

港式粤菜 再度来袭

富豪康博酒店行政总厨郑伟汉推荐经典菜品



富豪轩中餐厅提供正宗粤菜、川菜、鲁菜，由来自香港的郑伟汉师傅担任行政总厨，为您亲自主理“香港旅游烹饪金奖”得奖佳肴。郑伟汉师傅来自香港，拥有30多年的餐饮从业经验，曾先后于香港、北京、西安、上海及广东等多家四星级、五星级酒店担任行政总厨，曾为香港著名影星周润发先生、周星驰先生、黎明先生等多位超

级明星制作菜肴，堪称美食大师。

为适合德州美食家口味，郑师傅不断创新，亲自为您主理融合北方的特色粤菜，利用外国食材西餐中做。富豪轩中餐厅厨师团队不断更新菜款，源源不断为美食家提供味觉上的新鲜感。在烹饪过程中，郑师傅对用料要求一向非常严格，从原料采购上精挑细选，严格把关，

在菜品制作过程中不添加任何色素和食品添加剂，确保宾客在消费中不花冤枉钱，以最合理的价格，吃到最健康优质的佳肴，使味蕾获得最高级别的感受。

今天郑师傅向您特别推荐中餐厅的招牌菜，这四道中餐厅的招牌菜都得到广大消费者的一致肯定与好评。



香浓咖啡大对虾

首先选出优质的鲜虾，在通过精细的烹饪后，加上咖啡豆的熏制，美味可想而知！浓浓的鲜虾味加上淡淡的咖啡味，您品尝过吗？在郑师傅的精心烹制下，香浓咖啡大对虾这道港式美味，定会让您流连忘返。

推荐等级：★★★★★

他的团队将牛油果配搭芥兰、鲍鱼、牛柳等材料，烹制出这道上等的牛油果鲜鲍牛仔柳，这是一道简约而不简单的菜品，上乘的经典粤菜，嚼到口中既有牛油果的淡香，又有鲜鲍的浓香，是否有让您的味蕾享受一次的冲动？

推荐等级：★★★★★

生汁香芒银鳕鱼

银鳕鱼是营养价值极高的鱼种之一，自始至终是星级酒店皆青睐的食材。郑师傅在原银鳕鱼制作的基础上，加上芒果的包夹，浇上特制酱料汁，银鳕鱼的浓郁香味扑面而来。在粤菜中这道菜品受

到广大消费者好评，对于爱吃鱼的美食达人来说，可谓是一道上等佳肴，使用刀叉进食更能慢慢体会到这道菜品的精髓。

推荐等级：★★★★★

香茅炭烧乳鸽皇

香茅草是生长在亚热带的一种香料，含天然柠檬香味，有和胃通气、醒脑的功效。郑师傅在烹制这道菜品时，充分考虑到德州人口味，选取肥嫩的乳鸽作为原材料，外包上香茅草，经过近8小时的腌制，将香茅草的香味渗透到乳鸽中，烹制出的乳鸽油而不腻，口感甚佳。

推荐等级：★★★★☆

富豪康博酒店富豪轩

营业时间：上午11时至下午2时 下午5时30分至晚上9时30分



如何鉴别轻钢龙骨

轻钢龙骨是制作墙体隔墙、顶棚、墙面轻质造型的主要材料，对于轻钢龙骨的优劣我们从以下方面来鉴别：

1、原材料是否为镀锌钢带，含钢量高低主要看龙骨的硬度、韧性和弹性。可以通过用手捏感觉硬度、整根颤动验证弹性、敲击的声音清脆等方式来鉴别。

2、轻钢龙骨的壁厚。优质轻钢龙骨一般主骨壁厚1.0mm和1.2mm，副

骨厚度0.6mm，边龙骨厚度0.5mm，穿心龙骨厚度1.5mm，目测或游标卡尺检测。

3、轻钢龙骨的镀锌层。镀锌层分为热镀锌和冷镀锌，热镀锌的防腐性和耐久性大大优于冷镀锌（即普通电镀），热镀锌镀锌层厚，表面光滑饱满光泽度高，有鲜明的雪片状结晶锌层，相反冷镀锌色泽暗淡，镀锌层不饱满，无明显雪花状结晶，表面不光滑。

祝福七夕，城市人家送豪礼

城市人家装饰祝福七夕，特推出送价值10000元的品牌集成灶，交首付返超值现金等优惠，单额越大，赠幅越大。8月26日激情狂送2小时，下午

3点至5点接单就送！仅限10名，别因错过而遗憾！加入本次活动，城市人家装饰会为您提供“一站式”的家装服务，设计、家电、内部装修都震撼让利！

佳能 EOS 550D

(配18-135mm IS 镜头)

参考价格：¥5700(全国)
有效像素：1800万像素
传感器尺寸：CMOS传感器
防抖功能：支持镜头防抖
液晶屏尺寸：3.0英寸
最大分辨率：5184×3456



德州影友摄影器材
地址：德州市湖滨中大道47号（德百斜对面）
电话：0534-2683882 网址：www.dzdc.cn

本版编辑：刘岩 美编/组版：魏巍

城市人家 周末激情狂送 2小时

签单即送万元大礼！交首付返超值现金...

8月25、26日（周六、日）相约城市人家旗舰店 2626117

旗舰店：三八路银座西行200米
北店：大学路经纬家乐居一楼东首
禹城店：禹城市山东国际商贸港B区44号楼103、104。

电话：2626117 2181606
电话：2103277 2103288
电话：8919579

东店：德百家居广场三楼装饰一条街东首
泰和店：泰和名仕港写字楼8楼
网址：dz.csrj.com.cn www.V6gd.com

电话：2181977 2582299
电话：2690660
www.csrj.com.cn

全国连锁 老刘野生大鱼坊

激情夏日 感恩回馈

为了回报广大新老顾客的厚爱，本店特推出以下套餐优惠活动。凡沿虚线剪下到店就餐者，可享受对应回馈价。

宁吃野生一两



来自东北乌苏里江的野生大鱼



老刘野生大鱼坊门店

不吃养殖一斤
铁锅炖大鱼 美味又营养
绿色原生态 自然更健康

老刘野生大鱼坊
今天吃了 明天想

订餐电话：0534-5013366

地址：德州市德城区新湖北路与长青街交汇处（人民医院向北100米）



三人餐：88元

原价：144元
回馈价：88元

四人餐：186元

原价：294元
回馈价：186元

六人餐：263元

原价：404元
回馈价：263元

到店以实物为准