

温馨浪漫就来巴萨比萨

光棍节这里都是浪漫,持本篇报道就餐牛排立降10元

巴萨比萨位于闹中取静的海港路阳光100,法式梧桐的点缀让餐厅更显典雅,也更富有异国情调;餐厅里每一个角落都是经过精心布置的,漂亮的灯具,温暖的座椅,让在这儿进餐的每位顾客完全进入温馨浪漫的世界,餐厅的川香小龙虾、碳烤海蛎子、牛奶时蔬汤等,每个菜品都为你贴心打造。也是来这里就餐的人最青睐的菜肴。如果你是一个爱浪漫的人,那么巴萨比萨绝对是您约会最List的餐厅。

巴萨比萨美食自助餐厅是烟台市西餐界的奇葩,汇集各国美食。本餐厅的招牌菜——“秘制西班牙牛排(Madrid steak)”又名“马德里甜汁

牛排”,来自于西班牙旅游胜地马德里,在马德里凡是喜庆的日子都会采用上当的牛肉嫩排,用150℃的高温进行50分钟的烘烤,并配以秘制配料,烘烤出炉的牛排,保留了原有的风味,而且入口鲜嫩滑溜,肉汁丰富,回味无穷。本西餐厅还具有新鲜精选的食材,精心烹调的美食,独特的经营方式,实惠的价位,高品质的服务。一经推出,即受到广大市民的推崇。在您细细品味披萨唇齿留香之时,无限畅饮美酒、牛排、饮品、咖啡之时,巴萨比萨就已经成为了您的朋友。

来巴萨比萨,让光棍节见鬼去吧!

您还光棍吗?为给单身男士创

造机会,11月11日巴萨比萨还推出“光棍节之夜”活动。活动当天约请女士就餐,可享受当晚套餐四折优惠;活动时间为11日17时至19时。同时凭买单收据,可参与大转盘活动。玫瑰花、公仔等精美小礼品等你来拿。

另外当晚还有精彩游戏,游戏内容为美女爱英雄,英雄皆海量,在规定时间内喝完一瓶啤酒,将获得活动特别订制的玫瑰花一朵,男士可以把玫瑰送给在场的任意一位女士。活动还有猜谜有惊喜环节;猜对者,皆可获得精美礼品一份。

凡持本篇报道就餐者,牛排价格立降10元。



图为巴萨比萨牛排比萨自助店。



冬日饮黄酒莫要煮沸

把容器放到38℃的水中一烫就行

中国酒水文化历史源远流长,酒在烟台的历史文化中也占有浓墨重彩的篇章。本版现开通“品酒”栏目,与烟台市民一起品鉴美酒,探究并弘扬酒文化。



温酒三步骤

□专刊记者 马文杰

7日立冬刚过,在很多地方都有立冬开始进补之说,不少市民会选择吃各种适宜的补品进补,有的选择吃海参,有的选择吃阿胶,还有的则选择用黄酒。每晚抱一壶热乎乎的黄酒在怀,配煮姜丝、红枣,以滋补暖身御寒。究竟应该如何才能选到正宗地道的黄酒呢?近日,不少读者打本报热线来咨询。记者恰好在芝罘区发现这样一家绍兴黄酒店,种类非常齐全。

记者在这家绍兴黄酒专卖店看到,虽然店面不大,但酒品置放有序,大的有十斤坛装,小的有半斤小陶瓷罐,形式多样,非常讲究。该店销售经理李经理介绍道,这里是专业经营绍兴黄酒,有古越龙山、女儿红、会稽山等多个品牌,高中低档俱全,上至千元下至几十元,适合各类人群的不同选择。

李经理告诉记者,目前烟台市民对黄酒的认知程度比较高,有秋冬季节饮用黄酒的习俗。记者在采访时,正好碰到了到店里购买黄酒的张女士,买的是几十元

一瓶的普通酒,张女士说,她每年有服用固元膏的习惯,制作固元膏需要用质量好的黄酒,所以她每年都到这里购买。

李经理说:“黄酒是医药上很重要的药引子,很多中药都可以用黄酒来增加药效。并且,黄酒含有多种氨基酸。据检测,黄酒中的主要成分除乙醇和水外,还含有23种氨基酸,其中有8种是人体必需而又不能合成的。尤其是能助长人体发育的赖氨酸,含量比同量啤酒、葡萄酒多数倍。所以大部分消费者是来购买中高档黄酒送长辈,酒精度不到20%,非常适合老人饮用。”

谈到喝黄酒的注意事项时,李经理还特意请记者提醒大家,很多市民都知黄酒需要热饮,但基本都是将黄酒煮沸再喝,这是一种错误的方法。在高度加热时,黄酒里面的很多氨基酸都随着酒精挥发出去,丧失了原本的营养价值。正确的黄酒加热方法是:把酒倒入容器内,再放入沸水中水浴,一般加热到38℃左右,这时候黄酒的口感温和舒适,香气四溢,喝下去不仅暖

胃活血,酒性散发的也快,感觉会非常舒适。也有讲究的市民还会购买专门的温酒壶,美酒配美器,增加了饮酒的美感和情趣。

互动电话:18663878225

链接: 喝黄酒三不宜

- 1、不宜过量饮用
黄酒口感温和,但切勿轻视它,因为喝醉后,后劲比较足。一般你白酒的酒量有半斤,喝黄酒千万别超过一两,这样比较好。而且适量常饮,对身体有益。
- 2、不宜速饮
喝黄酒宜慢慢地品,放慢节奏,从容心境,充分享受酒味,才是真正的饮酒。绍兴酒富于营养,慢慢饮容易吸收,是一种好方式,也是一种好境界。
- 3、不宜混饮
各种不同的酒混合起来饮用,易醉,而且会产生副作用,引起胃不适和头痛等。

