫,只能用眼睛暂先感受;第二阶段,小试,这是为了避免口水大规模流溢出来,虽然,鱼片还是比较烫,此时的人都能表现出对于烫的超强的忍耐力;然后,就进入了狂吃、疯吃的高潮阶段,建议,最多三人共享此鱼,否则,口水飞溅的同时,各怀心计,夺



鱼之战暗涌……当然,吃的时候,是绝对没有人愿意多说一句话,多浪费一滴口水的……

寒冷的冬日夜晚,如果你突然发现自己的肚子饿了,不妨到巴山夜雨尝尝宵夜,同样也有美味的川味火锅伴你读过寒冷的夜晚。

(宵夜、火锅仅限泺源大街店)
燕山新店地址:经十路燕山立交桥西南(燕子山庄东邻)
电话:87177888
泺源店地址:泺源大街1号(山东新闻大厦对面)
电话:86999388



风尚自助餐征服你的味蕾

现代食客的口味越来越挑剔,简单的吃饭变得复杂了,既要满足社交的需要,又要有品位,还要符合时下流行的健康理念,于是请客吃饭就变成了令人头疼的一件事。

快餐,没营养!简餐,品位不够,圆桌正餐,太拘束!西餐,不对中国人的胃口,日本料理,精致有余,亲切不足,粤菜太淡,淮扬菜太甜……总而言之,众口难调!

如今风靡京城的新式风尚自助餐“阳光海岸自助百汇”已经落户济南,号称“万国美食汇、四海一家亲”的阳光海岸自助百汇,可以一次性满足所有挑剔的舌头!

让我们先来看一看这些来自世界各地的美食吧,挪威三文鱼、法国铁板煎鹅肝、广式烧鹅、日本寿司和刺身、泰国的青木瓜沙拉、山东的野生大虾、韩国明太鱼、还有木瓜燕窝、海参捞饭、浓汤鱼翅、鲍鱼捞饭……

单单是看到这些名字就让人忍不住咽口水了,更何况这些都是无限量供应,怕只怕进到餐厅里的你,会埋怨自己的胃口太小了!

记得有位美食老饕说过:看看海鲜的数量,种类和档次,基本就能了解这个自助餐厅的档次和品位了,这句话一语中的,这种新派自助餐有别

于火锅大排档式的自助餐,倡导的是把商务正餐用一种更为随意、更尊重个性的方式,让你不出家门就能乘着阳光海岸的豪华游轮,来一次环球美食之旅!

阳光海岸所有海鲜全部是100%真料海鲜,鱼翅及燕窝的选料和净准商务正餐的原料一样,来自于威海海域,每两天他们乘着净准的海鲜车运送到各个门店,在这里,平民价格(118元/158元)就能品尝到餐桌上难得一见的燕参鲍翅,的确是高档食材平民化。

为了保持菜品的最佳风味,阳光海岸特别增加了上百种现点现做的菜式,你只要拿

着餐卡在终端机的触摸屏上,点击你喜欢的菜品,然后你就坐在餐桌边,满怀期待的默数1,2,3就行了,一会儿服务员就会变魔术一样端到你面前,分量虽然小,但是完全按照商务正餐的流程制作的哦,分量小就是为了让尽可能多的品尝到多达200多种的菜品,他们尽心竭力一点都不敢马虎!

阳光海岸的餐后甜点也是值得特别推荐,所有的西点均出自台湾西点师之手,采用的都是顶级甜点材料,新西兰安佳黄油,意大利马斯卡彭奶酪、墨西哥咖啡酒、日本的抹



茶粉,最大程度的保持了西点口味的纯正。

来自意大利的提拉米苏,从德国远道而来的黑森林,美国的芝士蛋糕,日本的抹茶红豆蛋糕,带着淡淡的甜蜜等着你,希望你品尝到的不仅仅有美味,更有爱和幸福的味道。

自助餐的流行,源于现代人喜欢聚会,自助餐就是他们最喜欢的集体行为,可省略许多点菜的麻烦,还有配菜的心思、礼让的虚套,各取所需,边

吃边聊,气氛优哉乐哉。

除了朋友聚会,就是商务会谈,在这种无拘无束的环境里,不知不觉拉近了双方距离,现代都市中,一餐美食,带给我们不仅仅是果腹,更多的应该是对生活的热爱,对朋友的真诚,对家人的呵护。

净雅阳光海岸八一店地址:济南市八一立交桥西行路北88米
垂询电话:0531-62351888

海天限盐酱油开创酱油新“食”代

世界卫生组织建议,每人每日的盐食用量不应超过6克。海天重磅推出小小盐限盐酱油,以“适度限盐,鲜美不减”的产品理念,为消费者提供更多的健康优选。

对比普通酱油,每一滴海天小小盐限盐酱油,盐分降低了20%。据业内专家估计,这意味着对每一瓶小小盐限盐

酱油,盐分则降低了14.4克。而按照平均每人每年食用3千克酱油计算,每一年,海天小小盐都将为每位消费者限盐达107克,其日积月累的限盐效果颇为可观。

据介绍,“小小盐”限盐酱油在成功实现适度减少食盐含量的同时,却对酱油中的鲜味没有丝毫影响。保证顿

顿鲜香的同时,帮助人们做到三餐自然限盐。另一方面,海天小小盐限盐酱油的氨基酸态氮含量更是优于普通酱油产品,每100毫升含量达到1.0g,是超国标“特级”的高品质产品(“特级”是现有酱油等级标准中的最高级别,其氨基酸态氮含量不得低于0.8g/100ml)。

百名消费者全程见证圣元品质

2010年,圣元优博已经走过了整整10个年头,他见证了中国婴幼儿配方粉从探索,实践到不断成熟的历程。10年间,有万千家庭成为优博的忠实用户,并通过良好的口碑不断传播,使得圣元品牌逐渐成长为国产奶粉第一品牌。

最近,圣元公司正在组织

“优博十年,爱的十年”大型消费者见证圣元青岛工厂和奶源地的活动。只需写下宝宝成长过程中的情感故事,秀出宝宝照片,就有机会赢取法国、新西兰、青岛之旅。(活动网址: http://huodong.syyoubo.com/10year)

活动从2010年10月15日开始到11月25日获奖名单公

布,历时一个半月,圣元将组成专家和媒体评委会,设置最佳文章奖、最佳照片奖、参与奖、分享奖等不同奖项,选出百名消费者参观圣元青岛工厂、新西兰和法国的奶源地,见证和了解圣元在奶粉不同生产环节的情况,让消费者全方位的感受和了解,一罐优质奶粉是怎么生产出来的。

本月隆重推出:
 特色欧陆烤肉
 意式滋补火锅
 德国自酿啤酒
 品牌白酒红酒免费提供
 百余种自助餐

加盟热线: 4006-77-0531

金汉森德啤烤肉世家
第三届火锅滋补月
贺金汉森重庆店开业

地址: 洪楼南路25-1号(百花公园西门对面)

凭此广告每位 **36元**

活动有效期至: 2010年11月26日
 本活动不与其他活动共享(最终解释权归本店)

订餐电话: 0531-88111977

皇家咖啡 R.B.C. COFFEE
济大路总店
11月17日盛装开业
 更多开业惊喜请至门店垂询

实力成就卓越 休闲创造价值

皇家咖啡八周年店庆之际,凡在2010年12月1日之前,单桌人均消费满50元的客户即每人返代金券20元(仅限现金结账客户),代金券当次消费不能使用。

地址: 济南市济大路7号(省财政厅西邻)
 电话: 0531-82938588
 HTTP://WWW.RBC-COFFEE.CN