



# 庚子迎春

## 二〇二〇年春节

### 特刊

# 你家的年夜饭订好了吗？为您推荐几道特色菜

## 芙蓉芦花鸡



推荐酒店:小芙蓉济州味

**菜品特色:**选自汶上纯散养芦花鸡,鸡洗后剁成核桃块,用葱、姜、大料、花椒、白芷等焗香,加入黄酱、蚝油、一品鲜等调料炒出香味,加高汤炖20分钟左右。出锅加入陈皮、蒜、红米椒,淋入料出锅。出锅后鸡肉成色好,肉质细密,娇嫩鲜美,即使长时间或多次蒸煮,肉松不散,味道不变。食时其肉劲道,嫩滑不腻嘴,香味回味长。

## 荷香酥四鼻鲤鱼



推荐酒店:香港大厦

**菜品特色:**运河主题餐饮特色菜之一,选用8斤以上的微山湖的四鼻大鲤鱼制做而成,带鳞焖至骨酥肉烂。鱼鳞富含胶原蛋白,鱼肉软嫩细滑,醇厚软糯,口味香辣咸鲜,具有益气健脾的功效。

## 一品狮子头



推荐酒店:圣地酒店

**菜品特色:**精选猪后腿肉、五花肉、马蹄、冬菇、葱、姜,切丁搅拌上劲炸制,文火高汤煲制而成,造型美观,口感软糯。含有丰富的蛋白质和氨基酸,马蹄有清热泻火的功效。

## 石锅海参



推荐酒店:名雅经纬大饭店

**菜品特色:**石烹是中华民族最古老的一种烹调工艺,利用麦饭石锅的热量将海参和酱汁充分烹煮,香气四溢,味道融合,还可以补充部分微量元素。

## 酱棒骨



推荐酒店:王记酱骨头

**菜品特色:**主料选用带骨头的活肉,每块骨头的块都很大,而大块的肉经煮炖后往往会更加鲜美,肉香扑鼻。经得起长时间的炖煮而肉质不会发柴,其中又因为猪棒骨经炖煮后口感最为软糯而最受欢迎。

## 汪鱼丝



推荐酒店:道和顺大酒店

**菜品特色:**取净黑鱼肉改刀为60毫米长、3毫米见方的“丝”,用淀粉、鸡蛋清、精盐5克,轻轻摔拿,上劲上浆。炒锅上火,倒入清油,至三成热,放入“鱼丝”,滑油,操拨鱼丝,松散后捞出控油。炒锅上火,留底油5克,热至三成,放入葱姜丝,再烹入料酒,加精盐10克,倒入主、配料,胡椒粉,再加清汤,待锅开始撇尽浮沫及油渍,离火放入味精,盛入海碗内即成。此菜汤清味厚,色泽鲜艳,咸鲜滑嫩适口,是炒、汪间的独特烹调技法,主配料丰厚,汤汁宽余,营养丰富,人人皆宜,是济宁传统运河汤菜之一。

## 孔府八珍



推荐酒店:杏坛世家大酒店

**菜品特色:**此菜是一道孔府寿宴中又经创新的一款美味,八种主料辅料互为融合,如蹄筋、鲍鱼、鱼翅、海参、干贝、鱼肚,长时间炖制而成,吃起来软嫩柔润,浓郁荤香,又荤而不腻;各料互为渗透,味中有味,营养丰富,属高蛋白低脂肪,提高免疫力,美容养颜。

## 滋补鱼头王



推荐酒店:长城精品酒店

**菜品特色:**花鲢鱼头大,占体长的三分之一,鱼脑中含有一种人体所需花鲢鱼油,而鱼油中富含多不饱和脂肪酸,是一种人体必需的营养素,可以起到维持、提高、改善大脑机能的作用。鱼鳃下边的肉呈透明的胶状,水分充足,里面富含胶原蛋白,能够对抗人体老化及修补身体细胞组织。羊肉补精血,益虚劳,温中健脾,补肾壮阳,养肝等。花鲢鱼头和羊肉炖在一起,是一道滋补的佳品,适宜任何人群。

## 高汤虾鼓



推荐酒店:君知味饺子坊

**菜品特色:**虾鼓呈红白色相间,汤为乳白色。选料为微山湖虾仁做馅,长时间搅拌上劲,入沸水余成。清水浸泡,用吊汤调味加热放入虾鼓,汤烧开盛出食用。形如鼓状、色如桃花,色香味俱佳,吃起来入口即化,咽下去馨香满腹,不腻口,易消化,好吸收。

## 鲍鱼板栗红烧肉



推荐酒店:广电精品酒店

**菜品特色:**此菜色泽红润,鲍鱼及肉香甜软糯,板栗绵香可口营养价值:此菜具有清肝明目,补肾养血,滋阴润燥,增强人体免疫力。