

“吃货团”招兵买马啦



吃货团标志

本报“吃货团”重新收纳团员:无论您是制作美食的行家,还是品尝美食的食家,亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系,也可以寻到回味无穷的民间小吃。我们致力于为您打造滨州最全新的美食平台,大家可以在这里

分享美食、分享生活、分享快乐。“吃货团”期待您的加入。随着这几年微博的流行,“吃货”一词被广大美食爱好者广泛传播,不仅是自称,也是对他人的趣称。吃货不仅仅是能吃,饭量大,还有对美食的热衷;吃货一般上得了大酒店,下得了小吃摊。俗话说的好,美食和身材不能兼得,在生活中变成一种欢乐而又纠结的乐趣。

旅游有导游,商场有导购,医院有导医,而我们做您的“导吃”,为您和美食商家建立沟通的“桥梁”。如果您是“吃货”,因为想吃的美食昂贵而望而却步,如果美食商家的定位及优惠活动您无从知晓,或者美食各商家的档次和菜系您不了解,放心,我们来为您沟通。

如果您是美食商家,要推出店内主厨的拿手好菜,特色菜,创新菜以及各种优惠活动,我们来为您提供发布的平台。
吃货团qq群:324754190

●吃货情报站—1

这里的烤全羊,让人流口水

渤十黄十的“双十秘制烤全羊”,滨州独一家

“肥而不腻,外酥里嫩,味道真不错。”“大口大口地吃羊肉真是过瘾啊。”在双十秘制烤全羊用餐的褚先生和赵先生这样评价此店的烤全羊。据吃货团成员王先生反映,“双十秘制”的烤全羊做法独特且口味纯正。27日,小编带领“吃货团”来到“双十秘制烤全羊”,探访秘制羊肉的奥秘。

店主梁女士热情地将我们带进厨房,慷慨地讲解秘制全羊的制作过程:“我们的羊肉全部是从蒙古运来的小尾寒羊,羊肉在经过特殊腌制后,在密闭烤箱内,用苹果木炭烤制,在120摄氏度热气流环境下,全覆盖烘烤50分钟左右,这样烤出来的羊肉不用担心羊排部分烤焦,也不用顾虑肉多的部分烤不透。我们是全市第一家运用这种制作工艺的全羊店。”在这

里您可以烤全羊、半羊、羊排、羊腿,套餐多样且配送可口凉



外酥里嫩。肥而不腻的烤全羊让人垂涎欲滴。本报记者 张爽 摄

菜,餐后赠送的水果还可以帮您中和肠胃的油腻感。

“吃货”们抵不住美食的诱惑在梁

羊肉的膻味也被降到了最低。最重要的是价格适中,是个朋友聚会的好去处,值得众吃货们去尝试一把。梁女士还说道:“我们致力于打造和维护滨州的饮食文化,保证食品的质量安全,绝对不糊弄。希望通过我们的服务打开市场,打出品牌。”

记者 赵旭



秘制烤全羊的专用烤炉。本报记者 张爽 摄

消费维权榜



在日常的消费生活中,人们经常会遇到侵害消费者权益的事情,您对此是不是深感无奈呢?为此,本报今推出“消费维权榜”栏目,您可以通过来电或者网络向我们反映相关的消费问题我们将会酌情选登,并尽可能帮助您维护正当消费权益。

又或者您在日常的消费生活中有着自己的一系列维权的消费经验,也可以告诉我们共同分享,帮助更多的消费者避免消费生活中遇到的风险。

电话:13589746230, 15762165931
邮箱:619512954@qq.com

小尾寒羊

小尾寒羊起源于古代北方蒙古羊,随着历代人民的迁移,把蒙古羊引入自然生态环境和社会经济条件较好的中原地区以后,经过长期地选择和精心地培育,逐渐形成具有多胎高产的裘肉兼用型优良绵羊品种。肉质细嫩,肌间脂肪呈大理石纹状,肥瘦适度,鲜美多汁,肥而不腻,鲜而不膻。而且营养丰富,蛋白质含量高,胆固醇含量低,富含人体必须的各种氨基酸、维生素、矿物质元素等。



滨州大飯店
BINZHOU HOTEL
★★★★★

尊崇享受·荣耀滨州

ZUNCHONGXIANGSHOU RONGYAOBINZHOU

滨州大饭店·京都日式料理·多彩七月

[生鱼片套餐、铁板烧套餐、情侣套餐]

98元/位 128元/位 168元/位 208元/位

活动期间
2013.7.1-7.31

营业时间
11:30-13:30
17:30-21:00

- 1/所有来日料餐厅消费的客人均享受吃一位赠送同等价位抵用券一张;
- 2/儿童(100CM-130CM)享受半价优惠活动,并享受吃一位赠一位;
- 3/所有来餐厅用餐客人均有免费水果、开胃菜、小吃等供客人自选;
- 4/所有来店消费的客户,均有机会获赠精美小礼品一份;
- 5/7月20日日本鳗鱼节,酒店将依据节日文化推出相关活动,敬请期待;
- 6/日料餐厅同时推出小自助式活动方案,依据您的品味选择消费;
- 7/日料餐厅同时推出团购活动:68元/位(享受原价128元/位)88元/位(享受原价168元/位)。



滨州大饭店 中国·山东省滨州市渤海十八路762号
VIP预约电话:0543-2222222-8826