



山东最实用的微信

粉丝游戏

抢“福利”

猜鲁能中超比分福利升级

小伙伴们，鲁能18日要战上海上港了，通过逸周末微信(qiluyizhoumo)发送鲁能中超比赛的比分，猜中除有机会获得由青岛津亮紫家具有限公司(淘宝店铺：津亮紫品牌沙发提供的精美抱枕一个(价值60元)外，还有机会获得位于枣庄市山亭区的两大国家4A级景区天下第一窟——抱犊崮和华夏第一谷——熊耳山双龙大裂谷景区门票各一张，总价120元哦。

具体参加方法：开赛前48小时至开球前，把你要猜的“比分(如鲁能1:1天津)+姓名+手机”发送到逸周末微信平台(每场比赛每个微信号限猜一次，多猜无效)。抱枕领取办法：凭逸周末回复的领奖私信，上午10点到下午4点，到济南泺源大街6号山东新闻大厦14F齐鲁晚报呼叫中心(青岛)四方区万和居家具城津亮紫沙发专卖店领奖。领奖时效：每场比赛开赛起15日内。在领奖地点，球迷把领奖照片分享到微信朋友圈，还可以半价购买抱枕一个哦。景区门票可直接到景区凭逸周末回复的私信(有效期5个月)入景区游玩，每位中奖小伙伴可带4人同游并享受七折门票。

齐鲁晚报

周末

星期五
2014.5.16

逸

悦周末
阅品质

回味——舌尖上的山东(下)

上一季《舌尖上的山东》有没有让你的味蕾大饱口福。你可能还没有尝遍胶东半岛的美食，新一季的内陆美食攻略又汹汹来袭。《舌尖2》让我们齐鲁美食扬眉吐气，但是想吃美食不一定非要看电视，我们《逸周末》也会为您送上地道美食。春天即将过去，夏天就要来临，那么就趁着春暖花开的时节赶紧行动起来吧。

文/记者 任磊磊
实习生 刘燕秋 杨颖

济南：

作为齐鲁大地的省会城市，这里的美食兼容并蓄了各地鲁菜的特色。提到济南美食，甜沫、油旋、烧烤，单点这几样，就已让你的味蕾立刻湿润起来。

甜沫：明末清初，大批难民纷纷拥入济南，有一家田姓小粥铺，经常舍粥济济，时有一外地来济赶考的落难书生，也来此求得此粥，食之甜美无比，心想“甜沫”果不虚传。后来书生考取功名做了官后，又专程来济再喝甜沫时，已无昔日感觉，问其因，老板答称实是“田沫”，官员恍悟。

甜沫是一种以小米面为主熬煮的咸粥，内有花生、豇豆、粉条、豆腐皮等，入口香醇、下喉清爽，是济南的招牌小吃。济南的甜沫唐是甜沫店中的翘楚，已经传到第四代。目前济南只有两家甜沫唐，一个在和乎路29号，一个在舜清苑26号。

油旋：外皮酥脆，内瓤柔嫩，葱香透鼻，因其形似螺旋，表面油润呈金黄色，故名油旋。济南人吃油旋多是趁热吃，再配一碗甜沫，可谓唇齿留香。油旋有圆形和椭圆形两种。更有精细者，在油旋成熟后捅一空洞，磕入一个鸡蛋，再入炉烘烤一会，鸡蛋与油旋成为一体，食之更美。说起地道的油旋，这里给你推荐几家，一是大观园东北门的油旋张，二是老东门的崔记油旋，三是弘春美斋油旋。

烧烤：谈到济南的地摊美食，烧烤绝对当数魁首。一桶扎啤、一扎烤串，几碟凉菜，弥漫着碳香的空气里，满满都是烤肉的香气。在此，很多人会推荐济南的回民小区烧烤一条街，还有名气远扬的一九烧烤，小编在这里再独家推荐一处——塞音塔拉，该店位于济南市经一纬五(近火车站)，这里的山羊肉味道很地道，老板的烤炉还申请了专利，调料是独家秘方配制，货真价实，绝对让食客不虚此行。

淄博：

周村烧饼：它至今已有一千八百多年的历史，据考证，其前身乃为“胡饼”(芝麻烧饼)。《资治通鉴》记载，汉桓帝延熹三年就有贩卖胡饼(即芝麻烧饼)者流落北海(今山东境内)。当地饮食店户的师傅结合焦饼薄、香、脆的特点，加以改进，创造出脍炙人口的大酥烧饼。清光绪六年，周村“聚合斋”烧饼老店对烧饼制作工艺潜心研制，几经改进，使周村烧饼以全新的面目、独特的风味面世。清皇室曾屡次征购“聚合斋”烧饼为贡品。

石蛤蟆水饺：石蛤蟆水饺皮是方的，馅料考究，造型如一个元宝。它有两大主要特色，首先是皮薄，煮熟后，馅子透过薄薄的饺子皮清晰可见；其次，馅大，用肉肥瘦比例得当，海米、木耳、香油多而出味，外加蒜黄或者韭菜，味道鲜美而醇厚，肥而不腻。外加一碗配有小料的热饺子汤，所谓“原汤化原食”，食客们边吃边喝，感觉十分熨帖。

