

这些特色店,你去过吗

专刊记者 张文婷 实习生 画夏 梁彬

四月是一个温暖而充满希望的月份——有草长莺飞,有燕子归来,更有山花烂漫。我们在烟台的大街小巷中继续为大家搜罗特色推荐店。本期日月兴食府向我们推荐了几道可口的鲁菜,并且还有秘制中草药做成的特色牛排。华茂街的蜀香门第,有着特色的麻辣川菜不说,还有香气四溢的麻辣鸭头和清爽的山楂冻,更有美味的特色馋嘴牛蛙。喜品私房面有汤面和盖饭等几种面食可以选择,而且还是采用的营养蘑菇汤熬制而成。烟台人食府在烟台已经开了十七年,以烟台的传统鲁菜为基础,今天给大家的就是烟台非常出名的“三鲜焖子”。

滋补跑山鸡

——日月兴食府

该店的跑山鸡来自于龙口水亦村万亩养殖基地,天然饲料饲养,口感鲜美,同时有很高营养价值和保健作用,具有高蛋白、低脂肪的特点,含人体必需氨基酸达20多种,所以食用日月兴的滋补跑山鸡不仅不用担心长胖,对身体也大有裨益,尤其对儿童营养不良、妇女贫血、产后体虚症等有很好的疗效。

该店特色牛排是由三十多味秘制中草药,经过十八个小时小火熬制而成。具有补中益气、滋养

脾胃、强筋健骨、化痰息风、止咳止涎的功效。

日月兴食府以经典鲁菜为主,还有时令海鲜、整鱼八吃等,在包间装饰上也独具特色,是烟台第一家具有手绘艺术风格的饭店,日月兴食府以花为主要元素,每个房间以花命名,室内装饰用竹子、桃花、荷花手绘花类作为墙壁的主要风格,这种绘图风格正好迎合桃花街的主色调,大方、简洁,为食客提供优雅的就餐环境。



地址:桃花街69号(天天渔港西面)

推荐:特色滋补跑山鸡,特色牛排

沸腾水煮鱼

——蜀香门第

蜀香门第——正宗川菜的领航者,自打与之第一次相遇,便爱上这独特雅致之地。最爱那号称镇店金牌菜的沸腾鱼,光听名字就甚觉文雅,当然吃起来更是别有风味。薄而嫩的鱼片融合香脆的豆芽,那种香中透出的辣感,火红鲜亮的色泽,吃到嘴里的幸福感是不言而喻的。当然,这里不仅鱼好,菜更好,香气四溢的酱油炒饭、柔嫩可口的麻辣鸭头、酸甜清爽的山楂冻……徜徉在川菜的麻辣鲜香中,既被美味征服,又被麻辣诱惑。

沸腾水煮鱼既有鱼片的鲜嫩,又有入口即化、麻而不苦、辣而不燥的口感,日月兴选用的淡水鱼无污染,具有低脂

肪多维生素、氨基酸的特点。辣椒是近年来医学界推荐的天然美容养颜瘦身食品,同时有多食则凉、少食则热之特点。

另一道馋嘴牛蛙,选用的都是体大肉肥的肉用型蛙类,牛蛙的营养价值非常丰富,味道鲜美,是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的营养食品,备受人们的喜爱。牛蛙还有滋补解毒的功效,消化功能差或胃酸过多的人以及体质弱的人可以用来滋补身体。牛蛙可以促进人体气血旺盛、精力充沛,有养心安神补气之功效,有利于病人的康复。牛蛙的内脏及其下脚料含有丰富的蛋白质,经水解,可生成复合氨基酸。



地址:华茂街85号

推荐:沸腾水煮鱼、馋嘴牛蛙

猪软骨面

——喜品私房面

喜品私房面是一家连锁加盟的快餐店,目前有四家连锁店,分别是开发区小厨私房面、华茂街喜品私房面、南洪街喜品盖饭,力争打造具有烟台特色的本土品牌的连锁快餐店。主要经营汤面、盖饭,我们采用精选棒骨,添加蔬菜及海鲜经十小时熬蒸而成,味美汤鲜,富有丰富的骨胶原蛋白及卵磷脂,我们承诺:我们的卫生=您的健康。

现在随着生活质量的提高,我们越来越关注身体健康。在对各种食品营养成分的研究中,我

们了解到骨头具有极高的营养价值,长期食用对健康十分有益。特别是骨汤则有很强的养颜与美容的功效,食用骨头汤乃自然养生之道。喜品私房面所熬制的高钙骨汤是经过十几个小时精心熬制的大骨高钙原汤,汤色乳白,味美醇香,钙质营养丰富。

