

# 夏日周末消遣方法多

小编为你推荐几种过法



## 吃 渔人码头享美食

推荐地:渔富轩

奢华与优雅并存美食与美景兼得的酒店烟台并不多,渔富轩就是其中之一。豪华的内部装饰与外部美丽的海景相得益彰,渔富轩酒店就像一座海上宫殿一样伫立在渔人码头。



▲渔富轩包间



◀荷香牛力排

### 包间高档豪华

一进入渔富轩,迎面看到的是两扇巨大的落地窗,外面的海景一览无余。服务台的对面是一幅欧洲贵族宴会的油画,完美的

融入整个大厅的欧式装修风格。大厅豪华气派,可承接婚礼以及各式宴会,最多可容纳600人同时就餐。二三楼则是高档包房,包

房的外间放置有两张豪华沙发,供顾客休息。餐桌与外间以两扇屏风间隔,巨大的吊灯悬挂在上面,散发出华贵的气息。

### 多种菜系供你选

说起酒店,环境设施始终是一个次要的因素,美食才是酒店的灵魂。渔富轩有如此醉人的环境,想必美食也不会差。渔富轩主要以潮州菜、大连菜、湘菜和粤菜为主,厨师都是从大连、潮州等地聘请的名厨,其中石锅小土豆焗鲍鱼、捞拌大连海螺以及荷香牛肋排最为出名,是每餐必点的美食。对于吃腻了川菜、鲁菜想要换

口味的你来说,渔富轩是一个值得尝试的地方。

渔富轩始终以顾客的需求为目标,秉承绿色餐饮的宗旨,不断的开发出绿色美食,精心呈现给顾客。到渔富轩不仅可以吃到美食,欣赏海景,还能享受一流的服务,让你充分感受欧洲贵族生活的高贵品位,享受着都市中的海上宫殿。

### 露天烧烤广场

渔富轩坐落于渔人码头,南临大海,北边则是海昌鲸鲨馆,环境宜人。环绕其周围的公园由石雕树木

点缀,是夏天纳凉散步的好地方。你不想在这样的环境中边享美食边吹海风?别着急,渔富轩为你准

备了一个露天海上花园式烧烤广场,让你和朋友在炎炎夏日里有一个理想的聚会消遣的场所。

## 看电影院里赏大片

推荐地:深港国际影城



#### 机械师

导演:西蒙·韦斯特  
主演:杰森·斯坦森 本·福斯特 托尼·戈德温  
类型:动作/犯罪/惊悚  
上映日期:2012年8月2日

#### 冰川时代4

导演:西蒙·韦斯特  
主演:杰森·斯坦森 本·福斯特 托尼·戈德温  
类型:动作/犯罪/惊悚  
上映日期:2012年7月27日

#### 在劫难逃

导演:约翰·辛格顿  
主演:泰勒·洛特纳 莉莉·科林斯 阿尔弗雷德·莫里纳  
类型:动作/剧情/悬疑/惊悚  
上映日期:2012年7月27日

#### 听风者

导演:麦兆辉 庄文强  
主演:梁朝伟 周迅 王学兵  
类型:剧情/悬疑  
上映日期:2012年8月7日

## 唱

### 约好友去K歌

推荐地:KK量贩KTV

KK量贩KTV以奢华、别具一格的风格进军港城,必将引领港城KTV革新风潮。纽乐迪娱乐有限公司1000万倾心打造的4000平米的KK量贩KTV就是这样一家有着自己鲜明印记、匠心独运的全新KTV。KK量贩KTV即将华丽开幕。

视听唱娱乐终端领先中国

KK装修奢华大气,自助餐种类丰富,还可以24小时随时点餐,祝您high唱到底。KK最大的心愿还是K歌迷能把歌儿唱的更好,因此在视听唱终端的选择上KK选用的是中国最好、最先进的,KK盛装开业后,K歌迷可以前往震撼一下。

KK采用的是目前中国最高端的视听娱乐终端,该终端在2012年北京新品展会上,以最超前的3D多元娱乐新系统,全面展出一系列中国NO.1:中国第一台全3D嵌入式机顶盒,中国第一台支持3D-TV全方位智能播控的嵌入式机顶盒,中国KYV娱乐第一套3D空间音效处理系统,中国第一台六通道A类5.1卡拉OK专业功放,中国第一套视听唱智能娱乐终端,唯一KBF全3D多元娱乐系统。

总统套间不应错过的风景

KK内设格局不同、风格迥异的70余个包间,最有特色的便是总统套间,整个套间占地100多平方米,小型舞台上有一台3DLED和一台投影机,站在舞台上就能看到对面墙壁高清的投影画面,舞台的左右各有一台3DLED大屏,舞台中间设置了KK定做的仿古立式麦克风,配以国内一流的音响系统和绚烂的灯光尽显你的优雅与风度,明星范儿十足。高台高座的围坐且围中有透的设计让大家能够更好地交流增强观赏性和娱乐性。50平方米的小舞池可以容纳五六十人同时翩翩起舞而不拥挤,如同慢摇吧的感觉。在这样的空间里不会因为人太多拥挤而苦恼,更可以点餐、畅饮同时还能现场录音永久珍藏各种所需不一而足,是朋友聚会、企事业年会庆功会、商贸待客的绝佳之选。

## 在家里自制小凉菜

#### 凉拌紫甘蓝

用料:紫甘蓝、黄瓜、白醋、白糖、盐、香油

做法:

- 1.紫甘蓝去掉外面的干皮,洗净切丝。
- 2.黄瓜洗净切丝。
- 3.甘蓝用盐腌制5分钟,倒出汤汁。
- 4.把黄瓜丝和甘蓝丝倒入大盆,加入白醋、白糖、香油拌匀即可。



#### 花生米拌熏干

原料:花生仁、黄瓜、熏干、香菜、盐、生抽、陈醋、细砂糖、香油。

- 1.锅内冷油,放入花生仁保持小火炸,炸时可把锅侧起,让油浸过花生。
- 2.炸至花生变深色,即熄火,捞起沥净油,放凉1小时(刚炸好的花生不脆,要放凉后再会酥脆)。
- 3.黄瓜和熏干切成小块,香菜切碎。
- 4.将黄瓜、熏干、香菜加入花生中,加盐、生抽、陈醋、细砂糖、香油拌匀即可(要吃的时候再拌,否则被酱汁泡久了就不脆了)。

#### 凉拌蕨根粉

原料:蕨根粉,黄瓜,紫包菜,盐,生抽,醋,蒜泥,芝麻。

做法:

- 1.蕨根粉过热水焯5-8分钟至没有硬芯,捞出过凉水。
- 2.黄瓜和紫包菜切丝。
- 3.蒜泥加盐,生抽,醋,芝麻拌匀(喜欢辣的可以放些辣椒油)。浇在蕨根粉和黄瓜上,拌匀即可。

