

石斛炖乳鸽

来自百纳瑞汀美味又健康的上好汤品

专刊记者 庄粟



推荐酒店:百纳瑞汀酒店
推荐家电商场:烟台振华电器



石斛炖乳鸽



大厨简介

百纳瑞汀酒店行政总厨孙峰
高级技师,擅长鲁菜和粤菜,
曾在2007年第二届味达美杯和
2009年山东省烹饪大赛中凭借“百
花虾片”和“百灵素鲍”为参赛作品
获得大赛金奖。

本期《大厨教我 做美食》栏目,记者要向您推荐一道上好汤品——石斛炖乳鸽。这道汤品,是百纳瑞汀酒店行政总厨孙峰师傅,苦心钻研,经过无数次调整配方研究出来的。

据孙峰师傅介绍,本道汤品的主料之一铁皮石斛,是非常名贵的药材,被誉为中华九大仙草之首,名列天山雪莲、深山灵芝、冬虫夏草之前。本道汤品中所用的乃是新鲜石斛,更是极为珍贵。药店里出售的都是干石斛,味道会比新鲜石斛浓,所以在炖汤的时候要掌握好比例。

材料:鲜石斛、乳鸽、调味品依个人口味添加。

制作方法:乳鸽去皮洗净,其他各种材料洗净后放入炖锅内隔水炖6小时,即可食用。

特点:此汤清而不淡,补而不燥;具有滋阴清热,调理身体机能增强身体免疫力的功效,四季适用,特别适宜秋冬时节进补食用。

功效:石斛又名黑卫草,生长在海拔1600米以下的岩石上,与妙龄乳鸽合炖6小时之久,两者互补,将乳鸽的粗蛋白与石斛的多种生物碱,氨基酸等微量元素相结合,更易被人体吸收,具有滋阴清热,生津健胃,润肺止咳,祛风解毒之功效,是一款不可多得的营养丰富的食疗汤品。



干石斛



鲜石斛



推荐电器:

振华电器天际陶瓷电炖锅

采用全瓷技术制作的精炖·营养系列天际陶瓷电炖锅,外层通过超精细化技术,内层采用传统制胚工艺,内外紧密结合,表里如一,多陶瓷内胆组合,一锅多胆,可同事炖煮不同食物,不用分次炖煮。烹饪过程中温和均匀传递能量,食物在受热过程中营养释放不被破坏,文火慢熬,煮食原味鲜香,锁住食物本身的营养成分。

美食征集令

亲爱的读者们,想在家就能享受星级美食吗?想让星级酒店大厨教你做饭吗?把你吃过的、没吃过的,凡是你喜欢的美食都告诉记者吧!让记者帮你联系大厨教你做美食!如果你的菜品被采纳,就会有星级大厨亲手为你烹任该菜品哦!还等什么呢?行动起来!

美食热线:18615963966

烟台华美达广场大酒店“变换”进行时

蝶非破茧不能飞舞,凤非浴火不能重生



专刊记者 庄粟

烟台华美达广场大酒店创立于2007年,是当时烟台地区第一家国际一线专业品牌连锁的五星级酒店,也是后经认证的第一家挂牌五星级酒店。

成茧

有人说前些年烟台华美达广场酒店开创了当时商务、旅游和酒店业的先河。近日,记者来到华美达广场大酒店,这里的工作人员向记者介绍说:“近年来行业内竞争增多,政策性规定的限制,使得昔日的优势渐渐削弱,发展的疲态日渐显露,在酒店的现状与宾客期望的共同驱使下,经过长期的调研与规划设计,一场名为‘变换’的工程渐渐浮出水面,这个工程涵盖硬件和软件两部分,文化特质是贯穿始终的重中之重。”

孕茧

硬件:
据介绍,所有“变换”内容均是华美达广场大酒店自行规划、设计和施工的。本次设计并非单纯的提升豪华感,更特邀高级酒店设计师,从酒店业角度打造高端专业的国际化酒店。

软件:
作为酒店行业,一个服务性行业,软件才是一个产品的核心,也是让宾客和市场能够有一个持续增长的品牌喜好度、品牌

忠诚度的关键。酒店时刻秉持好客、敬客、悦客的待客之道,并融入全新的管理理念,创意的设计思维,个性化的温馨服务。在保障宾客高品质的物质舒适度的基础上,更提升了宾客的文化舒适度。

破茧进行时

华美达广场大酒店的工作人员向记者介绍:“‘变换’于今年春天开始,预计到明年的夏末秋初,才能基本完成。”记者看到,为了不影响酒店的正常营业,酒店采取了逐层改造的施工方式。

华美达大酒店总经理谢妙坤坦言:“定位‘变换’正是看中了蜕变的过程,破茧成蝶本就痛苦,但为了能够获得新生,为了能够突破陈旧的束缚,实现精神的腾飞,破茧之路势在必行。”

未来的愿景

酒店坚持原创设计,坚持本土特色和中国创造,坚持中华传统文化的现代传达,注重酒店文

化与酒店科技的融合,立志成为旅客心目中声望、创新、成功的象征。在精心的策划与漫长的孕育中,烟台华美达广场大酒店将会绽放全新的生命力,成为一家

风格新颖,配套精良,典雅内涵的高端专业化酒店。



“变换”后的烟台华美达广场大酒店外观效果图

成茧

孕茧

破茧
进行时

未来的
愿景