

勇敢表达爱

轻轻吻你在唇边

——我爱铁锅香辣虾

那一锅香辣基围虾,虾身微卷呈橙红色,配以金黄炸薯条、翡绿青椒、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,希望能象征着您的日子红红火火,最适合在这样温馨的节日丰富您的餐桌。



【铁锅香辣虾】

平凡中享受 温馨幸福

——温情如斯山珍筒骨汤

铁锅门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,再添加多种野生山珍、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。



【山珍筒骨汤】

泰安铁锅门母亲节甜蜜特献——

香辣健康美食 替我们说出爱

母亲节这天,除了送花,或许花点时间陪妈妈吃饭更会让她感到舒心惬意。在5月12日和13日这个温馨甜蜜的周末,泰安铁锅门香辣养身馆特别为妈妈们呈现琳琅满目的爱心美食,让您在特别的日子里,与母亲一同度过难忘时光。温馨优雅的就餐环境,醇香缭绕的特色川菜,花样繁多的美味小吃,是阖家同庆母亲节的不二之选。



【香辣排骨】

肌理细腻骨肉匀 味浓意远齿痕香

——炸酥诱惑香辣排骨

香辣排骨精选上等猪肋骨,富含丰富钙质及猪瘦肉蛋白质,骨肉相连中软与硬的完美契合让人吮指回味。将排骨剁成拇指大小,片薄、秘制、飞水、点卤、煎炸等精细烹制,辣酱油色

红亮,排骨肥瘦相煎金黄酥脆,因碰触滚油而迸发的焦香肉味似绕梁三日不散。肉质滑口,焦香酥嫩,再配以各类时蔬的鲜甜清爽,让食客沉溺在美食无穷的诱惑中。



【香辣小黄鱼】

鱼欢舞处金碧彩 戏水人间富贵来

——海中小鲜干烧小黄鱼

在铁锅门用餐,食客们都会享受到一场顶级的美食盛宴。对每一款锅底尝试,都绝对会领略到不同的惊喜。

拿这款干烧小黄鱼来说,在一片流光飞舞的红波中,鹅黄的芹菜梗、碧绿的青椒片、金灿灿的小黄鱼,

层层叠叠,仿佛感受到它们曾经自由自在的在大海中游弋,戏水拱月的那一份欢愉。

小黄鱼营养价值高,因为事先两面皆炸至金黄,吃起来鱼皮焦香酥脆,鱼肉细腻嫩滑,酱香满溢。

铁锅门

100%多种混合植物油 饮食健康品控专家

天下香辣,一锅煮尽

铁锅门趋引时尚

倾力打造泰城第一时尚餐厅

演绎另类

“麻辣”川渝风情

正宗地道的江湖菜在这里,突然一个华丽、优雅转身,升华到纯粹铁锅烹饪独创“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,散发着它们另一种儒雅风情。啖一口香醇的美酒,咬下细嫩的香辣虾,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!

科学研究证明:铁锅烹饪的菜肴,能有效减少蔬菜中维生素C的流失;同时在烹饪过程中有较多的铁溶解在食物内,补充了食物本身含铁不足的部分,为人体源源不断地供应铁质,起到了防止缺铁性贫血的作用。



地址:泰安市东岳大街60号华泰广场铁锅门养身麻辣馆

订餐电话:0538-8089777

悠久的历史渊源孕育了博大恢弘的孔孟儒学。绚丽多彩的齐鲁文化。在传承齐鲁文化讲读革新。鲁文化尊重传统的双重熏陶下。造就了山东人民朴素厚道、敬重贤才的人文传统。关注我们·关注民生。是我们的信念和追求。根植齐鲁文化 传承民族精神

王羲之
王羲之
王羲之
王羲之

孔子
孔子
孔子
孔子

孟柯
孟柯
孟柯
孟柯

服务读者, 奉献社会, 成就自我

办主流大报, 树百年品牌

国家新闻出版总署公布全国晚报都市报类报纸竞争力排名齐鲁晚报位居第3
山东省广告收入位居榜首, 发行量遥遥领先, 是山东省最具影响力的报纸: 日均发行量150万份, 每份报纸有5.5个人在传阅, 年广告收入超过5.2亿元, 你值得信赖的媒体。
齐鲁晚报·今日泰山地址: 泰安市长城路中段明珠商务大厦12楼B座 新闻热线: 6982110 广告订版电话: 6982118