



“五一”小长假味蕾不放假 到重庆铁锅门体味辣旋风

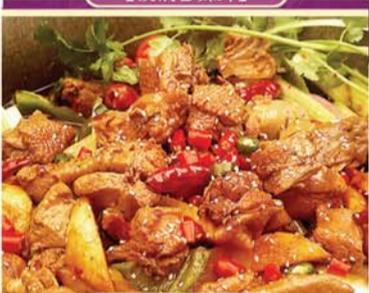
2006年底,一家名为“铁锅门”的餐馆高举“渝派特色餐饮”大旗,4年时间遍布全国各地,发展逾200家。独创的“养身”健康新概念,格调、舒适、品味恰到好处地融入在川渝传统的麻辣咸香味道中,散发着一股儒雅风情。

铁锅门讲究营养、绿色与健康。在重庆铁锅门,无论是风味独特的香辣、炖品锅底,醇香缭绕的特色川菜,花样繁多的美味小吃,在食品原料的采购、加工、烹制上都精益求精,力求饮食平衡,口味纯正。香辣锅底突出体现川渝菜品香飘满堂、鲜辣爽口的特点;炖品锅底则采用天然的野生山珍、多款传统中药材精心炖制而成,体现滋补养生与口福并重的时尚消费理念。铁锅门所有锅底全部采用铁锅烫涮,绿色天然,补充人体必须的铁、钙等多种微量元素。如今,排队等吃铁锅门已成为时尚。

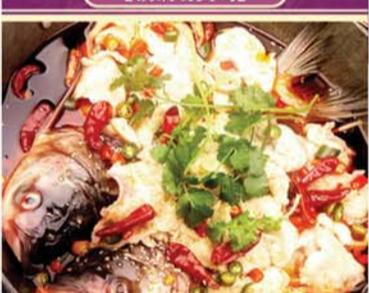
铁锅门用它醇厚香辣的味,热情浓烈的氛围,营造了亲朋好友相聚一堂的欢乐时光。啖一口香醇的美酒,咬下细腻的香辣虾,慢慢咀嚼滋味的功夫鸡,顺着感觉和味蕾的指引,美食诱惑尽消在此。口味之丰,得川菜之髓。烹制之巧,得健康之韵。一口铁锅,两种吃法,创造经典干锅美食,彻底颠覆你的味觉!舌麻、齿香、油润、姜滋、味久,食罢令人回味无穷。



【铁锅香辣虾】



【铁锅功夫鸡】



【香辣炆锅鱼】

◎小编推荐

轻轻吻你在唇边

——最爱铁锅香辣虾

那一锅香辣基围虾,虾身微卷呈橙红色,配以金黄炸薯条、翠绿青椒、浅黄大葱节和葱翠欲滴的西芹……青红交织,嫣红翠

柳,煞是诱人。选用最新鲜的原材料,味道鲜美火辣,颜色红火讨喜,最适合节假日丰富您的餐桌。

唱响西班牙斗牛进行曲

——强悍霸道铁锅功夫鸡

想要真正体验与辣的激情交锋就绝对不能错过功夫鸡煲。吃功夫鸡煲一定要点火,锅内红的让人咋舌,辣气袭来,心神俱眩,间或传来丝丝香菜叶、西芹节散发出的清新香味。锅里的鸡肉切成小块以便入味,衬以酒红萝卜丝、浅紫洋葱片、嫩白笋

片……煞是好看。鸡肉味道尤其是好,很辣,特别是当锅正沸腾的时候那种辣,感觉嘴巴里着了火。洋葱片因为吸收了鸡的鲜味和辣椒的辣味,格外香,而且水灵,口感在某种程度上更甚鸡肉。最特别的是爽滑的磨芋,糯糯的,有弹性。

一泓春水鲢鱼美 繁花落尽又芳菲

——诗意的香辣炆锅鱼

铁锅门的香辣炆锅鱼造型分外漂亮,简直就是“砌下梨花一堆雪,落英缤纷又逢春”的诗意写照。雪白微卷的鱼片团团簇簇,于云卷云舒中点缀的嫣红辣椒分外妖娆,白绿相间的大葱段诱惑着你的胃蠢蠢欲动。以鲜活的鲢鱼为

主料,切片使其薄如纸,秘制使其肉质嫩滑,再放入香菜、芹菜、花椒、辣椒等各种辅料炆锅……辣炆锅鱼一上桌,鱼香便扑鼻而来,鱼肉鲜香甘甜,嫩滑到刚入口不过恍惚间即溶化了,油重却不腻,麻辣却不燥,堪称极品。

在春暖花开中平凡幸福着

——温情如山珍筒骨汤

铁锅门最引以为傲的炖品锅底——山珍筒骨汤,精选含高钙质的1/3脚骨、2/3直骨,再添入多种野生山珍、红枣、枸杞、药用食材……文火慢慢煲直至熬出骨髓的山珍筒骨

汤,油而不腻,温而不火,入口嫩滑,肉味香浓,清醇爽口,丰富营养,纯天然绿色保健功效。锅内新鲜萝卜甘甜多汁,西红柿酸甜开胃,豆腐柔软即溶,缓解肉腻的同时滋补养颜。(梁娜娜)

人间香辣 一锅煮尽

泰安铁锅门 养身香辣馆

泰安铁锅门养身香辣馆,是泰安天乐坊餐饮娱乐有限公司投资的以重庆麻辣风味为主的时尚餐厅。其独创特色香辣系列锅底技术,突出先食后烫的用餐模式,特别是独创铁锅养身健康新概念,集美味、养身于一体,特色与时尚兼得,不但成为火锅家族中优雅精致的小资新贵,更成为时尚餐饮市场的引领者。人间香辣,一锅煮尽,香赢天下,续写铁锅传奇。

让味蕾记住这激烈绚丽的“麻辣”碰撞!

地址:泰安市东岳大街60号华泰广场铁锅门养身香辣馆 订餐电话:0538-8089777

5月1日

OPEN
盛大开业



铁锅门 代金券

20元

使用说明:
1、本券使用时间:2012年5月1日至2012年5月31日。
2、本券每桌每次限用一张,不兑换现金及物品、不外卖、不开具发票,请在结账前出示此券。
3、本活动不予其他优惠活动同时使用。
4、此代金券最终解释权归店家所有,详情请店内或电话咨询。



现泰山胜景 品淮扬美食

东方假日酒店第二届淮扬菜美食节将于5.10盛大开幕
期待您的光临



“品淮扬美食 送豆捞体验券”

地址:泰安市东岳大街32号 订餐电话:0538-8295678 8295288