

啤酒节 2012

品品舌尖上的啤酒节: 哈得欢吃得香

美食连锁店 “杀”进啤酒城

啤酒奶茶、意大利冰淇淋,特色美食齐上阵

本报记者 邱晓宇

除了吸引啤酒爱好者,啤酒节也吸引了美食爱好者,不少美食连锁店加入啤酒城美食大军,提供卫生、美味的食物。岛城名店王姐烧烤在啤酒城推出经典烤肉,“弹丸滋地”秘制啤酒奶茶清凉解暑,游客还能品尝到19种口味的意大利风味冰淇淋,爱吃的人们想要一饱口福,来啤酒城就对了。

烧烤名店开张:只烤肉,不作秀

提起王姐烧烤,青岛人一定是再熟悉不过了。王姐烧烤肉质鲜美,秘制酱料的醇香口味更是让人回味无穷。作为青岛老字号招牌烤肉店,王姐烧烤已不是第一次进驻啤酒节了。

在啤酒城一个王姐烧烤摊位,这里的烧烤师傅不像其他烧烤摊位的师傅那样随着动感音乐唱歌、跳舞招揽游客,只专心做烤肉。工作人员张师傅介绍,游客都是冲着王姐烧烤这个牌子来的,所以也没有想过用别

的方式招揽游客,只想把烤肉做好,让游客吃了还想吃。张师傅说:“我们用的原料都是上等猪、羊肉,跟所有店面一样,都是同一个供货商给我们提供原料。我们使用电烤箱烤肉串,很环保,一点也不呛人。”

这里有鱿鱼、羊肉、五花肉、鸡心、里脊等传统烤肉,每串的价格在5元左右。张师傅称,卖得最好的是五香烤里脊,每天的销售额达到1万多元,“周末还要更多。”张师傅说。

“弹丸滋地”出新:啤酒调制奶茶

作为第一个加入啤酒节特色小吃队伍的日式丸子连锁店,“弹丸滋地”在啤酒城备受年轻人追捧。为结合啤酒节畅饮啤酒的主题,“弹丸滋地”特别推出了啤酒奶茶。

负责人马莉说:“制作啤酒奶茶使用的是青岛纯生啤酒,加上小火熬煮的红茶和奶粉秘制而成。”她介绍,研制这款啤酒奶茶花费了不少时间,是尝试了多款啤酒后最终选定了青岛纯生啤酒,调制出来的啤酒奶茶既保留了奶茶原有的醇香口感和奶

香味道,还有淡淡的啤酒花、大麦芽的清香滋味。冰镇后的啤酒奶茶更具有解暑降温的效果。

“弹丸滋地”的丸子以可爱的造型、丰富的品种著称,是一款时尚感十足的小吃。这里每天都会推出不同口味的丸子,一共有20多种口味可供选择。游客最喜欢的有大切章鱼鱼、蒲烧鳗鱼等等,这款啤酒奶茶花费了不少时间,是尝试了多款啤酒后最终选定了青岛纯生啤酒,调制出来的啤酒奶茶既保留了奶茶原有的醇香口感和奶

意大利冰淇淋:19种口味任你挑

极具意大利风味的碧拉奇奥冰淇淋,在啤酒大篷品饮区和嘉年华游乐区各设有一个摊位。据了解,碧拉奇奥冰淇淋的主要生产原料都从意大利进口,冰淇淋不使用色素,而是选用了欧洲进口的原装浓缩果酱进行调色。这种果酱保留了新鲜水果的口味,果香味十足。

记者看到,在啤酒城的碧拉奇奥冰淇淋摊位上,共有19种口味的冰淇淋供游客挑选,有提拉米苏、巧克力、香草等传统口味冰淇淋,还有椰子、草莓、蓝莓等水果口味的果香十足、甜味

较重的冰淇淋,也有加入了坚果颗粒的杏仁口味冰淇淋。

工作人员赵先生介绍,最受欢迎的是水果味冰淇淋,是小朋友的最爱。这种冰淇淋色彩鲜艳,把馋虫都给勾出来了,尝一口草莓味冰淇淋,浓郁的奶香加上草莓的甜美,十分爽口。

除了冰淇淋,这里还有蛋挞、泡芙提供。值得一提的是,蛋挞可以冷、热两吃。酥脆、香甜备受游客青睐。泡芙有别于传统做法,内将奶油换成冰淇淋,冰冰凉凉,口味独特。



体验

金黄夺目的台湾蟹黄牙签肉,让人食欲大增。
本报记者 蓝娜娜 摄

各路小吃拼卖相

蟹黄融合肉香,台湾美食享不尽 秘方腌制豆腐,外焦里嫩惹人馋

本报记者 蓝娜娜

阵阵飘香的台湾一口蟹,鲜黄美味的台湾蟹黄牙签肉,外焦里嫩的长沙火宫殿豆腐,让人看后顿生食欲。首次进驻啤酒城的德国伯爵啤酒大篷今年与中华特色小吃网合作,推出各类美食,让吃货过瘾。