枣庄：

挎包火烧：它是从人们的着装中获得的智慧。民国初年，激进的年轻人刚刚脱掉长马褂，以穿中山装为一种时尚。人们把中山装的四个兜习称挎包，烧饼铺的师傅受其启发，于是仿制衣兜，做出了与烧饼完全不同的面食“挎包烧饼”，因其口味味道特别，流传近百年，发展成为当地人的主要食品之一。挎包火烧内里有五六层夹层，可以夹上各种肉食，食客早上来到早点铺喝一碗糁汤，再吃上两个挎包火烧卷肉，一天回味无穷。

“张家狗肉”：俗话说“狗肉上不了大席”，可是在台儿庄却有“没有狗肉不成席”的传统。在台儿庄游玩累了，台儿庄“张家狗肉”是你不可歇歇脚顺便品尝美味的好去处。台儿庄“张家狗肉”至今有几百年的历史，采用祖传正宗配方及古老工艺制作而成，选用十几种名贵作料，配以百年老汤，香而不腻，烂而不散，

具有益气、轻身、安五脏、益脾胃等食疗作用，为鲁南一绝。地址在华兴路137号。

济宁：

甯肉干饭：甯肉干饭凝结了梁山好汉大口吃肉大口喝酒的豪情。北宋时期，这里的水泊梁山就成了好汉们的聚义地。投奔而来的英雄剧增，普通炊具做饭量少且慢。厨房伙计无奈之下用腌咸菜的大甯(beng)充当炊具。把大块五花肉放在甯中，加老汤，填葱姜，作料适中，将甯置于挖好的坑中，用干柴引火，木炭燃料，慢火细炖，逐渐甯内如玛瑙般微泡四起，肉香扑鼻。取大勺每人满碗，大块肉放入嘴中，闭口间，肉已滑入肚内，爽滑至极，却不油、不腻！如今济宁寇记甯肉干饭是其精品，这里的甯肉干饭，甯肉肥而不腻，干饭清香劲道，老汤炖过的卷煎豆腐、卤蛋、丸子、尖椒都很入味，还有免费的绿豆水可以喝。此店在济宁邹路东五里营批发市场西200米路南。

王家馓子：大年三十吃馓子是济宁的老习俗，由于馓子的色泽金黄，做工精细，有“金条”之美称，“金条拌生菜，来年发大财”这句俗语便传承了下来。王家馓子是孔孟之乡饮食文化的代表。在传统工艺的基础上，更注重营养，选用黑芝麻、白芝麻、麻油、鸡蛋、虾仁、小麦精粉、玉米面、小米面，精心手工制作。地址在西门大街附近。

泰安：

泰安有三宝，不是白菜、豆腐、水，而是酱包瓜、酱磨茄、泰山牙枣。泰安的酱包瓜创制于清咸丰年间，清同治年间定为贡品。泰安酱包瓜以生瓜做原料，经用纯面粉制作的甜酱，采取特殊工艺精心腌制，便成酱包瓜。酱包瓜肉厚皮薄，食之甜而不腻，脆嫩爽口，堪称是酱瓜中的佼佼者。

酱包瓜：酱包瓜采用莴苣、黄瓜、花生仁、核桃仁、瓜子仁、杏仁、藕、龙须菜、冰糖、橘饼、青红丝等做馅，瓜皮则是采用泰山南麓大白峪村特产的一种黑褐

色、未成熟、鲜嫩甜瓜制成，用当地自产的甜酱酱制，然后将精心调制的馅料装入酱好的瓜皮内缝合。吃的时候鲜脆清香，酱味浓郁。

泰山牙枣：泰山牙枣是选择个头均匀的鲜红枣，放入锅内煮至五六成熟，脱皮晾成半干，待枣的表面自然生出“枣霜”后，除核，拌上适量淀粉即成。撒上淀粉的枣上如同长出一层霜雪，形似饴糖，肉若荔干，香甜可口。吃起来又韧又甜，似皮糖。泰山牙枣全国驰名，如果你去登泰山，不妨买几包带回去，作为馈赠亲友的佳品。

德州：

德州扒鸡：它诞生于清康熙年间。公元1692年，在德州城西门外大街，有一个叫贾建才的烧鸡制作艺人，他经营着一间烧鸡铺。有一天，贾掌柜有急事外出，他就嘱咐小二压好火。谁知道贾掌柜前脚走，小伙计不一会儿就在锅灶前睡着了，一觉醒来发现煮过了火。贾掌柜回来了就试着把鸡捞出来拿到店面上去卖。没想却是鸡香诱人，竟吸引了很多过路人纷纷购买。事后贾掌柜潜心研究，改进技艺。这就出现了扒鸡的原始做法，即大火煮，小火焖。在德州购买扒鸡，扒鸡美食城几乎是你不得不去的地方。德州扒鸡美食城以德州牌扒鸡的经营为主，主要品种有德州牌扒鸡系列产品，如鲜扒鸡、真空扒鸡、绿色扒鸡、薰鸡、板鸡、凤爪、凤翅、凤腿等。

(下转B02版)

