



济南30家值得推荐的火锅(中)

特色火锅

四爷捞锅

藏身于县东巷,起初是洪楼夜市的马哥美食,凭借好味道和优秀选材在县东巷有了门面。不仅是一家清真涮锅店,精酿啤酒品类还非常丰富,价格比超市还要低,主打为安格斯牛仔骨,店家自制食材占大部分,牛骨汤锅底,秘制豆捞汁鲜美至极,除此之外还供应老济南油炸羊肉串,连小汪都忍不住一周去了两次,悄悄告诉大家,被称为神水的崂山白花蛇草水在这儿也有。

人均:90元

推荐:安格斯牛仔骨、雪花牛肉、自制虾滑、油炸羊肉串、拌牛板筋、各种精酿饮品

地址:泉城路商圈县东巷103号

全一锅羊蝎子火锅

社区店,老店位于七里河小区旁,一年之内开出分店,口碑可见一斑。主打羊蝎子火锅,选用内蒙羊肉,肉不膻且嫩,羊蝎子上的肉也很多,可以说汤鲜味美,火锅内还可以涮其他菜品,虾滑品质很高,干锅羊蝎子也很受追捧,各式凉菜也做的不错,有散座也有大包间,服务贴心周到。虽说是社区店,但环境氛围算得上优秀,既适合日常吃饭又能满足聚会宴请需求。

人均:80元

推荐:干锅羊蝎子、清汤羊蝎子、虾滑、凉拌藕、黄瓜拌油条

七里河店:七里河路28号(七里河小学斜对面)

无影山中路店:无影山中路153号香港国际南门西侧

馋馋邻家小火锅

既可以外卖到家又能堂食的小火锅,首创的一次性锅,价位便宜种类多样,20-100各种价位套餐都有,非常适合情侣或者亲子就餐,外卖到家非常方便,双人餐才89元还送锅,荤素都有还不用刷锅洗碗,市区已经开到了14家分店,口碑一直不错。微信或外卖网站可以搜索店名点外卖。

苗勇红焖羊肉

济南老牌餐饮店,红焖羊肉比较有名。羊肉嫩且入味,膻味轻,羊排也是店内推荐菜品。还可以同时涮菜,也有烧烤可吃,环境旧一些,晚上有夜宵,营业到凌晨。

人均:80元

推荐:红焖羊肉、羊排

地址:历山路137号

门阅南洋料理

济南第一家做南洋料理的店,冬季新上了椰子鸡火锅,泰国的椰子配上清远鸡,简单的做法吃出口肉最鲜美的味道,除了椰子鸡火锅之外,海南鸡饭以及叻沙、肉骨茶都不错。

人均:80元

推荐:椰子鸡火锅、叻沙、海南鸡饭

地址:宽厚里南2期-105号

313羊庄

传说中的铁锅炖大羊!全国性质连锁餐饮品牌,来自内蒙的新鲜羊肉,非冷冻!铁锅炖煮,羊肉不膻,

上一期推荐了济南30家值得推荐的火锅——川派火锅,又辣又麻热腾腾的火锅大家是不是很喜欢,有没有去亲身体验呢?本期继续给大家推荐济南的特色火锅,打破对传统火锅的理解,一起来看一看。

久煮一样鲜嫩,既可吃肉又能喝汤,还能涮菜。各分店品质稳定,济南市区内有4家店,非常适合亲友聚餐。

人均:100元

推荐:羊肉锅、羊肉大串、羊杂

舜耕路店:舜耕路399号(土屋路与舜耕路交叉口)

小清河店:小清河北路与标山路交汇口滨河明珠餐饮码头f106号

海纳城店:美里路555号(海那城美食街9号)

明湖店:明湖西路明湖广场二楼

盛玖锅锅物料理

锅物料理中的高级餐厅,环境非常好,食材也是讲究得很,海鲜和蔬果都是大连港口直运。入口是隐形感应门,大厅设有菌类培养区,进口蔬果保鲜区、联排海鲜缸。负一层为豪华包间,最大包间可以打通两道门,三室变一室。单人小锅,锅底种类多样,极为注重食材品质,雪龙牛肉、高档海鲜以及鲜培菌类都无可挑剔,人均是丰俭由己,吃高档海鲜自然价高,点普通肉类海鲜人均200也是可以。

人均:240元

推荐:海鲜棒棒糖、松阪猪颈肉、雪龙上脑、澳洲去骨牛小排

地址:泉城公园东门

新草堂锅物料理

主打为银杏胡椒猪肚鸡煲,汤底很好喝,一不小心就能喝掉3碗,喝完汤然后再涮肉,滑嫩的口感和丰富的脂香气让人念念不忘,竹荪虾滑、炸响铃都是高点击率菜品。服务蛮好,可以算恒隆里味道上乘的店。

人均:155元

推荐:雪花牛肉粒、竹荪虾滑、茴香小油条

地址:泉城路188号恒隆广场西翼6层

近家居

你的厨房布局合理吗?