鲜炸小螃蟹,不用剥壳一口吞

新鲜的小螃蟹,经过200℃高温油炸,不一会便散发出阵阵鲜香,焦酥的样貌让人看得眼馋,闻着流口水。

台湾一口蟹摊工作人员张国称,这种香炸蟹相比其他的普通炸蟹,最大的特色就是原汁原味,味道鲜美。“为了保证游客吃到的都是新鲜螃蟹,我们每天都要到沙子口进货,所有的螃蟹都是青岛本地的螃蟹。”张国说,根

据客流量,每天进货的数量会有所变化,一般每天进2000元的螃蟹。

张国还介绍,为了保持蟹肉的嫩香,油炸时间不宜过长。一般在油炸前,会先将小螃蟹去掉壳,一切两半,然后放入高温油锅内。看到被炸的螃蟹冒出一股白烟后,立即将螃蟹从油锅中捞出,这时螃蟹味道最鲜美,蟹壳也被炸酥,食用时无需费力剥壳,一口吞下就可以。

蟹黄鸡蛋牛肉,糅合烹炸味道香

一碗鲜黄色的浓稠面糊,在烹制人员娴熟的手法下,即刻变身为一个一个小丸子,再搭配一根牙签,棒棒糖式的牙签肉就此成型。再经过高温油炸,金黄夺目的台湾蟹黄牙签肉烹炸完成。

“这个面糊里糅合蟹黄、鸡蛋和牛肉末,所以看起来颜色是鲜黄色的。”正在烹制台湾蟹黄牙签肉的余先生说,之所以不用牛肉丁,而是将牛肉打成肉末,就是防止高

温油炸时外面包裹的面糊被炸开,影响外观。同时,牛肉打成肉末后,也更容易与蟹黄、鸡蛋等融合,烹炸后味道会更加鲜美。

余先生称,蟹黄牙签肉中使用的蟹黄并非从鲜活的蟹子上提取,可选用蟹黄粉,这样更容易与食材融合。为了让游客吃得放心,烹炸用的油每天都会换一次。据了解,台湾蟹黄牙签肉每份20元,每天的销量在60份左右。

长沙空运豆腐,秘方腌制惹人馋

“百年老字号长沙火宫殿豆腐,长沙空运,假一赔万。”在德国伯爵啤酒大篷门口的特色小吃街上,长沙火宫殿豆腐打出的招牌标语吸引了不少游客。

工作人员韩超介绍,为了让各地游客在啤酒城品尝到正宗的长沙火宫殿豆腐,他们专程从长沙空运来了大批量的冰冻卤水豆腐,每天根据客

流量拿出一部分化冻,并现场高温油炸。“这些豆腐在运抵青岛前,都进行了长时间的发酵,发酵水融合冬菇、浏阳豆豉等多种原料,因此发酵出的豆腐味道也比普通的豆腐更浓香。”韩超说,黑色的豆腐相比白豆腐发酵的时间更长,味道也更浓。如今,每天的销量能达到上百份,很受游客喜爱。



种类繁多的冰激凌。 本报记者 马健 摄



啤酒城内的烤鸡翅。 本报记者 张晓鹏 摄



香酥可口的台湾一口蟹。 本报记者 蓝娜娜 摄



一名外国游客打扮成超人的样子在啤酒城狂欢。 本报记者 张晓鹏 摄

AD收腹运动机
运动摇掉大肚腩
同时舒服按摩颈椎
尊享版
仅售285元
电话:15166609299

青岛利宝龙投资咨询
小额信誉贷款
无抵押无担保
快速借贷
上门服务 为客户保密
电话:13165010222
地址:辽宁路电子信息城228号

小额信誉一小时放款咨询
上门服务
电话:13210882222
吉鸿盛地址:
辽宁路228号电子信息城

个人无抵押无担保
贷款1-5万
上门服务,当天放款,
青岛利人投资咨询
电话:13026518222
0532-88712921

吉鸿盛投资有限公司咨询
小额信誉
快速借贷
电话:13256898222
上门服务
(为客户保密)

盛世银典
投资咨询
小额信誉
快速借贷
电话:13210258888
上门服务 当天放款

小额无抵押
半小时放款咨询
上门服务
咨询:15615421666

小额信誉咨询
一小时放款
咨询:0532-865432222
上门服务
(为客户保密)

免费办理无担保
无抵押信用贷款咨询
1-50万,月息1.88-2.88%,三天放款,
最长期限2年。
咨询电话:13280811237

无抵押小额贷款咨询
上门服务
半小时放款
咨询电话
13026518222
0532-88712921

10元投入 几十万人关注
中缝广告订版热线
86968288
13589395551
QQ:2430296757
友情提示
请交易前双方查明有效手续及证件,所刊登的广告不作为承担相关责任的依据!