喜品私房面有独具特色的营养蘑菇汤,则是采用十几种蘑菇炖制成的高浓汤。蘑菇中含有人体中必需的矿物质,营养易被人体吸收,经常食用,对心脑血管病的防治有很好的效果。



地址:华茂街东首,太平洋大酒店十字路口西南角

推荐:鲜虾馄饨面、猪软骨面、排骨面、营养蘑菇汤、苗家牛腩饭

鸡焖鱼

——烟台人食府(原烟台人烧烤)

烟台人食府成立于1993年,主要经营炒菜、海鲜、烧烤,2010年7月迁至北马路240号(北极星钟表一楼),是十七年烟台人吃出来的品牌,十七年烟台人老号烧烤。2010年9月7日烟台人食府重装开业,交通便利,就餐环境优雅,现以烟台小吃和传统鲁菜为基础,向多元化发展。服务宗旨:看到、想到、做到、更周到。

推荐的鸡焖鱼史称“吉(鸡)余(鱼)乐”。取大吉大利,年年有余,幸福欢乐之意。相传唐朝初期便风靡

于胶东沿海一带,至晚清时期,被一些御用高厨加以改造并配入数种名贵中药材加以烹制,被列为宫廷滋补养颜之御膳,深得皇族和社会名流喜爱。食府推出的“鸡焖鱼”特色菜,是在秉承民间配制秘方和宫廷御膳的基础上,选用优质上等的淡水鱼和跑山鸡作主料,并配以具有补益作用的高汤烹制而成,鸡肉鲜嫩,鱼汤爽口,风味独树一帜。经常食用,具有滋阴补肾,强身健体之功效。



地址:北马路240号(北极星钟表一楼)

推荐:鸡焖鱼、三鲜焖子

招募令

烟台必吃的私房菜特色店

平时吃饭最爱去的是哪家店?有什么特色让你流连忘返?哪些新店、老店让你印象深刻?从下周起,我们将每周推出烟台必吃的特色店,欢迎大家踊跃推荐!

联系方式:18605358813
邮箱:18605358813@126.com
QQ群:50102795

甜品DIY

奶油蛋糕

店名:鑫吉源
地址:烟台大学西门对面方光小区6号楼
糕点师:郑丽君
发现人:画夏 梁彬

材料:面粉100克;
8个鸡蛋;
花生油80克;
水80克;
砂糖80克;
工具:烤箱、电动打蛋器、面粉筛、打蛋盆2个、刮刀、蛋糕模、量杯、量勺。



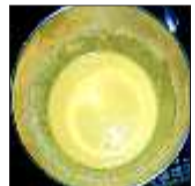
步骤一:

将八个鸡蛋的蛋黄和蛋清分开,用打蛋器慢速将蛋白打至出泡,加入塔塔粉,继续打发。当泡泡变细腻时,打蛋器快速,分3次加入砂糖(共80g),继续打发,最后的蛋白要打发到打蛋器拿起来蛋白不会掉下,用刮刀或者筷子插入;



步骤二:

蛋黄加入30g砂糖,用电动打蛋器打至发白,加入水(牛奶或者果汁)和油,搅拌均匀。将低筋面粉和泡打粉用面粉筛筛过之后加入打好的蛋黄中,继续搅拌;



步骤三:

取1/3的蛋白霜放入蛋黄糊中,轻轻搅拌均匀。(使用刮刀,千万不能使用打蛋器,以免蛋白霜消泡)将搅拌均匀的混合物一起倒入剩余的蛋白霜中。继续使用刮刀搅拌均匀。搅拌时间要短,不能太长,这个是蛋糕制作成功与否的1/4部分。然后将搅拌好的蛋糕糊倒入蛋糕模具中(模具底下铺层油纸);



步骤四:

将装好蛋糕糊的模具放桌面震动几下,将大气泡震出,在打蛋黄糊的过程中烤箱预热140度,预热后将蛋糕糊放入烤箱烤制50分钟左右;



步骤五:

等蛋糕凉后,将蛋糕倒出即可,把蛋糕表层的皮去掉,使蛋糕更细腻;



步骤六:

然后铺上奶油,用裱花袋装入有色奶油,画出自己喜欢的图案即可。

