

本报联合华润雪花啤酒主办——

首届东营美食节顺利闭幕



雪花啤酒首届东营美食节闭幕现场。 本报记者 嵇磊 摄

本报9月9日讯(记者 嵇磊) 7日上午,本报联合华润雪花啤酒主办的雪花啤酒首届东营美食节活动在小银龙饺子城淄博路店圆满落幕。据

悉,此次美食节为期四个月,活动期间有百余家餐饮店参与其中,市民在畅饮啤酒的同时,也促进了东营餐饮行业的发展。

7日上午11时,东营多家餐饮行业的工作人员齐聚小银龙饺子城淄博路店,讨论着美食节中的每个过程。“美食节既让市民畅饮到啤酒,又把我们店

的特色展示给了消费者,同时让市民感受到雪花的文化气氛,真是一举三得。”一名餐饮老板高兴地说道。

记者了解到,《齐鲁晚报·今日黄三角》总经理李佐祥、华润雪花啤酒山东区域公司营销中心鲁北大区副总经理吴令飞、腾达酒水总经理崔建国等出席了本次闭幕式,一同到来的还有东营的餐饮行业精英,共同庆祝雪花啤酒美食节活动的完美落幕。

据悉,在为期四个月的雪花啤酒美食节活动中,有百余家餐饮店参与其中,在《齐鲁晚报·今日黄三角》等媒体策划发布系列雪花美食专版,用以展示东营特色美食餐饮店;同时,活动期间,在东营部分餐饮店举办有奖促销活动,让商家得利益,消费者得实惠。在这一系列精彩活动的开展中有效地加强饮食界的交流与合作,促进当地饮食、旅游业发展,雪花啤酒美食节活动再次受到了社会各界的广泛好评,在大家的祝贺声中完美落幕。

秋季好美食

丝瓜鸡蛋饼



从节气上讲,其实已经步入了秋天,尽管天气依然炎热。秋天天气干燥,人容易燥热。秋天的时候,我们女性其实可以多吃一些丝瓜。丝瓜实味甘性平,有消暑凉血、解毒通便、祛风化痰、润肌美容下乳汁等功效。

做法:

- 1.两个鸡蛋打散;
- 2.加入面粉两大勺,用打蛋器打匀,加入适量的盐;
- 3.丝瓜切丝;
- 4.将丝瓜丝倒入面粉糊中拌匀,平底锅抹少许油,倒入;
- 5.煎至两面金黄。

(来源:《南岛晚报》)

美食达人:

叉烧鸡腿

家住东城的李女士给本报发来信息,向广大读者推荐一道“叉烧鸡腿”,希望市民们看到后能够喜欢。“大约整个烹制过程需要不到30分钟。”李女士介绍,主要口味有点偏辣。

“首先准备好做这道菜所需要的的原料。”李女士说,三四个鸡腿,适量的姜片、老抽、烤肉酱、叉烧酱、豆腐乳汁、蜂蜜、胡椒粉,少许的料酒、小葱。

“将鸡腿洗净,在上面扎些孔。”李女士表示,然后放入小葱、姜片、料酒、胡椒粉和少许老抽,再用叉烧酱、烤肉酱、豆腐乳汁将鸡腿抓匀。随后用保鲜膜盖上,放入冰箱内冷藏腌制一个晚上。

李女士介绍,将鸡腿拿出,烤盘上铺锡纸,将腌制好的鸡腿放入烤盘内,烤箱预热,200度先烤20分钟。时间到后取出烤盘,将烤盘中的汤汁倒出,用刷子刷一遍腌制料汁即可。

本报记者 嵇磊 整理

“纸螃蟹”爬上东营街头

市民想吃新鲜大闸蟹需等到9月中下旬

本报9月9日讯(记者 嵇磊) 近日,天气转凉,离赏蟹的时候还有20多天,但大闸蟹的香味已经时时的触动市民的味蕾。记者了解到,虽然大闸蟹还没有上市,但各式各样的大闸蟹礼券已经在东营市场上开始“蟹斗”。

9日上午,记者在东城胶州路附近的某大型超市内看

到,在礼品销售区内,已经摆放上某品牌大闸蟹的礼盒。记者拿起礼盒发现,里面是空的并没有螃蟹。记者向超市的工作人员了解到,该品牌的大闸蟹还没有上市,但现在可以购买礼券,等大闸蟹上市后,市民可以凭券拿货。

