

周五美食日

秉承“贴近百姓生活,服务百姓餐桌”的宗旨,以“州城美食”为主要特色,向德州百姓传达健康饮食、实用生活的信息,让您的餐桌丰富多彩,让您的身体健康起来。这里不仅有星级酒店特色菜品介绍,更有刀光火影烹饪的厨师长五味人生,既有新鲜美食的制作工艺,也有州城地道街摊小吃,这就是周五美食日。



【主厨介绍】



于泉祥

富豪康博酒店副中菜行政总厨于泉祥师傅,有近20年的中菜烹饪经验。粤菜和谭家菜是他的拿手菜。

于师傅有着丰富的粤菜料理经验,蒸、炒、煎、焗、焖、炸、煲、炖、扣不在话下,菜品色、香、味、质、形俱佳。为掌握粤菜制作之精髓,于师傅曾到香港深造,研习地道粤菜的烹调方法,力求展现粤菜精美上乘之品质,为我们的客人奉上至臻美饌。

于师傅还曾师从钓鱼台国宾馆主厨宋军、北京饭店主厨王秉和,做得一手地道谭家菜。

德州富豪康博酒店富豪轩中餐厅厨师团队,在行政总厨于师傅的带领下,从原材料的选择到菜品的制作调味都层层把关,精益求精,力争让客人品尝到健康又美味的中式佳肴。

【石锅红焖羊排】



原料:羊排750克
调料:葱、姜、粘茗籽粉各50克,白糖、蚝油、豆瓣酱各30克,老抽10克,八角、香叶各5克,白芷2片
做法:1.羊排焯水后放入高压锅;2.锅内放少量油,放入葱、姜、豆瓣酱、八角、香叶、白芷,炒香至出红油;3.再加入清汤、蚝油、老抽、白糖,放入高压锅,加压10分钟即可。



【宝塔三丝】

原料:菠菜、胡萝卜各400克,蛋黄、木耳、粉丝各300克
调料:花椒油50克,香油10克,盐10克,味精0.5克
做法:将原料切成细丝,飞水,分别加入调料调拌,上盘即可。

【芙蓉黄金虾】



原料:新鲜大虾200克,蛋黄、蛋白各两只,鲜奶100克,咸蛋黄(捣碎)两只,牛油、面粉、油各适量
做法:1.将大虾去壳,均匀地蘸上蛋黄浆。2.再蘸面粉,先用猛火炸虾,熄火用余温将虾炸熟。3.鲜奶跟蛋白拌匀,然后猛火炒熟。4.下牛油及咸蛋黄炒融,再加海虎虾炒匀。5.炸好的大虾放置在已炒熟的蛋白上即成。

【鎏金珍珠鱼肚】



原料:深海银鳕鱼,鲨鱼鱼肚,鸡油,葱姜盐适量
做法:选用上等老母鸡24小时小火慢炖,加上鸡油制成浓汤;深海银鳕鱼肉搅拌成丸子制成“珍珠”;鲨鱼鱼肚经高温烹制制成上乘的鱼肚食品。

栏目编辑:刘岩 摄影:马志勇 本期菜品提供:德州富豪康博酒店

影讯

动作喜剧《赤焰战场2》于11月15日在德州万达影院上映,该片以众多身怀绝技的退休特工拯救世界的故事为主题,其前作在中国上映就已经获得了良好的口碑和票房。



11月15日,来德州万达影城感受巨幕厅带来的“赤焰”吧!



德州富豪康博酒店

坐落于德州经济开发区核心位置,为德州豪华国际性酒店。酒店总建筑面积达40,000平方米,拥有215间豪华客房及套房,完善的会议及宴会设施,多元化的餐饮服务及康乐设施,一应俱全。电话:2290 888 地址:德州市东风东路1888号 网址:www.regalhotel.com

三城联动 大庆三天
(德州-衡水-沧州)

周年店庆 惠不可挡

80万奖项大派送! 拿奖拿到你手软!

时间: 2013年11月15、16、17日 地点: 美丽华大酒店六楼

装修 只来城市人家

旗舰店: 三八路银座西行200米 电话: 2626117 2181606
泰和店: 泰和名仕港写字楼8楼 电话: 2690660 2582299
禹城店: 禹城市山东国际商贸港B区44号楼103、104 电话: 8919579

衡水分公司: 衡水市人民西路大陆裕丰A-2号
齐河客服中心: 华联超市西路口往北200米路东
庆云客服中心: 澳城购物中心北门东单元9楼

电话: 0318-2088111 衡水公司网址: hs.csrj.com.cn
德州公司网址: www.dzcsrj.com dz.csrj.com.cn



详情咨询各店面

持此广告到场即送精美礼品一份