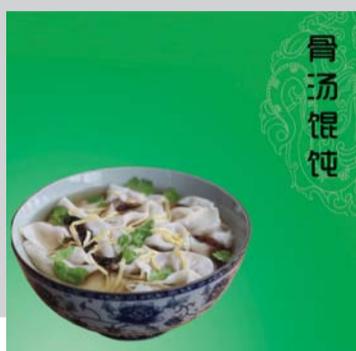




吃货团走进福祚馄饨馆

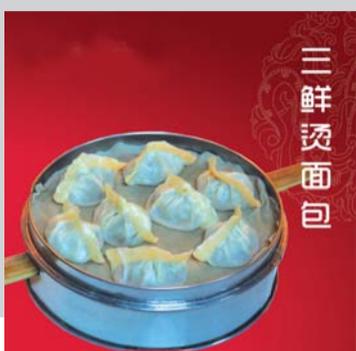
30年前的肉香味,吃得心里真舒服



骨汤馄饨



肉火烧



三鲜烫面包



葱拌猪头肉

□专刊记者 李相澎

4月16日,本报吃货团来到福祚黑猪肉馄饨馆,品尝了种种烟台黑猪肉做成的各种美食。这家一到饭点就座无虚席,食客们排着长队拼桌吃饭的馄饨馆究竟有啥绝招,吃货团到场鉴定,还真是记忆里的那个猪肉味,自然的肉香,吃得心里真舒服。

早就听说二马路交通银行对面开了一家福祚黑猪肉馄饨馆,一到饭点儿就被众食客团团包围,如今这家店在工人文化宫开了分店,《齐鲁晚报·今日烟台》的吃货团赶紧慕名前去尝鲜。

先说就餐环境。福祚黑猪

肉馄饨馆二店继承了一店的装修特点,整体为中式木质隔断,连碟碗都是精致的宫廷青花瓷,环境清淡雅致。吃货们最关注的自然是这里的美食。福祚黑猪肉馄饨馆以骨汤馄饨为主打,同时配以三鲜烫面包、麦穗茴香包、芸豆包、大白菜包、肉火烧、手擀面等。骨汤馄饨,汤头鲜美,皮薄肉嫩,再点缀以鸡蛋丝、香菜、紫菜、虾皮,从视觉上就给人一种亲近之感,用汤勺在青瓷碗内搅拌几下,香气立马扑面而来。不过,这黑猪肉馄饨虽香,却丝毫不油腻,汤是清汤,肉是自然的香味儿。在这春寒料峭的日子里,喝上一口这般的骨头

汤,再吞下几个馄饨,心里立马充盈了一股说不出的熨帖劲儿。

再说这其他的吃食,各种包子得到了众吃货的强烈认可,烫面包子娇小多汁,口感馥郁,大包子是个顶个的老烟台包子味儿,吃的那叫一个满足。吃着包子、馄饨,来点店家自己灌的黑猪肉肠、各种清淡小菜,喝上一口南瓜稀饭,吃货们个个都愁,自己的胃太小啦,不然真想再多吃几口这可口的饭菜。

福祚黑猪肉馄饨馆店主史书庆看着大家吃的高兴,也过来聊起了天,说起他开的馄饨馆,史书庆笑开了花,一脸的自豪。史书庆介绍,他从2006年开始养

烟台黑猪,逐渐开起了多家黑猪肉专卖店、馄饨馆。从创业之初,史书庆就坚持用纯粮食、植物、果蔬等作为饲料,不添加激素、化学添加剂。因为采用传统方式养殖,史书庆的黑猪的生长周期全在12个月以上,这也就从根本上保证了馄饨馆主要食材的安全与质量。此外,福祚黑猪肉馄饨馆所有肉馅不添加增香膏、增香

精等任何添加剂,只用本地纯正花生油。“自己养的猪,自己熬的汤,做啥心里都有数,听听兄弟姊妹们的回馈,说是找回了30年前猪肉的香味。开这个馄饨馆得到了大家认可,心里也美啊。我也会坚持福祚馄饨一贯的品质,让传统的烟台黑猪肉继续出现在寻常百姓家的餐桌上。”史书庆说。