在东三路附近某品牌大闸蟹销售商铺,门外已经打

出广告语来宣传。记者在店内的工作人员那了解到,该品牌的大闸蟹还没有上市,现在可以打折购买礼券,等蟹上市后可以凭券取大闸蟹。记者在店内看到,该品牌的大闸蟹价格在160多元至260元每斤不等。店里工作人员表示,今年的价格可能与去年差不多,不会有太大波动。

据悉,阳澄湖大闸蟹要

在9月22号才会开始捕捞,每只正宗的阳澄湖大闸蟹都有苏州市质监局的“专用防伪蟹扣”,普通消费者可以方便鉴别。山东黄河口大闸蟹有限公司的工作人员表示,黄河口大闸蟹会在9月20日左右上市,今年大闸蟹收成不错,大部分大闸蟹以野生为主,主要以垦利为主产区,价格可能会与去年相持平。

又到螃蟹黄多肉肥时

教你几道螃蟹做法

秋天是吃蟹的季节,这是因为秋季是螃蟹生长最好的时期,这时候的蟹肉肥嫩,且味美色香,为一年当中最鲜美。以下为您介绍3款蟹的做法。

清蒸螃蟹

原料:螃蟹1000克
辅料:黄酒15克、姜末30克、酱油20克、白糖和味精各少许、麻油15克、香醋50克。
做法:1.将螃蟹用清水洗净,放在盛器里;
2.将姜末放在小酒碗内,加熬熟的酱油、白糖、味精、黄酒、麻油搅和;
3.另取一小碗,放醋待用;
4.将螃蟹上笼,用

火蒸15~20分钟,至蟹壳呈鲜红色,蟹肉成熟时取出,上桌后蘸带油调味和醋食用。
葱姜炒螃蟹
材料:雄螃蟹500克、葱头150克、姜丝25克、蒜泥5克、料酒15克、淡色酱油10克、湿淀粉10克白糖3克、香油2克、猪油750克(实耗75克)、食盐味精各5克、胡椒粉适量。
做法:1.把螃蟹宰杀后,腹部朝上放菜墩上,用刀按脐甲的中线剥开,揭去蟹盖,刮掉腮,洗净,然后将蟹切块,每块各带一爪待用。
2.把炒锅用武火烧热,下猪油,烧至6成沸,下葱头,翻炒后,把葱头捞出将油过滤;
3.在锅内略留油底,上灶爆炒姜丝、蒜泥和炸过的葱头,待出香味时,下蟹块炒匀,依次炆料酒,加汤、食盐、白糖、酱油、味精等,加盖略烧,至锅内水分将干时,下猪油(10克)、香油、胡椒粉等炒匀,用湿淀粉勾芡,便可出锅。

煎连壳蟹

材料:鲜青蟹500克、黄醋25克、净香菜50克、酱油15克、肉清汤25克、湿淀粉25克、面粉25克、味精1克、绍酒50克、精盐1克、姜末10克、熟猪油500克(实耗100克)、葱花10克、芝麻油5克。
做法:1.将青蟹洗净,除去背壳、蟹鳃和下腹部,刮净脚下的毛。再将青蟹切成2厘米的长方块,留下大小腿,去掉关节和脚爪,然后底板朝下摊开平放一瓷盘里,撒上面粉待用;
2.把葱花、姜末盛入小碗,再放入酱油、醋、绍酒、味精、湿淀粉、精盐和肉清汤25克兑成汁子;
3.炒锅置旺火,放入熟猪油,烧至7成热,下蟹块,炸呈红色后,连油倒入漏勺,滤去油;
4.炒锅放入熟猪油75克,烧至6成熟,下入炸好的蟹块将汁子搅匀倒入持锅颠翻几下,淋入芝麻油装盘,香菜拼放盘边即成。

(综合)



招募美食达人

您是不是经常为亲人做出可口的饭菜而感到欣慰,您是否经常为爱人做出爱心创意的饭菜而感到欣喜若狂……只要每道菜品用心做,都会赋予它们特殊的意义。厨房达人们,本报开设“百姓厨师show”栏目招募厨房达人啦,您就不要藏着掖着了,拿出您的“看家”饭菜,让更多市民了解,学会它们的做法。

同时,只要跟美食有关,您就可以投稿,把那些给您留下深刻记忆的美食分享给大家,让广大读者一起分享您的美食心得。

我们的联系方式:
电话:15550546000 15990987396
邮箱:qlwbcanyin@126.com(请您留下详细联系方式)

主办:齐鲁晚报·《今日黄三角》
协办:东营市绿色餐饮商会