

为了抢夺春季市场

部分酒店争相“推陈出新”

本报4月22日讯(记者 嵇磊) 随着气温逐渐升高,东营各大酒店也热闹了起来,生意也是“节节高”。近日,记者走访东营多家酒店了解到,为了抢占春季市场先机,部分酒店以推出新菜品、新活动来吸引消费者的眼球。

进入四月份,酒店的生意逐

步升温。记者从一家亲妈妈菜获悉,金辰路的筷乐食代在原有的自助餐厅内又推出了新的活动,“只要来我们酒店就餐自助餐,就可以免费食用32种巴西烤肉和饮用青岛原浆啤酒,这也是我们为夏季做的准备。”

一家亲妈妈菜的工作人员介绍,食尚餐厅也把营业时间推

迟到凌晨12点,“推出了夜宵。”为了招揽生意,一些酒店也使出了“杀手锏”,海鲜进货价格销售。东海渔港的工作人员介绍,酒店内新推出了量贩式胶东小海鲜的活动,“主要以海蛎子、扇贝等海鲜为主,海鲜论斤称,基本以进货的价格向外销售,只加上一些手工费,也比较受消费者的欢

迎,我们准备长期进行下去。”

玉泉小竹林的负责人介绍,店内的鲍鱼、海参等海鲜也是“论斤称”,只收取一定的手工费用,“我们又对原有的‘雷椒茄子’、‘排骨老豆腐’等菜品做出了创新,使口味清淡些,更适合春季的食用。”

为了搭上春季市场的列车,

适时推出部分新菜品。安营饺子城的工作人员说,近期,我们推出了以面食为主的寿桃、粗粮的馒头和花卷,“这些面粉都是从德州进货的,没有污染。”同时,记者获悉,该酒店在原有的兔头、牛头的菜品的基础上进行了改良,更适合消费者在春、夏季食用。



学习安全

近日,垦利县绿色餐饮商会的20多家餐饮工作人员邀请食药监、消防等部门,讲解食品、消防安全知识。据悉,此次活动为响应垦利县“解放思想争一流、为民服务树形象”活动,由多部门组织、开展。

本报记者 嵇磊 摄影报道

运费上涨,拉升雪糕价格

去年5毛钱的小布丁卖到了8毛钱

本报4月22日讯(见习记者 侯凯) 随着气温的逐渐升高,越来越多的市民喜欢吃雪糕。22日,记者走访部



分超市了解到,由于油价等原因雪糕的运输费用有所增长,从而催热雪糕

价格,去年5毛钱的小布丁目前卖到了8毛钱。

22日上午,记者在八分场附近的某超市看到,超市内的冰柜内摆放着大小不一、各种不同品牌的雪糕,据该超市的孙先生介绍,雪糕今年的销售价格有所上涨,“像某品牌的玉米棒进价从0.775元涨到了1.15元,蒂兰圣雪的进价从1.1元涨到了1.5元。”

孙先生说,价格上涨后,最近平均每天能销售30只雪糕。到销售旺季的时候,估计每天能卖100多支,卖得比较好的还是一些大品牌。

胶州路某销售雪糕的商户王女士说,去年还卖0.5元的小布丁今年单支涨到了0.8元,进价涨了,我们的销售价也只好跟着涨了。

东营一家批发雪糕的批发商告诉记者,现在汽油的价格上涨了,导致运输成本增加,产生了雪糕价格上涨的连锁反应。

女性夏季养生、养颜食品

莲子猪肚

原料:猪肚子1个,莲子肉50克,香油、精盐、生姜、葱、蒜各适量。

制作:先将猪肚子洗干净,莲子(去心)用水泡发,然后放入猪肚内,用线缝合,将猪肚放入锅内,加清水炖熟透;后捞出晾凉,养生健康

网lyse.cn建议将猪肚切成均匀细丝,同莲子放入盘中,将香油、精盐、葱、蒜调料与猪肚丝拌匀即成。

用法:佐餐食用,适量。

功效:益气补虚、健脾益胃。

应用:脾胃气虚所致的不思饮食、口淡乏味、气短形瘦、四肢无力、消化不良、食后脘腹饱胀、大便溏泻、水肿腹水,以及慢性胃炎、胃及十二指肠溃疡、慢性肝炎等且属脾胃气虚者。

(宗和)

●相关链接:

医生建议,雪糕不宜多吃

针对雪糕的食用,胜利油田中心医院临床营养科的万医生表示,白开水是夏季最好的解暑饮料,市民最好适量吃雪糕。

“由于雪糕温度较低,市民食用后胃肠的温差会产生改变,会对胃肠产生刺激,产生胃肠血管急剧收缩,可能造成胃肠的痉挛。”万医生说,市民一定要适量食用雪糕,夏季,最好一天吃一、两根雪糕,而体质虚弱的市民则不宜食用。

“市民解暑的话,最好食用凉开水,还可以喝些菊花茶、鲜果汁和绿豆汤,适当地降低室内温度。”万先生说,市民最好不宜用比较凉的食物,作为主要解暑的方法。

本报记者 嵇磊



王大娘家的烧牛肉

在看到本报“百姓厨师show”栏目以后,住在东城的王大娘给本报发来信息,“推荐一道家常菜——烧牛肉,希望市民在品尝的时候,能够多多提出意见。”

王大娘说,要准备好“烧牛肉”的材料,“精选的牛肉200克、适量的食盐、葱、姜和八角、料酒等。”

“首先,要把牛肉进行洗净切成方块,但不要切得太小。”王大娘告诉记者,锅内放入适量的冷水,把切好的牛肉放入锅内,用中火进行焯水去沫。然后,把焯好的牛肉用筷子夹出放好。

王大娘说,将水放入高压锅内加热,再将牛肉放入,倒入适量的料酒、酱油,加入葱、姜、十三香等调料。大火烧开后,盖上高压锅盖,小火炖30分钟左右,即可食用。

本报记者 嵇磊 整理

招募美食达人

您是不是经常为亲人做出可口的饭菜而感到欣慰,您是否经常为爱人做出爱心创意而感到欣喜若狂……只要每道菜品用心做,都会赋予它们特殊的意义。厨房达人们,本报开设“百姓厨师show”栏目招募厨房达人啦,您就不要藏着掖着了,拿出您的看家“饭菜”,让更多市民了解、学会它们的做法。

同时,只要跟美食有关,您就可以投稿,把那些给您留下深刻记忆的美食分享给我们,让广大读着一起分享您的美食心得。

我们的联系方式:
电话:15550546000
15990987396
邮箱:qlwbcanyin@126.com
(请您留下详细联系方式)

饭后甜点:芝士蛋糕



原料:奶油芝士250g,牛油25G,糖25g+50g,鸡蛋4只,牛奶1/4量杯,香草香油1/4量杯,面粉25G

做法:

- 1.蛋糕盘扫油;
- 2.奶油芝士、牛油和25g糖打至奶油状,混入蛋黄、牛奶和香草香油;
- 3.面粉筛匀,慢慢地搅入芝士混合物内;
- 4.蛋白与50g糖打至挺身,徐徐混入芝士混合物内;
- 5.芝士糊倒入蛋糕模,150度水浴70分钟;
- 6.出炉后冷冻享用(建议冷藏即可)。

(来源:中国广播网)