

■吃出年味儿·留下传统年夜饭

今起可点外卖,把年味儿带回家

传统年夜饭试吃获点赞,本报等联合推出年夜饭外卖

本报推出“吃出年味儿·留下传统年夜饭”活动为咱济南人张罗年夜饭。传统年夜饭讲究规制,在泉水人家印象济南店还保留着年夜饭的老济南传统。18日,本报从众多留言互动的读者中选择了6位试吃者,现场试吃了传统年夜饭,传统年夜饭的上菜规制和菜品都大获赞赏。

为了把年味儿带到更多的市民家中,本报联合百度外卖、泉水人家印象济南店推出了年夜饭外卖,20日起,市民直接在百度外卖“李大厨·年味”一栏下单,就能买到老济南酱货、炸货、扒鸡、扒蹄,让家里的年夜饭更丰盛。

文/片 本报记者 王皇
实习生 刘晶荣 林蒙初

传统规制年夜饭
获试吃者点赞

18日,本报从留言参与活动的济南市民中随机选择了6位,到泉水人家印象济南店试吃传统年夜饭,并且全程在齐鲁壹点上进行了直播。

此次传统年夜饭是该店推出的688元年夜饭套餐,依据老济南人传统年夜饭“四三六四”席的规制上菜。4个凉菜:八方来财(八宝猪皮冻)、福寿有年(蒜泥花生)、红火团圆(焗红果)、生财有道(生菜拌撒子)。后跟三大件六行件:首件抬头见喜(海参扒肘子),行件仁者见仁(炸虾仁)、牛气冲天(水煮肥牛);二件是大吉大利(手撕鸡),跟着天天发财(油淋娃娃菜)、国之栋梁(蒸排骨);三件是年年有余(大烧鱼),行件是四季丰收(大丰

收)、黄金万珠(黄金地瓜丸)。再跟着两扣碗,云蒸霞蔚(蒸松肉)和万紫千红(蒸豆角),最后是花团锦簇(紫菜蛋花汤)。

参加试吃活动的吴先生带着孩子一起来品尝,吴先生说自己最喜欢的是海参扒肘子,儿子最喜欢的是炸虾仁。“海参扒肘子是大菜,但是一点儿都不肥腻,肉非常柔嫩。”济南人崔女士则对焗红果情有独钟。“甜而不腻,还略带酸味儿,很好吃。大烧鱼也非常好吃,烧制得很烂,很入味。”

“80后”李波妞说,自己来自孔孟之乡,深谙正宗的鲁菜是官府菜,上菜顺序很有讲究,但也只是听说而已。第一次当客人也当主人参与进来,感到耳目一新。“传统在这个年末被重新提及,给我们的感动不只一餐饭。”

这次来试吃的刘洋也是济南人,她说这是她第一次吃这样传统规制的年夜饭。“这样上菜显得菜品很丰富,取名很讲究,而且现场边介绍边吃,对传统年夜饭有了很直观的感受。”



年夜饭外卖礼盒里的菜品很丰富。

点年夜饭外卖
把年味儿带回家

山东鲁菜研究推广中心事业部部长陈超说,泉水人家推出“李大厨·年味”年夜饭就是希望通过推广传统年夜饭把年味儿留下来。“孔子说‘食不厌精脍不厌细’,孔府菜遵从仪式很注重上菜规制。而且鲁菜本身技法精深,自成体系。很多人对鲁菜的印象是咸、黑、油腻,但实际上并非如此,鲁菜很入味,但味儿很正,也很讲究养生。”

尊老爱幼的传统在年夜饭餐桌上格外重要。陈超举例说,

比如吃大烧鱼,主宾夹第一筷子,如果是年轻人夹第一筷应该从脊背上开始吃,肚子上刺儿少肉多的一侧留给年长年幼者。做客就餐时可以依据第几件菜来看宴席的进程,比如六小件都上完了,宴席接近尾声,最后一道汤要上来了,就应该要停筷了。

市民们想尝鲜的话不仅可以上店亲临,也可以在百度外卖上下单。从1月20日开始,本报联合百度外卖、泉水人家印象济南店一起推出“李大厨·年味”外带礼盒,将扒鸡、酱牛肉、皇家烤肉、扒蹄、扒肘、炸藕合等能打包外卖的菜品装入礼盒送到您家。市民可

以直接在百度外卖“李大厨·年味”一栏下单,菜品都是在泉水人家印象济南店现场制作后装袋装箱的。陈超介绍,外卖的菜品适合冷藏留存,最长可放两周左右,既可以直接装盘食用,也可以加热或过油后吃。年夜饭和外卖菜品如何,您可以扫描二维码观看视频哦。





鸡年吉祥

新年快乐
HAPPY NEW YEAR 2017
农历丁酉年

2017新航道

❖—— 衷心祝愿您 ——❖

新年大吉 阖家幸福 工作顺利 万事如意



英语高能高分 就上新航道
400-009-9966

雅思 | 托福 | 新SAT | 留学 | GRE | GMAT | 个性化1对1 | 留学英语能力预备课程 | 口语快线

