

喝扎啤吃烤串还不受油烟呛

烧烤进室内也挺“尔立”



室内烧烤也能吃出室外烧烤的感觉。

一家小店

小巷“把子肉大王” 成龙给他当招牌

本报5月19日讯(见习记者李文平) 小巷深处,肉香飘扬,不太大的门头房,上面挂着一幅广告牌,“把子肉大王”赫然在目,老板和成龙合影也成了人们津津乐道的话题。米饭上浇上一层肉汤,配上一块把子肉,肥而不腻,入口即化,别有一番滋味。

19日,记者按照吃货们的指点找到这家名为“把子肉大王”的小餐饮店,小店位于西市场附近一条小街巷,店面也由普通门头房装修而成。在店面的显著位置,挂着一幅广告牌,广告牌上最吸引人的是左侧老板和成龙的合影,右侧“把子肉大王”五个字十分醒目。

名为“把子肉大王”,招牌菜自然少不了把子肉,三三两两的食客都会和老板寒暄上两句,把子肉也几乎成为每个食客必点的一道菜。除了把子肉,卤鸡蛋、豆腐,加上几个可口小菜,成了肉食之外不错的搭配。一块把子肉配上一个青菜拼盘,一碗米饭,只需要10元钱,就可以吃个饱。

老板陈希胜是一个老济南,年近60岁的他,之前在济南多个知名酒店做过三十余年的厨师,谈起13年前与成龙的合影,老陈至今仍历历在目。老陈说那是在2001年,当时还在酒店做厨师的他,有幸陪成龙吃饭并向其介绍了鲁菜工艺,自己家里至今还留存着不少与成龙的合影。

“经常有人问我这张照片是真的还是合成的,我也没精力一去做解释了。”陈希胜说,希望大家关注我的把子肉而不是这张照片,他说自己的把子肉是用传统手工艺制成,没有卤料,也没有酱汁,吃起来香而不腻,肥肉入口即化,瘦肉也不塞牙,没有撕咬的感觉。汤汁也可以直接食用,浇在饭上,肉香外溢。

事实上,陈希胜也是最近才把这个招牌给打出来,大家基本上都是冲着把子肉来的,也大都是一些常客。陈希胜说,由于年纪渐渐大了,一个人也忙不过来,所以每天就制作五十块肉。每天上午,他都会花上两个小时制作把子肉,再炒上几个小菜,但花样不是很多,也是搭配着把子肉来的。

到中午12点,把子肉即将售完,陈希胜也将收摊。或许,更多时候,他只是将这当成了一种生活的乐趣吧。



这家室内烧烤店主打“足球”牌。

上,记者走访发现,露天烧烤的羊肉串价格一般在8毛钱左右,而室内烧烤的羊肉串大都集中在1.5元左右,而肉串的大小则差不了太多。

露天烧烤被取代?还难说

室内烧烤有利也有弊,但总的来说,还是利大于弊,但是室内烧烤能逐渐替代露天烧烤,成为济南烧烤市场的主流吗?现在看,还很难说。

记者在采访时,正在室内烧烤店吃饭的陈先生说:“路边烧烤早该淘汰了,现在雾霾多严重啊。吃室内烧烤更卫生,而且吃东西时也没有烟呛人。”记者采访发现,很多来吃室内烧烤的人都与陈先生持相同的看法。

但更多的人则更加看好露天烧烤。纸盒吧店主李先生说:“室内烧烤的成本非常高,在这一点来看,室内烧烤和露天烧烤相比没优势。除非是通过别的办法让成本降低,或者政府出台一些政策,给室内烧烤个体户一些补贴,除此之外,室内烧烤取代露天烧烤,近期看来不大可能。”

而市民孙先生则说:“我是吃露天烧烤长大的,这种环境有种老济南传统的味道,不是把烤炉放在室内就能代替的。”

夏天的济南是烧烤味的

如果问夏天的济南是什么味的?可能有人会说满池的荷花香,还有人会说雨水打在柳树上的清香。但是,吃货们想起的可能就会是在济南到处飘起的孜然和肉类混在一起的烧烤香。

一到骄阳五月,烧烤摊就在路边开了花,但是随着汽车尾气及雾霾污染严重,人们的卫生意识、环保意识逐渐增强,开始希望路边烧烤能入得了厅堂,室内烧烤就这样不知不觉中在济南流行起来了,并且有了一批稳定的消费者。同韩式电炉烧烤不同,济南的室内烧烤依旧采用传统的木炭烧烤,只不过是放在了室内,而且有专门的过滤器来净化油烟。

