

贵和购物
GUIHE

吕氏疙瘩汤

当美食邂逅速度

快乐在 品质在 美味在

精选原料

高汤 必须是骨髓丰富的大棒骨，用刀背将其一分为二，投入冰水浸泡六小时，排净血水，既可以去腥，又可令肉质收缩，靠自身挤压排净多余的血水。每只散养的老母鸡片成八大块，同样冰水浸泡六小时，期间要换三次冷水。棒骨焯水，待母鸡烧开后煮五分钟，一同慢火煲四小时，上乘食材经时间打磨，留下精华，便是吕氏高汤的秘密。

面粉 内蒙古河套平原高筋面粉，南方麦区水分足的两稻之间绵滑的小麦面粉，与北方生长长期的麦香足小麦面粉，按比例调配。

鸡蛋 正大鸡蛋。

土豆 黄瓤土豆。

蛤蜊 选用青岛红岛出产的活、肥、鲜的红岛蛤蜊。

美食秘诀

①制作高汤

②待高汤放凉后，左手拿汤盆，右手搅面，用高汤和面，制成面疙瘩。

③葱姜爆锅，加入高汤，放盐、味精、胡椒粉调味。

④待锅烧开后，加入土豆丁、面疙瘩。

⑤开锅后，打入鸡蛋，加入扒好的蛤蜊肉。

⑥撒上香葱末，出锅、倒入盛器中即可。

香葱椒盐鸡

外酥脆、内肉嫩、味香鲜美

蛤蜊疙瘩汤

一年卖掉1000000碗
好汤源于好食材

招牌炸虾仁

大虾仁、不泡水、无添加

养生滋味鱼头

千岛湖胖头鱼先喝汤、再吃鱼、更养生

刚刚过去的大暑，提醒我们这个夏季还有一段很炎热的时光需要经历。俗话说：“小暑大暑，上蒸下煮”。入伏开始，连续的高温让人减了食欲，金宇路贵和六楼新开业的吕氏疙瘩汤光速厨房在传统中挖掘时令暑季食单，在食欲寡淡的炎炎夏日里带来调动胃口、味道鲜美的健康美食，让我们品味一场体验传统与味蕾碰撞的美食盛宴。

吕氏餐饮创立于1998年，当时仅是坐落于青岛市市南区一家150平米的路边小店，为了将青岛传统的面食文化和带有青岛特色的海鲜餐饮带给广大食客，吕氏餐饮遍访山东传统面食制作专家，最终成为岛城乃至全国第一家以疙瘩汤系列为特色的品牌店。吕氏疙瘩汤光速厨房，上菜快，不等待，满足都市人的快节奏。即时是短暂的午餐时光，在这儿也会让忙碌的你品尝到家的味道。

疙瘩汤是种地道的北方民间小吃（在有些地方，也有把这种吃法叫做“拨鱼儿”）。又有疙瘩又有汤。晶亮的油花时隐时现，里面的面疙瘩如同一群可爱的小鸭子沉浮其间，搭配的淡绿色蔬菜更容易让你联想起荷塘的景致。当调羹伸下去的时候，调皮的小鸭子依旧和你捉着迷藏，荷叶般的绿蔬却已经展开，诧异的倒该是你了。

金宇路贵和购物广场
吕氏疙瘩汤光速厨房

7月26日 盛大开业!

开业当天吃100返100券
充值有好礼
充200送40（原20）
充500送150（原70）
充1000送350（原150）

活动时间 7月26—8月6日

劲爆优惠开业期间，拍店面4张照片并转发朋友圈即有机会获赠终身免费喝疙瘩汤的品鉴卡一张

贵和购物
GUIHE

缤纷暑假
清凉一夏

抢购! 更多新品 更多优惠

百货类实付

满500元
赠100元电子券

(50电子通用券+50元七夕专享电子券)
(单张小票最高限赠2张)

会员最高

7倍积分!

活动时间: 2019.7.26-28

购运动品牌

满500元
赠60元品牌专享券

在同一专柜购买第二件无门槛使用, (仅限正价商品)
配件除外 (特例品牌除外)
活动时间: 2019.7.22-30

箱包季--"箱"伴前行
一口价商品 尽情选购

【有奖互动话题】
您对“贵和购物广场五周年”
有什么期待呢?
更有霸王餐等你来吃!


关注微信公众号
更多优惠等您来

济宁贵和购物中心: 太白中路16号 电话: 2109688 济宁贵和购物广场: 金宇路69号 (九龙家电斜对过) 电话: 2719997 www.0537shop.com.cn