美食推荐

6款冬季进补汤

冬季被认为最适于进补的季节,乏力、疲劳、脸色暗沉,怎么办?如何保持一个健康的体魄,冬季饮食需注意。

一、栗子核桃莲藕汤

材料:2两核桃、1斤莲藕、2两莲子、8两栗子、1片陈皮、10粒红枣。

做法:先将以上原料洗干净,莲藕切成大块,红枣去核,莲子去芯,然后往锅中放入适量清水,加入陈皮,等到水开后,放入所有原料,先以大火约煮20分钟,再转为小火,继续煮约1个小时即可。

二、脆柿子鸡汤

材料:1颗脆柿子、2只鸡腿、100克枸杞、6颗红枣、少许九层塔、1000毫升水。

做法:先将柿子洗干净,切成片状,鸡腿切成块,烫过血水,然后将切好的柿子、鸡腿、枸杞、红枣以及米酒加入锅中炖煮,20分钟后,加入盐以及九层塔调味即可。

三、皇宫菜肉丝汤

材料:50克皇宫菜、10克肉丝、2片姜、1.5杯水、1茶匙太白粉、1/2茶匙盐、1/8茶匙胡椒粉、数滴麻油。

做法:先将姜洗干净切成丝,皇宫菜洗干净切成段,肉丝洗干净,加入1/4茶匙盐及太白粉抓拌,等到水开后放入姜丝以及皇宫菜,煮开后放入肉丝,最后加入1/4茶匙的盐、胡椒粉、麻油调味即可。

四、菌菇蔬菜汤

材料:玉米棒、金针菇、香菇、滑子菇、芹菜叶。

做法:玉米洗净切段,菇类盐水浸泡清水冲洗干净,芹菜留叶洗净,香菇去根蒂切块。煮锅烧水放入玉米、金针菇、香菇、滑子菇小火煮20分钟放盐芹菜叶即可。

五、番茄木耳豆腐汤

材料:番茄320克、木耳(干)13克、豆腐(南)100克、姜3克、盐2克、胡椒粉2克。

做法:番茄洗净,切片去核,木耳浸发后,洗净撕成小块,放入开水中煮5分钟,捞起洗一洗,嫩板豆腐切粒,放入开水中煮2分钟捞起。下油一汤匙,爆香姜,下番茄兜炒,加入上汤4杯煮开,下木耳及嫩板豆腐煮10分钟,下调味煮开即成。

六、竹荪银耳汤

材料:竹荪1克、银耳10克、鸡蛋、精盐、味精适量。

做法:竹荪加工洗净,银耳用水泡发洗净去蒂,鸡蛋打入碗中搅成糊。锅中加水煮沸,倒入鸡蛋糊,加入竹荪、银耳,用文火烧10分钟,加细盐味精调味,佐餐食用。

办魁省移民去听首发会

时间:11月11日14时 地点:太平洋大酒店一楼会议室

□专刊记者 王伟凯

本周日(11日)下午2点,新启点移民将在烟台市芝罘区太平洋大酒店一楼会议室举办“2013年魁省投资移民山东省独家抢案首发会”,届时新启点移民公司将携加拿大外籍移民专家,为大家带来“2013年加拿大魁省投资移民重开,全球疯抢中”,这一山东独家首发的热点关注话题。

加拿大魁省移民限额将重开

据新启点加拿大公司最新消息,加拿大移民局计划将在2013年4月1日开启新一轮魁省投资移民配额,配额数量依旧为2700名。11月6日,新启点加拿大公司又传来消息,加拿大当局将改革2013年移民计划:管理经验

以及其他条件将极有可能维持不变,但是,关于资金方面要求则极可能会提高。虽然仍未最终决定,但是一般可以合理地认为资金方面的要求会提高到400万加币的净资产,150万加币的投资额。关于配额,魁北克移民局已经从他们之前的错误中汲取了经验,并且正在努力寻找一个更加公平的方式,以避免在开案头一天出现接收所有2700个申请的突击抢案的情况,因为这种情况不仅对于移民局来说难以管理,并且会对提交申请的质量形成消极的影响。关于具体的实施方案,目前仍然不能确定。

新配额预计开案48小时抢空

新启点移民专家表示,预计明年新一轮配额重开之时,加拿

大投资移民配额将成众人争抢的稀缺资源。今年3月魁省2700名限额,不到10天便被哄抢一空,可见加拿大移民申请形势的紧迫程度。而且,2013年的移民申请人不光要面对数以万计的新移民申请抢位竞争,更要面对那些因在上一轮没有抢到魁省名额,转而申请其他加拿大投资移民项目,材料准备充分完备的申请人。

新启点移民专家提醒,2013年魁省投资移民全球限额重开,很可能将在开案后48小时内被哄抢一空,因此客户在2012年12月1日前下决心签约,以备充足时间准备文案材料,选择具有丰富抢案经验的移民中介,才是抢搭魁省投资移民这一最优移民加拿大班车的唯一保障!

新启点丰富经验保障成功率

新启点移民专家介绍,在今年魁省移民局宣布全球投资移民限额2700名时,新启点移民第一时间成立紧急抢案工作组,公司团队24小时高强度运作,加籍律师团队24小时轮候快速审理,保障每一位申请人的材料都无懈可击,最终保证新启点每一名客户都顺利递交。

新启点移民专家告诉记者,新启点集团拥有业内最为专业的、经验最丰富的文案制作团队。抢案时,新启点集团将调动新启点加拿大公司、澳洲公司、美国公司的文案与外籍律师团队,全力协助山东新启点公司对所有客户的申请材料严格把关,做客户抢案成功的强大保障。