

健康养生,引领夏季火锅新风尚

本报记者 姜宁

在火锅店遍地开花的济南,高档时尚精致的火锅店并不少见,但要讲哪家店能做到吃火锅是一种品质享受的境界,主打健康养生火锅的鼎鼎香就数一绝。

食材坚持高档化 让食客放心享受

总店在北京的鼎鼎香火锅店登陆泉城后,就以“火锅精品化、营养均衡化、造型艺术化、品味时尚化”的经营路线受到了济南市民的欢迎。

“近几年,市场竞争日益激烈,再加上运营成本不断提高,使得餐饮企业的利润不断下滑,在这种情况下,企业一方面要保持诱人的

的口味品质,另一方面又要保证合理利润以维持企业正常运转,实可谓难上加难。”山东御鼎香酒店管理有限公司董事长邱学兵说,在这种情况下,个别火锅店为了生存下去就开始投机取巧,“假羊肉”、“化学火锅”、“火锅飘香剂”、“地沟油火锅”、“口水油火锅”、“勾兑门”等问题就接二连三的被曝光出来。

邱学兵告诉记者,鼎鼎香登陆济南之初,就确定了“质量乃生存之本,品质亦高于生命”的经营理念,从

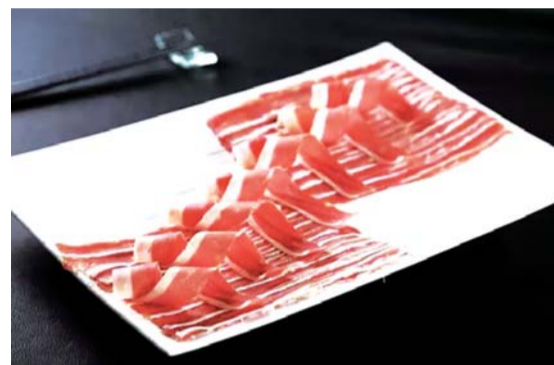
原材料采购,到菜品上桌,每一道工序都严格把关,坚决禁止三无产品及非法添加剂的采购,坚决杜绝不合格菜品上桌。

为此,鼎鼎香放弃了国内传统火锅行业所普遍使用的内蒙、河北等地的牛、羊肉,不惜成本引进宁夏滩羊、大连雪龙黑牛等高档肉品,引领消费者将“吃火锅”从“解馋、实惠”向“品味、品质”概念转变。

同时,为满足高端消费者的需求,鼎鼎香还引进5A级“降霜肥牛”,将肉品做

到尊贵至极。“降霜肥牛”其肉层雪花状红白相间,好似霜雪下降,层层叠叠。其肉滑而不腻,入口即溶,色泽、口感均是无可挑剔的最高极品。虽肉价堪比黄金,但却食之无憾。

“当前一些低档火锅店里大都充斥着很多‘水分肉’,消费者一定要谨慎辨别。”邱学兵说,比如,二十多元一袋的羊肉刚放进锅就“找不到了”,且肥肉、瘦肉立即“分道扬镳”,吃到嘴里一点羊肉味都没有。不错,这正是“水分羊肉”在作怪。



汤底可以喝 吃火锅真不上火

长期以来,火锅汤底料的安全问题都是消费者最大的担忧,“火锅越香,心里越慌”。而在鼎鼎香火锅店里,不仅汤底可以喝,而且这种火锅是越吃越不上火。其秘诀就是,这里的火锅以特殊的材料熬制后取精华的汤汁来做锅底,能让人常吃不上火。

提起传统火锅的汤底,往往或只有淡寡无味的清汤,或是咸、辣、油交融的红汤。为改变这种单调、乏味的固有印象,鼎鼎香专门

结合南方古老相传的慢火煲汤技艺,自主研发了美味香菌汤、肉骨茶汤、高压参鲍鱼汤、番茄汤,以及香辣汤、椒麻汤等,喊出了“可以喝的汤底”的全新口号。

在多款锅底当中,菌汤锅底及肉骨茶汤底最受美食家们热捧。菌汤可谓鲜香入口、回味悠长;肉骨茶汤底与高档牛肉搭配,可使两者味道发挥到极致。有一款这么有营养的汤底,那自然是煮开火以后先喝一碗啦,再接着开始涮菌菇、涮海鲜、涮肉品。