福祚馄饨馆主打美食

一九特色烧烤等您品尝

解放路店周年庆系列优惠等你来



□专刊记者 姜事成

天气转暖,烧烤又渐渐回到人们的视线中。一九烧烤解放路店是一家集烧烤、凉菜、海鲜、微波炉烤为一体的绿色五星级烧烤店,经过一年的经营,已成为烟台小有名气的烧烤店。店内装修简单而不失典雅,餐桌之间的隔断上布满绿色的盆栽,使得烧烤店不再是烟熏火燎反而呈现一派健康绿色景观。墙壁上挂着先贤的经典教诲,为饭店增添了许多文艺气息。

一九烧烤推出的特色烧烤系列深受消费者的喜爱,碳烤花鲢鱼便是其中一道让人赞不绝口的美食。花鲢鱼性温、味甘,具有疏肝解郁、健脾润肺、补虚弱、祛风寒、益

筋骨的功效。碳烤花鲢鱼外皮脆香,肉质软嫩,色泽黄金,不仅美味而且营养十分丰富。还有烤小虾、烤海肠等各种特色烧烤,这里就不一一举例了,喜欢烧烤美味的你一定不能错过一九烧烤。

一九烧烤解放路店负责人孙海龙说,解放路店开业一年以来得到广大消费者的支持,不断完善自身,满足消费者日益变化的需求。据了解,一九烧烤解放路店即将引进沙县小吃作为烧烤店的补充,希望消费者能够喜欢。沙县小吃以其品种繁多、风味独特和经济实惠而著称,是中华饮食文化百花园中的一朵奇葩。沙县小吃不但流行在福建地区,北至北京、南至深圳,以及在新加坡、马来西亚、美国的太平



洋旅游胜地——塞班岛也有“沙县小吃”的踪迹。足见沙县小吃影响之大、传播之广。同时沙县小吃以面食为主,正好能补充烧烤店面食单调的问题,也能丰富消费者的口味。

为庆祝一九烧烤解放路

店开业一周年,饭店推出一系列回馈消费者的支持。4月26日-4月29日到店消费的顾客免费畅饮烟台激情90啤酒,同时举办沙县淘金名吃美食节,推出几十种精美面食价格在6元-15元之间,让消费者充分感受沙县小吃的魅力。

◎生活妙招

茶叶渣的六大神奇妙用

很多人喝完茶后,都会把茶叶渣倒掉,其实茶叶渣也有很多用途。下面告诉你几个少为人知的茶叶渣妙用,快来看看吧。

妙用一:泡个美肌茶浴

绿茶能深层清洁肌肤,具有柔软角质层、使肌肤细嫩美白的功效。收集饮茶后的茶渣,自然晾干后装入棉布袋中,系紧袋口后投入浴缸,浴后会感觉到肌肤柔和嫩滑。

妙用二:茶叶消除黑眼圈

产生黑眼圈的主要原因在于睡眠不足、用眼过度、缺少维生素等。用喝过的茶叶包敷眼是消除黑眼圈最简单有效的方法,既方便又省钱。

妙用三:干茶叶渣可吸附异味

将喝剩下的茶叶渣晒干装入纱布袋里,放在冰箱内,可祛除鱼、肉类食物散发出来的腥味。放在厨房里,可消除烹饪产生的气味。放在厕所里,可消除臭味;放在衣柜里,可除去附在衣服上的香烟味。放在鞋中,可消除鞋内的潮湿和臭味。

妙用四:茶叶治疗脚气

茶叶里含有大量的单宁酸,具有强烈的杀菌作用,尤其对致脚气的丝状菌特别有效。患脚气的人,每晚将茶叶煮成浓汁来洗脚,日久便会不治而愈。煮茶洗脚,要持之以恒,短时间内不会有显著的效果,最好用绿茶,经过发酵的红茶,单宁酸的含量就少得多了。

妙用五:茶水可以去垢涤腻

坚持用茶叶浸泡的水洗头,头发便会乌黑光亮。用一般的洗发液洗过头发后,再用茶水冲洗,可以去除多余的垢腻,使头发乌黑柔软、光泽亮丽,百分天然滋养。

妙用六:把残茶叶吸附去潮

因为茶叶具有很强的吸附作用,把残茶叶晒干,铺撒在潮湿处,能够去潮。