



# 青島啤酒 特约

据传远古时期的人类食生肉,根本不懂将食物煮熟的概念。在一场火山喷发后,人类第一次吃到了被火山熔岩烤熟的肉类,比生肉好吃且更有香味。就是这样,火山岩石烤肉诞生了。因为动物肉里含有脂溶性脂肪,而这种脂肪遇到岩石的高温后,产生一种芳香物质大量挥发,正是这种诱人的肉香,才使人类祖先垂涎欲滴,从此人类便知道了用火山岩石烤制食物的方法。

须要选择顶级雪花牛肉,雪花牛肉的脂肪沉积到肌肉纤维之间,形成明显的红、白相间,也叫霜降雪花牛肉。”丽景樱桃园山庄厨师长朱林介绍说,雪花牛肉含有大量人体所需的脂肪酸,营养价值比起普通牛肉来说要高不少,口感也比较滑嫩。

石板雪花牛肉选用的锅底为火山岩石制成的石板,丽景樱桃园山庄王宇介绍说,石板可耐400度高温,油烟少,热力均衡。岩石中还富含二十余种人体所需微量元素。澳洲火山岩石加上澳洲上乘的雪花牛肉,通过火山石板没有火力燃烧的干烹,不仅单纯追求食物的原味,更是一种集视觉感、听觉感、味觉感、触觉感和心觉感“五感”为一体的饮食艺术。

制作石板雪花牛肉的准备时间就要3个小时左右,首先要将火山岩石板放入烤箱3小时,让火山岩石板受热均匀并达到400摄氏度左右,在取出的石板上放入20克左右的黄油,涂抹均匀后,放入提前用秘制酱料腌制好的雪花牛肉,期间不断翻面,以保证雪花牛肉的4个面受热均匀。“牛肉快速翻4-5下就可食用,肉质滑嫩,还带有奶香味儿,还可在石板上放些蟹味菇,搭配吃可解油腻。”朱林说,“还准备了黑椒汁、秘制烧汁等蘸料,供不同口味的顾客品尝。”

相同的美食在各地域都有不同的特色,在泰城,石板雪花牛肉也不例外,根据泰城人民的不同喜好,除了石板雪花牛肉,也可在石板上放上上海捕虾、牛仔骨等食材制作出美味,广受泰城人民的喜爱。

文/片 胡阳



## 石板雪花牛肉

有种牛肉吃了会上瘾,它的名字叫石板雪花牛肉。牛肉经过高温把多余的油脂去掉,又被火山石板的热度激发出潜在的本性之味后,在嘴里会有一股溶化的甘甜加上鲜美的肉汁,那是最顶级又久久挥之不去的醍醐之味。

制作正宗的石板雪花牛肉,食材有严格的讲究,泰城的丽景樱桃园山庄制作的石板雪花牛肉就广受泰城人民的欢迎。“首先牛肉必



### 有家小吃店

泰安有啥特色菜,哪些小店一招鲜,媳妇有啥拿手菜?你有做饭的独门绝技吗?你有烹饪小妙招吗?欢迎发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com,与大家分享你的经验与技巧。

微信网友@军中小建推荐了这几家小吃店,大家可以试试哦。

夜市拉面:泰山大街松园小区有一家兰州拉面,但是我要推荐的是他们家的炸酱面,麻汁很多,一次可以吃两大盘,真的是想起来就流口水,还有毛细拉面也非常不错哦。

阿姨菜煎饼:泰医附院门口的阿姨菜煎饼,绝对是每天中午和晚上最火的摊点,个人觉得,连火车站那里的滕州菜煎饼都比不上。

齐鲁晚报·今日泰山  
我们一直在您身边

汇聚 40 余个一线汽车品牌 近 百 台新车同台争艳

2014.5.24~25范蠡公园

# 2014齐鲁晚报肥城大型车展

主办单位: 齐鲁晚报·今日泰山

车展招商: 0538-6982116  
场地广告位招商: 18653881007  
18653881077

5.24 范蠡公园震撼开启

扫一扫, 获取更多精彩内容



齐鲁晚报·今日泰山微信二维码 齐鲁晚报·今日泰山网站二维码