据鼎鼎香火锅店负责人介绍,鼎鼎香一直将健康养生的饮食理念贯穿始终,坚

持“拒绝使用味精,低油,少盐”,无论汤底、酱料或各式佳肴,均不惜成本大量采用精心严磨的鲜虾蓉佐以绿色配料,彻底取代了工业味精,终在业内树立了“健康饮食、营养均衡、艺术搭配”的品质火锅引领者地位。

健康养生 火锅创新新潮流

围绕“健康、养生”的定位,鼎鼎香火锅店在追求精致化、品质化的路上倾注了诸多心血。首先,鼎鼎香将众多健康、养生的食品引入到火锅中。时蔬菌类经过

层层严格把控筛选,绿色健康,营养新鲜,不仅每一道菜品造型经过精心设计,并且在杆菜和叶菜的营养搭配上考虑周到,细微处充满人性化设计。如大白菜,考虑到营养结构,采用顺割分块呈现。再如白萝卜,土豆片,为追求最佳口感,其尺寸、厚度均有严格规范,保证营养同时方便煮食,易煮、好夹。

对于其他的传统菜品,鼎鼎香也努力对其改良,赋予他们更多的养生文化。所有菜品因为取材天然,做工讲究,因此,食在嘴里,味道也是特别鲜美,脆嫩无比。

鼎鼎香所选的特级滩羊,肉质特殊,富含各种矿物质,是国内的唯一一款碱性羊肉。口感软嫩,纤维细腻,入口香,有弹性,嫩而不散,深受众多食客们的好评。

鼎鼎香的海鲜系列首推澳洲鲜鲍,同样是鼎鼎香原创造型设计,肉质柔嫩细滑,鲜香耐嚼,口感鲜美,堪称鼎鼎香原创经典之作。

由于一直坚持“拒绝使用味精,低油,少盐”,鼎鼎香火锅店上下形成了“健康饮食、营养均衡、艺术搭配”的品牌理念,从而底气十足地喊出了“健康、养生,就选鼎鼎香”的声音。

济阳有一个郑家火烧

本报记者 周爱宝

不管公事私事,只要到济阳,我就赶早过去,为的是吃烧饼喝豆腐脑。我大体算一下,这两年我六次去吃过这一口,而有三次到郑家火烧。这个郑家火烧有啥魅力,让宝哥能够开车一小时,饱一次口福?

郑家这烧饼好啊!郑家烧饼的老板叫郑付亮,做烧饼28年了。他说他的烧饼是从莱芜烧饼改良而来的,莱芜烧饼用的是酵母,郑付亮的家乡济阳是小麦主产区,知道老面馒头好吃,就用老面代替了酵母,他后来又用了和面机、压面机,他说每一斗子面要压十遍,所以他的烧饼非常劲道。

郑付亮喜欢研究他的业务。工欲善其事,必先利其器。郑家烧饼火候好,除了郑付亮亲自掌炉以外,还要靠他的高科技炉灶,他的炉灶是电脑控制温度,用的是天然气。这个炉灶是上下双面烘烤,所以才如此焦嫩、松软、劲道。

还有一点,他家的烧饼个



大,一市斤就做五个烧饼,出炉的烧饼一个二两半,爱宝这么大的饭量,两个也够了。

爱宝喜欢不带馅的郑家火烧,其实有馅的郑家火烧也不孬。肉馅用的全是品牌放心肉,韭菜素馅用的都是无公害韭菜。

烧饼这边出来了,那边豆腐脑也盛好了。吃烧饼喝豆腐

脑,不用别的小菜。郑付亮做豆腐脑用的豆子是本地和梁山大豆,都是非转基因大豆。郑付亮最得意的是,他制作的浇豆腐脑的汤是大棒子骨做的,麻汁是纯芝麻的,他的豆腐只放芝麻酱,还有他自制的辣椒油。又香又嫩的骨头汤麻汁豆腐脑,配上香脆焦黄的烧饼,真是绝配!

这家在什么地方呢?就在济阳县老城区经三路路西,对面是三联家电。要去尝一次保证你忘不了。哎呀,关键也太便宜了,这个大个的烧饼一元一个,豆腐脑2元一碗,一般人的饭量五元就够,爱宝都是两个烧饼二碗豆腐脑,再来一碗稠稠的豆汁,也花不了十元钱。



扫银联
二维码
品齐鲁
美食



扫一扫查看
银联云闪付二维码支付
支持APP列表