厨房是美食诞生的地方,只有在操作方便、布局合理、干净整洁的环境下,我们才能愉快的施展厨艺。本期“近家居”栏目为大家总结了一下,在厨房装修、设计之初应该注意的问题,以免因不合理的厨房设计影响厨艺的发挥。

操作台面要够

国内的建筑设计上厨房普遍偏小,这导致了操作台面很容易会不够用。现在一般家庭的小电器又多,电饭煲、豆浆机(榨汁机)都会占据厨房的台面,而真正做饭的人知道,料理食物是很需要铺开去操作的,尤其是做面食的时候。所以,应尽可能的增加厨房的操作台面面积,但是现实是房价越来越高,厨房就只是能用就行了。

储藏空间要够

抽屉比隔板柜好用,如果预算够的话,尽可能多做一些抽屉。隔板柜储物,对于55cm的地柜来说,内部空间是很浪费的,因为拿取里面的东西,外面的物品都需要被拿出来。很多人觉得抽屉柜不好用,是因为抽屉本身的重量,所以抽屉的拉取会很吃力。但是五金拉篮有着很好的收纳效果,预算会更高一些,特别适用那种30cm以内的柜子。

操作三角的布局要合理

厨房设计的核心是操作三角,操作三角的意思是,以灶台、水槽、冰箱构成的三角区域。在厨房日常的使用上,最常见的动作是从冰箱拿取食材,到水槽清洗处理,最后在灶台烹调。每个人的使用习惯是不一样的,顺从你自己的习惯是最重要的。通常会建议冰箱不要放的太远,水槽和灶台不要放的太近,当中一般要留出足够的操作空间。

柜体板的厚度

根据市面上的橱柜柜体板厚度的反馈情况来看,分为16毫米和18毫米两种。在这两种中一般同样材质的板材18毫米厚的,会比16毫米厚的成本高出7%。但多出来的7%的价格,却用在了使用寿命上,18毫米厚的柜体板使用寿命能够延长一倍左右,并且可以有有效的防止门板变形和台面开裂等情况的出现。

电器规划要规范

厨房三件套电器中,炉灶和油烟机肯定是一起的,消毒柜建议放在切菜区。燃气灶下方有进气口开关,不能被消毒柜遮挡,现在很多厨房设计图为了美观都把消毒柜设计在炉灶下方,把气阀放在另一侧,如果条件允许,实际规划应该尽量避免。 记者 史大玮

纸上看日内瓦车展 新能源为技术主题

记者 史大玮

据悉,2018日内瓦车展于2018年3月7日至3月19日在瑞士日内瓦举行,素有“国际汽车潮流风向标”之称的日内瓦车展,依旧是以新能源作为此次车展的技术主题,此次车展共有180个商家参展,规模之大,众多全新车型亮相,此外,基于无人驾驶的未来出行解决方案也再度出现在本次日内瓦车展上。

大众ID. Vizzion概念车

大众ID系列Vizzion电动豪华轿车在2018日内瓦车展首次亮相。这款豪华电动轿车是继ID、ID Crozz SUV和ID Buzz微型巴士之后的又一款概念车。内饰方面,该车没有设计踏板、方向盘和供乘员使用的车载娱乐系统;配置方面,新车定位L5级自动驾驶,任何情况下无需人工接管,是首款无人驾驶汽车;动力方面,新车搭载两台智能电机,综合功率为225千瓦,在车辆地板下方配置了容量为111千瓦时的锂离子电池组,其续航里程可达665公里。

正道HK GT纯电动超跑

外观方面,将延续此前发布的正道H600圆润造型。车头前部较为修长,车尾采用掀背式设计,两侧采用了鸥翼式的车门;配置方面,新车搭载三块液晶仪表,包括驾驶员仪表盘、中控屏以及副驾驶液晶显示屏,副驾驶前方搭载的可翻转显示屏,可最大程度地兼顾乘客的娱乐需求;动力方面,新车搭载4台集成永磁电机和2速变速箱,百公里加速仅需2.7秒,极速可达350公里/小时。

宾利添越插电混动版

宾利添越插电混动版在2018日内瓦车展上正式发布,这是宾利旗下首款插电混动版车型。配置方面,新车标配的自动启停开关将由三种电子模式控制取代,这三种模式分别为电动汽车驱动模式、混合动力模式和保持模式。只需一款新型手机软件,就可实现远程电池充电、加热和冷却。动力方面,新车搭载一台电动机和一台3.0升V6涡轮增压

压汽油发动机,其纯电续航里程达31英里(约合50公里)。根据新欧洲驾驶循环测试,该车每公里二氧化碳排放量仅为75克。

捷豹I-PACE纯电动超跑

外观方面,捷豹首款纯电动I-PACE,采用对称式设计中控台,配置Touch Pro Duo信息娱乐系统;动力方面,新车搭载两台电动机,可输出最大功率为294千瓦,扭矩最大可达696牛米,并搭载容量为90千瓦时的电池组,其最大续航里程达500公里(NEDC工况下)。

保时捷纯电动Mission E

外观方面,保时捷纯电动Mission E



正道HK GT纯电动超跑