

# 火锅文化节火热持续

## 一品布衣汤烤锅王隆重开业

吃货征集令热线:  
18615963966

优惠信息:

每天推出一款特价蔬菜 1元/盘  
每天推出一款特价海鲜 2元/盘

火锅文化节已经火辣辣的持续了三个星期!小伙伴们是不是早已按捺不住火热的心了呢?还等什么?快行动起来!同时,本报面向广大读者推出“吃货征集令”,欢迎吃货们推荐美食,一经采用,就会获得精美礼品!小伙伴们,快来享受饕餮美食吧!

专刊记者 庄粟

有一种味道叫妙不可言,有一种享受叫有福同享。同归渔猎时代的狂放,追寻围炉而食的欢畅,这一切都可以在一品布衣实现。近日,记者来到位于芝罘区环山路华侨宾馆附近的一品布衣,为大家一探究竟。

一品布衣有一个非常有意思的宣传语:“绿色膳食领先倡导品牌,1品布衣;低价暴利,致富倒计时就在2零一三;王府宫廷,乡野农家,私房秘制,3维一体共品;滋补骨汤,私房软烤,台式香锅,五谷蒸粮,4层汤烤锅王;操作简单,省心省力,无需厨师,即点即食,5分钟搞定”。

据记者了解,在一品布衣人均消费30元就可以吃的饱,吃的好。一品布衣利用独特的技术优势,将靓汤、火锅、无烟烧烤、馋口香锅、五谷蒸粮等餐饮技法融为一体,呈现各种食材于一锅,瞬间变幻出鲜香美味的菜肴,层层叠叠统归一锅,鸡鸭鱼肉、蔬菜瓜果、各自为政、互不干扰,实现营养、美味、形态、色彩上的协调与搭配,无论生鲜、荤素、冷热,全部食材实现在餐桌上现场烹饪,所有的原料,包括主、辅、配料,5分钟内,一齐呈现。

一品布衣汤烤锅王店内装修简单时尚,更有包间可供亲朋好友多人聚餐。免费WIFI,宽敞停车位,让您用餐更方便。



齐鲁晚报·今日烟台试吃团第二站:

# 走进“小四川”川菜馆

专刊记者 李相澎

12日晚,齐鲁晚报·今日烟台试吃团团员再次扬帆起航,这次的目的地是位于开发区德胜商场北面的小四川川菜馆。

走进饭店,吃货们发现这里的装修简朴,环境卫生,飘香的菜味立即勾起了吃货们的“馋虫”。翻开点菜簿,“谈笑风声论佳肴,开开心心畅饮食。诚信优质迎宾客,款款精品美味多。”四行字呈现在眼前。“这几句话不仅仅是个口号,而是我们饭店的待客之道。”小四川的彭经理说道。点完餐后,吃货们跟彭经理聊起家常来。据彭经理介绍,他是重庆开县人,2007年在烟台开了小四川川菜馆。开业的初期并不是一帆风顺,口味和服务态度都没有赢得烟台人的认可。为此,彭经理也犯了愁。考虑再三,彭经理决定放下面子,潜心研究烟台人的饮食口味,对原来的菜品进行改良。询问每一个到店的客人,对菜品还有哪些意见,哪些不足需要改进。

青椒小皮蛋、麻辣凤爪、干锅大肠、麻辣烤鱼等特色菜品很快就摆满了一桌。简单一阵寒暄后,吃货们就动起了筷子,



麻辣凤爪

干锅大肠

重庆辣子鸡

青椒小皮蛋

品尝每道美食。“多吃点,尝尝这道麻辣烤鱼。”彭经理热情地介绍着每道菜。“烤全鱼可是本店的招牌菜,以川菜的扎实调味之功,独特的调味技法,以几十种调料及香辛料,精烹细焙,调制而成。干煸鱿鱼、重庆辣子鸡所用的辣椒都是从重庆老家运过来的,吃起来跟烟台当地的辣椒味道不一样”。菜过五味后,吃货们才从美味中回过神。“这跟我们之前吃的川菜好像不一样,不是很辣。”吃货魏女士说道。“这是结合了烟台人的饮食特点改进的。因为重庆、四川等地天气相对潮湿,吃辣可以驱除潮气。而烟台虽然靠海但是辣吃多了会上火。”彭经理解释道。“酒香不怕巷子深”怕是对本次试吃之行最贴切的描述。



吃货评价  
水赐园试吃点评

网友幽墨:我一直很喜欢吃炒年糕,没想到炒年糕做成火锅

一样好吃。以前吃火锅总是怕辣,但是水赐园的火锅年糕虽然看起来红彤彤的,但是一点都不辣。

网友春原萍踪:第一次吃到韩国风味的火锅,果然有特

色,加点辣白菜味道更好!

网友懒虫:用剩下的火锅汤汁做炒饭简直就是一绝!太好吃了!帅哥老板炒的心型炒饭很有爱,笑容更有爱!

# 吃货征集令

吃货们粉起来!  
齐鲁晚报·今日烟台  
美食栏目开通啦!

所有读者都可向“吃货征集令”推荐美食加上你的评论,一经采用,就会获得精美礼品!  
本栏目将不定期举行免费试吃活动,小伙伴们一起来享受饕餮美食吧!

电话:6791392 QQ群:279660205

关注官方微信  
参与有奖活动哦!