室内烧烤形式多样

室内烧烤就是坐在屋里吃烧烤?那您肯定想简单了。与室外烧烤清一色的矮桌加马扎相比,室内烧烤的形式显得多种多样。

18日晚上9点左右,记者来到位于玉函路的牛阵烧烤店,刚进门就有一个十米长的大棚,里面密密麻麻摆满了马扎和矮方桌。里面环境很热闹,劝酒声、说话声交织在一起,“在一个桌坐着,说话都得靠喊!”顾客李先生说。

而在历山剧院附近的珍祥烧烤,则是一种小清新的格调。休闲木质长椅,欧式的遮阳伞,郁郁葱葱的绿色植物,以及店内

放满各种酒的吧台,让人觉得这是文艺小清新呆的地方。

天桥区的纸盒吧烧烤店,主打足球烧烤,又是另一种风格。两台51寸的电视机,专为足球发烧友准备。一到有球赛的时候,三五个好友约在一起,来到纸盒吧,一边喝酒吃烧烤,一边看球,还能相互讨论球赛,岂不是快哉!

位于千佛山脚下的良田烧烤则是中规中矩,木质桌椅,高度合适,当你逛千佛山走累了,走在山下的小路上百无聊赖时,就来良田歇歇脚,吃点烤肉补充体力再赶路。

总体上来讲,室内烧烤的环境要优于露天烧烤,不会受到风下雨天气影响。夏天还可以吹空调,更加凉爽舒适,就连冬天也可以寻到烧烤解解馋。而且室内蚊虫不多,相对户外,能更干净些。

室内烧烤价格不低

在室内烤肉,油烟该怎么处理呢?记者走访发现,大多数室内烧烤店,都配备了超强马力的油烟机,油烟机的长度与炉灶的长度差不多,烤肉的油烟紧接着就能被油烟机吸走,室内几乎闻不到油烟味。

室内烧烤环境好,夏天还能吹空调,与露天烧烤比起来,显得高大上了很多。在售价上,室内烧烤也比露天烧烤要贵不少。据一位室内烧烤店的店主介绍,他的房租每月需要6000元,但是路边烧烤一般只需要600元一个月,价格高了十倍。

租金、设备等因素催高了成本,也反映在室内烧烤的价格



济南夏天的傍晚,四处都可以见到露天烧烤摊,矮桌、马扎、十几米长的大炉子,几乎是室外烧烤的标配。烧烤时的香味伴着油烟,在勾起人食欲的同时,也污染了空气。很多人爱极了坐在街边小马扎上吃烧烤,可有人就偏偏不喜欢这种方式,但是又十分想吃,这可怎么办呢?遇到这种情况,室内烧烤也是一种不错的选择。

文/片 本报记者 刘雅菲 实习生 陈琳

一摊主研制无烟烧烤炉申专利

无烟环保 可烧烤可涮火锅



李蒙俊和他的无烟烧烤炉。 本报记者 任磊磊 摄

本报5月19日讯(记者 任磊磊) 夏季来临,济南又进入了烧烤季,但是一想到烧烤烟大、味重让很多周边住户厌烦。近日,有济南烧烤摊主研制了一种无烟烧烤炉,可解决烧烤烟大的问题,目前摊主已将材料上报给了专利申请部门。

申请专利的是一家名为塞音塔拉的烧烤店。该店位于济南市槐荫区经一纬五。店主李蒙俊告诉记者,他发明无烟烤炉的目的就是为了解决烧烤烟大的问题,“我从事烧烤已经很多年了,一到烧烤出摊的时候,

整个社区都是烟味,非常扰民。于是我就和厨师一起研究如何解决烤炉冒烟的问题。”

记者看到,这台申请专利的烤炉不同于一般的烤炉。常见的烤炉都是把炭火直接加到烤炉里,然后上面烤肉,这样油烟直接接触烤肉,烤肉流出的油又滴到炭火上,油烟非常大。无烟烤炉烤箱内有三个凹槽,中间的凹槽不加炭火,只用来导流烤肉流出的油,而两边的凹槽用来放炭火。

李蒙俊说,这样烤肉的油就不会滴到炭火上,烧烤的烟

会变小。“烤炉还有专门的烟道,烟可以顺着烟道冒出去,在烟道口还有一个蒸汽炉,可以吸收炭燃烧后冒出的二氧化碳,这样排到空气中的烟污染程度降到了很低。”

“这款无烟烧烤炉还可以用来涮火锅、麻辣烫、烤蔬菜和海鲜等。”李蒙俊称,这款烧烤炉看起来没什么特别,它独特的地方是可一机多用。除了做食物,还可以用来烧水或者当锅炉使用。目前这台设备已向有关部门申请了专利,正在等待审批结果。



老板陈希胜在为顾客打饭。 本报记者 李文平 摄