

寒风侵肌 “暖羊”滋补

冬日进补,羊肉是首选。北宋大文学家苏东坡曾有“陇馔有熊腊,秦烹唯羊羹”的赞美诗句。羊肉的故事总是到了冬天最为精彩。喝一碗羊肉汤,来一个羊肉火锅,氤氲的热气中,五脏六腑升腾起一股暖意,从头暖到脚。

双语酒店

发现地:烟台双语实验中学北门 推荐人:李相澎

推荐理由:喝上一碗原汁原味的鲜汤,暖意跃然心头。然而羊特有的膻味,令不少人对其望而却步。膻味极小,肉质细嫩的黑山羊肉,相信一定会解爱吃羊肉的“馋虫”之瘾。位于烟台双语学校北门的 bilingual 酒店,主打栖霞山小黑羊。据双语酒店刘经理介绍,他家对羊肉原料的选择和其他餐馆不同。他家选取的是栖霞山黑羊。因为饲养周期短,肉

质内白,口感细腻。

招牌特色:羊肉汤是由羊骨头、羊头和羊杂一起投入大锅中,从早晨七点钟开始熬制四个多小时,直到熬到汤稠奶白。不见羊肉的膻味,不失羊肉特有的馨香。食料的新鲜加至原汁原味汤味,热腾腾的羊肉汤一上桌,朋友围坐一桌,小酒一斟,别有一番风味。

推荐理由:肉质鲜美。牙山的黑绒山羊,生活习性

独特,每次放羊,不贪卧侧之草,直冲牙山之巅,吃的全是毫无污染的绿色植物,喝的全是山泉水。凡吃过的人,无不赞叹。到牙山旅游,能够吃到牙山的黑绒山羊,真是一大享受。

人均消费:40元

食客体验:

“羊肉汤入口极鲜,膻味极小,肉质紧嫩。”

“特爱吃手扒羊肉,吃起来很有嚼劲很Q的感觉。”



羊肉

你知道多少?

头尾部位

头:肉少皮多,可用来酱、扒、煮等,如酱羊头肉。

尾:羊尾以绵羊为佳,绵羊尾脂肪丰富,质嫩味鲜,用于爆、炒、余等。

前腿部位

前腿:羊胸肉嫩,宜用于烧、扒;其他的肉质性脆,筋较多,宜用于烧、炖、酱、煮等。

颈肉:肉质较老,夹有细筋。可用于红烧、煮、酱、烧、炖以及制馅等。

前腱子:肉质老而脆,纤维很短,肉中夹筋,适于酱、烧、炖、卤等。

腹背部位

脊背:肉质细嫩,专用于较嫩菜肴的主料,用途较广,用于涮、烤、爆、炒、煎等。

肋条:肥瘦互夹而无筋,越肥越嫩,质地松软,适于涮、焖、扒、烧、制馅等。

胸脯:肉质肥多瘦少,肉中无皮筋,性脆,用于烤、爆、炒、烧、焖等。

腰窝:肥瘦互夹,肉质老,质量较差,宜于酱、烧、炖等,如红烧羊肉。

后腿部位

后腿:肥瘦各半,上部有一层夹筋,肉质粗而松,肥多瘦少,边上稍有薄筋,宜于烤、炸、爆、炒等。

后腱子:肉质和用途与前腱子相同。

其他

脊髓:在脊骨中,有皮膜包住,青白色,嫩如豆腐,用于烩、烧、余等。

羊鞭条:即羊鞭,质地坚韧,可用于炖、焖等。

羊肾蛋:即雄羊的睾丸,形如鸭蛋,可用于爆、酱等。

奶脯:母羊的奶脯,色白,质软带脆,肉中带“沙粒”,并含有白浆,与肥羊肉的口味相似,可用于酱、爆等。

世起全羊馆

发现地:机场路 推荐人:姜事成

推荐理由:世起全羊馆位于机场路西侧,临近鲁东大学,是莒县历史悠久的传统名吃,精细的制作工艺,调出的全羊汤,汤汁乳白、鲜而不膻、香醇不腻、味道鲜美。对羊的重要营养部位进行精加工,创立了爆炒羊肚、红烧羊眼、炒羊肾、羊头汤、三宝汤等系列名菜。将羊的脑、肝、心、肺、肾、骨、胆、血等部位营养价值发挥到了极

