



我逛遍大街小巷,满怀欣喜地寻觅属于自己的那道甜品,漫长的旅途中,发生太多的故事,心中载满的爱与幸福,无法承受之重——所以用心挑选这些最美好的食物,与心中同样有爱的你一起分享!

# 美食狂想之 西式推荐

专刊记者 张文婷

## 甜品推荐店 —— 恒记甜品

茶餐厅开始蓬勃发展,茶餐也从中式、西式,扩展到日式、泰式、马来式等无所不包,眼花缭乱的地步。几乎每家茶餐厅在其大同小异的菜单中,都有其独具创意又广受顾客欢迎的茶餐。难怪有人说,要研究香港文化和精神,就一定要到这里的茶餐厅体会。

现在茶餐厅已经成为南方人人生活的一部分,是贴近大众生活的一种新形式也是香港独有的快餐形式。现在烟台有这样的甜品与茶餐厅为一体的店了,不必只看着港台片而“兴叹”了!

甜品行业在港、澳地区发展已有多年历史,享誉盛名,而中国大陆的甜品养生文

化行业才刚刚起步,香港的甜品款式风格之多,风格之广,创新之强,堪称世界之最。在香港各式各样的甜品店多不胜数,生意非常兴隆。恒记的品牌便是源自于香港,融合了两地的产品特色和饮食文化,从而形成独特的产品优势。恒记以“自然、营养、美味”的特色以及全国连锁加盟的

经营理念,立足成为消费者信赖的甜品品牌。

水果不但是人们生活中不可缺少的食品,且有很好的药用价值,在常用的中草药中,水果占了不少比例。推荐大家可以尝尝恒记甜品的鲜杂果西米露和芒果捞野。西米露又叫西谷米,是印度尼西亚特产有温中健脾,治脾胃虚弱,和消化不良的功

效。西米还有使皮肤恢复天然润泽的功能。

持虚线内内容到阳光100五楼恒记甜品(新世纪电影城旁)可享受甜品8折优惠,仅限店内消费。

活动时间:2月18日-2月28日,烟台恒记甜品保留最终解释权。

地址:海港路26号阳光100五楼(新世纪电影城旁)



## 意式推荐店 —— 比诺

烟台比诺意式休闲餐厅拥有美味的出品,优质的服务,温馨高雅的环境,特色的经营模式,努力打造时尚青年互动交流的平台。这家店的服务人群是为15-35岁的时尚女性,在这里提供高品质、高享受、低价位的餐饮休闲服务,在享受美食的同时享受

无尽的欢乐。而且在这里您将不断收获意想不到的惊喜。

比诺意式休闲餐厅是一家全新概念的餐厅,有着先进完善的管理体制,始终如一的倡导绿色健康时尚生活。在比诺花19元就能品尝到来自新西兰的玛苏里芝士匹萨,同时也能品尝到来自美国肉制品第一公司的优质牛排。这里所有产

品都经过严格的卫生监测系统检测,数字化厨房烹饪技术,让你的健康生活拥有最放心的保障。

悠闲的下午茶时间(13:30-16:30),只要19元百种饮品无限畅饮。无限乐趣,超值享受,等你来体验。记住她——比诺。

地址:世贸百货大厦二楼

## 咖啡推荐店 —— SPR COFFEE

有人喝咖啡上瘾,不喝难受;有人为咖啡痴迷,忘我追求;有人就是单纯喜欢品味咖啡独有的醇香;有人也说他喝的不是咖啡而是一种生活。咖啡是一种艺术,也是一种生活,只要够用心,你可以体会的到。



咖啡师勾兑的每一款咖啡,如今已不单单是指一杯普通的咖啡,而是被艺术化了的一款艺术品,通过咖啡师精湛曼妙的手法将不同种类不同原料同咖啡的精美融合。当今,发明了各种新奇的冲调咖啡的方法,咖啡也和世界上其他事物一样不断地经历着变革。意大利特浓咖啡、卡布其诺咖啡和风味咖啡的流行,咖啡文化正显现出一种新风格。速溶咖啡的品种和质量也达到了历史从未有过的高水平。好咖啡被越来越多的咖啡拥戴者享用着,这正在成为一种新的潮流。

SPR COFFEE是来自美国芝加哥的品牌,烟台世茂店营业面积一千平米,经营咖啡、奶茶、红酒、鲜榨果汁、牛排、披萨、意大利面等各种时尚简餐休闲小吃等。拥有先进的管理团队,和一流的厨师是你商务洽谈,休闲浪漫的最佳选择。

地址:烟台市芝罘区二马路世茂百货南门(电业局和国税局之间)

## 特色推荐店 —— 恺丽华咖啡湾

这是烟台第一家以汽车服务与餐饮相结合的经营模式为特色的店。在保养爱车的同时,可以品尝咖啡度过一段悠闲地时光。

一楼是汽车洗车服务,每位顾客的爱车都可以在这里得到精

心的洗护,这里是学习并引进日本专业的洗车技术,连清洗剂都是由日本进口,分工细致擦洗仔细,为您和您的爱车提供最用心的服务。二楼餐厅有二十个外场台、十个包房,而且还有专业的茶室,配有专业的茶艺师、茶道用具等。据张慧鑫经理介绍,店内所销售的茶均来自福建安溪的自家茶园。

在饮食方面,厨师均由大连外聘老师指导,而且原材料经过精心挑选,可以保证食物的色香味俱全。中西式餐食都有,一定可以满足大家爱挑剔的口味。



持虚线内内容到恺丽华咖啡湾即可享受售价25元的摩卡或者卡布奇诺一杯。活动时间:2月18日-3月18日。(活动详情请咨询恺丽华咖啡湾) 地点:芝罘区南大街150号(老电视台对面)。

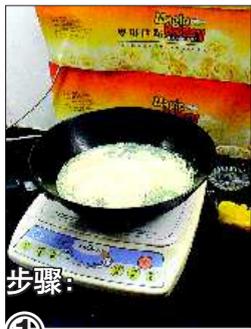
## 甜品DIY —— 芒果布丁

实习生 叶志勤 郭婷

很多看起来诱人、吃起来可口的甜点,其实我们在家中也可以做到!本期我们的美食侦探就来到位于南大街15号的麦琪西点店,让糕点师教我们做一道可口美味又简单的——芒果布丁!



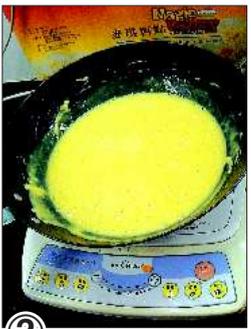
材料:布丁粉125g;芒果酱100g;水500g; 工具:保鲜膜、普通蛋糕模具、打蛋器。



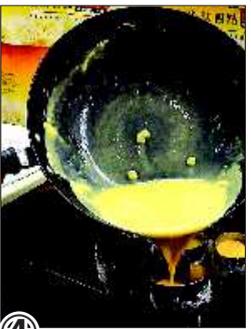
① 将布丁粉倒入锅中,不停搅拌均匀。



② 必须充分加热,使水和布丁粉充分融合,加热时需不停搅拌,直至成糊状即可,大约2-3分钟。



③ 将芒果酱搅拌至无颗粒,与布丁酱完全融合即可,熬至图中程度基本就可以了。



④ 用保鲜膜包好模具底部,可以将周围也包住(一定要包紧);防止加热好的芒果酱倒入时底部会露出来。



⑤ 将加热搅拌好的酱汁倒入模具,冷却约半小时即可食用。





