

青島啤酒 特约

外婆家土菜馆
10日菜金吃1送1优惠券

10日去外婆家土菜馆尝尝 菜金吃多少送多少



本报“泰山吃货团”自开后，“吃货们”纷纷报名加入。在我们的QQ群和微信平台上，大家一起分享泰城的美食，同时也有商家的倾力加盟。吃货们可以加入QQ群号213288996和微信平台“齐鲁泰山微生活”或新浪微博“齐鲁晚报泰山吃货团”，我们会不定期启动试吃团，搜罗商家优惠和特色小店。

无论您是制作美食的行家，还是品尝美食的食家，亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系，也可以寻到回味悠长的民间小吃。我们致力于为您打造泰城最全新的美食平台，大家可以在这里分享美食、分享生活、分享快乐。“泰山吃货团”期待您的加入。

文/片 胡阳



本期给大家搜罗的优惠，是由原老罐头厂院内，外婆家土菜馆的菜金优惠礼包，在9月10日当天，进店都可享受吃多少送多少代金券，只要把本版右上角的三角形优惠券剪下，进店出示优惠券，均可享受该优惠。吃货们可以尽情的享受美食带给你的营养和美味。

说道外婆家土菜馆，不得不提的就是该店的五大特色菜，其中麻辣烤鱼，以麻辣清香为特点，不但有鱼肉的咸味还有烧烤的独特焦香味，同时与浓郁的料香味完美融合。姜爆鸭是以草鸡为原料的香辣味菜肴，有着外酥里嫩的口感，“这道

菜含有丰富的蛋白质，体质虚弱的人更宜食用，也有消渴的功效。”外婆家土菜坊工作人员介绍。

同时，凤爪烧肋排也是该店的特色菜，菜品采用有着优质蛋白质且富含丰富钙质的猪肋排，加上具有丰富胶原蛋白的凤爪，两者相互结合既美味又健康。还有外婆香炸肉，食材选用猪腹位置，肥瘦间隔的上好五花肉，经过精心炸制的肉嫩多汁，再配上咱们泰山特色的泰山煎饼和小葱，可谓是一绝。还有酱土鸡，采用泰山当地散养的土鸡，由18种中草药，加上秘制调味料，小火焖制而成，可谓是滋补佳品。

另外，进店首先映入眼帘了那一桶桶豆花也是别具风味，豆花制作须先将黄豆浸泡8小时，待黄豆吸饱水份后再加以打浆、滤渣、煮滚，复降温至90℃。然后冲入凝固剂豆浆后再静置5至15分钟就可完成。虽然听起来简单，但豆花美味的技巧就出于豆浆与凝固剂融合的温度控制，以及冲豆花的速度与技巧。“我们店的豆腐花除了在工艺上讲究，水也是用的泰山水，制作出来的豆花软白细滑，入口即化，豆香浓郁。”外婆家土菜馆工作人员介绍。



齐鲁晚报·今日泰山
我们一直在您身边

订齐鲁晚报 阅精彩无限

齐鲁晚报泰安地区（含新泰、肥城、宁阳、东平），
报价不变，全年180元，随时随地可以订阅。

扫一扫，获取更多精彩内容



新闻热线 6982110 96706 (全省市话收费)

广告热线 | 6982118 发行热线 | 6982107

分类部 0538-5887601 5887602

设计部 0538-6982105 邮箱:ding666qjwb@163.com