致。

招牌特色:烤羊腿,炸羊排,羊肉汤

全羊汤融进了丰富的营养元素,加一点青椒、香菜,维生素足矣。可是,尽管如此“丰富多彩”,但等这碗奶白色的热汤稳定之后却片刻清澈见底。这就是至真至纯的莒县全羊汤最鲜明的特征。烤羊腿、羊排的诱惑是许多吃货经受不了的,羊腿肥而不腻,炸

羊排很有嚼头,鲜嫩可口妙不可言。

人均消费:50元

食客体验:

“绝对的好羊肉,爱不释口,羊肉炖得很烂,切成小块,稍带点肉糊,用大铜勺加满白花花羊汤,忍不住让人喝完了再去加汤。”

“味道超一流,羊肉非常嫩,有嚼头,真的是鲜嫩无比呀。”



香嘴巴羊汤馆

发现地:莱山区银海路23号 推荐人:马文杰

推荐理由:香嘴巴位于市政府附近,地处莱山区的繁华黄金地带,地理位置优越,交通便利,与佳世客商相毗邻。走进饭店,乡土风格的装饰造就温馨、舒适的就餐环境,可容纳80人用餐,而且还设有风格各异的雅间12间。优雅清爽的环境,加上羊火锅冒着股股热气,有一种家的感觉。

香嘴巴羊汤馆是以内蒙古锡林郭勒大草原的山羊为主原料,肉味极其鲜美,没有膻腥气味,是羊肉中的上品。

招牌特色:自制火烧,外脆里嫩,配上一碗量足浓郁的羊汤,两者相得益彰。葱爆羊肉肉质滑嫩,鲜香不膻,汪油包汁,食后回味无穷。

特色菜:羊汤、火烧、

葱爆羊肉、芫爆羊肚、红焖羊蝎子、酸菜海蛎炖羊肉、西红柿炖羊腩、酱羊棒骨

人均消费:50元

食客体验:

味道不错喜欢他家的羊肉饼很好吃的超有味羊汤喜欢那个番茄的很有味哦不知道为什么隔一段时间不吃心里就想固定的一个星期吃一次。



田家正品碳火烤羊腿

发现地:上乔西路70号 推荐人:刘彦君

推荐理由:“田家正品碳火烤羊腿”位于上乔西路70号,走进屋内,桌上正在烤制羊腿、羊排等,视觉的冲击配合上扑鼻的香味让人口水直流。服务人员把羊腿进行初步烤制后放到顾客桌子上特制的炉架上继续加工,顾客就可以用特制刀具边烤边切片食用。包厢内还可以烤制全羊,烤制后味道香醇,色美肉嫩,浓香外溢。

招牌特色:烤羊腿是呼

伦贝尔招待宾客的一道佳肴名菜。烤羊腿是从烤全羊演变而来。经过长期的发展,在羊腿烘烤过程中逐步增加了各种配料和调味品,使其形、色、味、鲜集一体,色美、肉香、外焦、内嫩、干酥不腻,回味无穷。羊肉肉质细嫩,含有很高的蛋白质和丰富的维生素。羊的脂肪熔点为47度,因人的体温为37度,就是吃了也不会被身体吸收,不会发胖。所以现在人们常说:“要

想长寿、常吃羊肉”。而且羊肉是“大热”,是人们冬日进补的最佳食品。让我们假日聚会一起去品尝这不一样的美食吧!

人均消费:70元

食客体验:

“边烤边吃味道特别香,而且价位适中,是个可以去第二次的地方。”

“在炉子上现烤在城市里觉得有种不一样的气氛,很有感觉,味道也很正宗。”

吃货征集令

齐鲁晚报美食栏目“吃货征集令”开通啦!关注官方微博<http://weibo.com/712332766>,参与有奖活动哦!

所有读者都可向征集令推荐美食加上你的评论,一经采用者就会获得精美礼品!

QQ群:279660205