

海参斑鱼汤 健康养生的“诱惑”



制作海参斑鱼汤的主要食材



碗豆尖



鱼腥草



▲渝味堂连锅捞餐厅厨师刘洋端着即将下锅的海参斑鱼



已煲好的海参斑鱼汤



渝味堂连锅捞大厅热闹的场景

专刊记者 赵玲玲

炎炎夏日,食客们不仅要品尝美味,更要注重健康。7月21日,记者来到烟台开发区彩云城北边的渝味堂连锅捞餐厅,全面了解健康养生的“诱惑”——海参斑鱼汤。

这里,简约而现代的装修风格让人感觉舒服,离食客们进店消费

还有1个多小时,餐厅里服务员、厨师已经开始忙碌起来。厨师刘洋说:“虽然是盛夏,也挡不住食客喝汤的热情,尽管午饭时间还不到,我们已经预订出去五个大桌。”

花费两天熬汤 入口鲜香滑嫩

海参斑鱼生长在冰岛附近

的北大西洋海域200米以下无污染的深海里,属纯野生鱼类。海参斑鱼的鱼皮较厚,鱼皮占了石斑鱼体重的三分之一,这种鱼富含大量胶原蛋白,是天然皮肤保养品。同时,它的鱼油较多,富含不饱和脂肪酸,有益心脑血管健康。海参斑鱼只有一根软骨,但钙含量却是鱼类中最多的,是补钙的最佳选择。

渝味堂连锅捞厨师刘洋说:“为了口感更好,营养搭配更丰富,我们在这道汤锅里加了豆腐、香菇、胡萝卜、西兰花等辅料。这道汤锅制作起来也是十分考究,我们花费两天时间熬制成上好的汤。为了让食材呈现出来的味道更精致,在制作前,把海参斑鱼外层粗糙的表皮刮掉,皮肉分离,才能放进锅里加入高汤和其他食材熬制。保证营养健康,此汤不添加任何添加剂,包括味精。所以,我们的回头客特别多。盛夏喝汤也是很舒服的,可以先把汤盛在碗里,凉一下再喝。这种汤入口鲜香滑嫩,是食客们日常滋补养生不错的选择。客户还可以根据自己的需要,在汤锅里加上四川特有菜品豌豆尖等。”

健康养生喝汤 回头客特别多

为了让烟台的食客们能爱上美味佳肴,渝味堂连锅捞总经理杨泽云经历了不少曲折。杨泽云说:“养生汤锅现在在重庆那边非常流行。我想把健康养生喝汤的理念引到烟台,2012年投资260多万元开了这家连锅捞汤锅店。”

据介绍,该餐厅的厨师100%来自重庆、四川,主打菜的原料都是从四川运过来的,调料、鱼、肉都是大品牌。杨泽云透露说:“我们绝对保证100%一次性用油,在进货渠道把好关。回头客特别多,除了口味好,最重要的是让食客们消费时感觉到真正实惠。我们的利润都不超过10%,靠的是口碑和薄利多销。我要继续把汤锅做下去,先在山东开分店,再走向全国。”

目前,杨泽云不仅在烟台美食界有一定影响,还是烟台川渝商会的会长,经常和老乡们一起探讨川菜制作方法,也经常往返于烟台、重庆、四川之间,他经常把川菜最新的菜品带回烟台,根据胶东人的口味进行创新。对于爱喝汤的食客,更确切地说是想吃正宗川菜的食客,渝味堂连锅捞是一个不错的地方!

国宾酒庄:品盛唐美酒,吃特色佳肴

专刊记者 赵玲玲

夏季是蓬莱的旅游旺季,到蓬莱吃什么?住哪里?喝什么?7月22日,记者发现一个休闲度假的好去处——国宾酒庄。这里庭院内绿树成荫,楼亭间山水相连,鱼群嬉戏,美不胜收。唐代皇宫般的装修风格,让人有一种梦回唐朝的感觉。更值得一提的是,这里有高品质葡萄酒和地道鲁菜,堪称一绝!

国宾酒庄会所设有葡萄酒主题餐厅,能够同时为游客提供多种形式的餐饮服务。300平方米的多功能宴会厅,装潢典雅浪漫,尊贵大气,现代化的灯光、舞美、音响设备,将其打造成宴请宾客、亲朋的绝佳场所。时尚大气的高端自助餐厅,可容纳百人同时就餐,并分设有海鲜区、料

理区、酒水区等,多道美食可供客人无限享用。

在这里,不仅可以品尝到传统的中餐西点、日式料理、自助餐等样式丰富的美食,更有精心设计的唐皇御宴、深海养生宴、花式铁板烧等国宾特色佳肴,带来视觉与味觉的双重惊喜。国宾酒庄会所的特色菜品醋椒鱼头,口味酸辣,鲜香可口。主材鲢鱼头富含丰富的胶质蛋白,是温中补气的养生食品。还有特色菜海鲜捞羊腩,口味咸鲜、麻辣,具有滋补提气之功效,是理想的美食佳品。在国宾酒庄,这样的美食不胜枚举,爱美食的人们赶紧行动起来吧!

品尝美食之余,专业的侍酒师会根据客人的喜好和就餐选择,搭配精心挑选的葡萄酒,将中华美食的精髓和西式生活的



精致完美结合,通过一道道珍馐肴饌,为您提供健康时尚的餐饮服务。

蓬莱国宾葡萄酒酒庄有限公司负责人说:“盛唐葡萄酒融汇

中西葡萄酒文化和技艺,以唐皇山谷优质海岸葡萄为原料,经中外酿酒大师精心酿制,酿造独具特色的东方葡萄酒。盛唐葡萄酒崇尚至臻,追求完

美,将东方文化的悠长意蕴融入到传统西方技艺之中,实现中国古典美学与欧洲生活哲学的完美糅合,开创中国酒庄酒全新的品牌形象。”



▲国宾酒庄会所外景一角

◀国宾酒庄会所雅间就餐场景

盛唐葡萄酒

中国海岸葡萄酒领袖产区,阳光、海洋、沙砾完美融合。
一株树,一瓶酒。历经时光雕刻,成就馥郁优雅。
天赋自然精华,点染人文风尚。
以唐风酒韵,引领中国酒庄酒新风尚。

贵宾服务专线/400-112-9799
国宾酒庄官网/www.stateguest.com

留格绿茶

留格绿茶采摘推进乡村旅游

留格绿茶——烟台首家获得国家地理标志保护产品称号的绿茶

全国农产品加工创业基地
海阳市留格望海绿茶种植专业合作社
招商热线: 0539-362222 http://liugetea.com

“老公社”乡土菜倡导 “为人民服务”

福昌泰餐饮管理有限公司(老公社乡土菜)
老公社(孔家滩店):
孔家滩村北学院路莱山一中西侧
订餐电话: 15153510889

老北京涮羊肉(老公社海鲜饺子王):
莱山区双河西路22号(莱山振华西100米路南)
订餐电话: 6723335