

烤鱼

音乐

啤酒

小龙虾

## 热辣鲜香的济南餐饮文化

□记者 史大玮

刚刚过去的母亲节是最近的热门话题,再随着气温的上涨,各大餐饮公司纷纷上演特色主题宴。位于济南奥体附近的喜来登大酒店已经经营多年,尤其西餐厅、自助餐厅及日餐厅深受济南市民喜爱,市场经理唐阳阳告诉记者,今年母亲节期间,喜来登自助餐厅单单小龙虾一顿饭得消耗两三百斤。近年来音乐餐厅逐渐受到济南市民的认可,孔雀、胡桃里、桃花洛等音乐主题餐厅十分火爆。桃花洛营销经理王鲁告诉记者,目前桃花洛在济南有高新店、省体店和6月份即将开业的绿地店,在全国已经签订了18家店铺。桃花洛音乐餐厅理念是以音乐为列车驶往未来生活的蓝图,由国内舞台团队打造音乐现场,高端空间设计师全力将整个餐厅打造成浪漫梦幻的大片花海,午餐、下午茶、晚餐及酒市的四大时段里,享受15小时愉悦时光,每一位桃花洛人诚心做事,同新朋旧友一起聊聊诗和远方。

## 烟台老李来济南开烤鱼店现已全省连锁

济南爱尚鱼餐饮公司李伟经营的爱尚鱼烤鱼店在全省开了近十家分店,因鱼肉新鲜、口味独特深受年轻一代喜爱。老李告诉记者:“我是医疗出身,做了几年之后因为偶然的的机会接触到餐饮行业,2013年开业的第一家店是在泺源大街57号银座商城,第二个店是在岔路街,做了一段时间还不错,2014年就回栖霞老家开了第三家店,陆续在烟台开了两三家分店。2015年,随着企业的不断扩大,为了正规化企业规范,也为了树立‘爱尚鱼’这个品牌,就陆续把老店挪进商场,为了树立品牌。”

目前“爱尚鱼”主营烤鱼、铁板羊肉等,在经营过程中,不仅在菜品上追求精益求精、服务上至臻至善,还发扬懂得食、品味食、艺术食的爱尚鱼美食文化。随着公司科学化运作,经营理念不断升级,公司现已发展成为集餐饮管理咨询、餐饮管理培训、餐饮品牌策划、餐饮服务为一体的餐饮连锁性综合机构。在不断努力下,老李把爱尚鱼做出了品牌,目前直营店5家、加盟店2家。

长江鲥鱼含有较多蛋白质和各种维生素,含有脂肪多为不饱和脂肪酸。容易被人体吸收有延缓衰老之功效。重达40斤直径50公分的大铁板完全烧熟,抹上黄油,铺上洋葱、香芹,最后再把焖好的鱼放在铁板上炙烤。菜品上桌的过程中,热气腾腾,上桌后吱吱作响,氛围极好。菜品外焦里嫩,麻辣鲜香;麻辣富含胡萝卜、蛋白质、维生素e以及钙磷铁等微量元素。具有促进唾液分泌,增加食欲,有芳香健胃,温中散寒等功效。称量,宰杀,中药腌制秘焖,烧制铁板,浇洒秘料,本菜由于菜品制作精细,工序较多,菜品上桌需要30分钟。

家住十亩园小区的王女士来到位于历下区历山路118号优品汇奥特莱斯购物广场B1层的爱尚鱼(优品汇奥特莱斯店),她告诉记者:“我们经常来吃烤鱼,每次来长江鲥鱼必点,这次点的小份的,三斤二两,总共147块钱,价格适中,不过非常值。脸盆大小的烤盘上来,热气腾腾,真的把人馋死!微辣口味,辣度正好,一条鱼被烤得很烂,上面辅之以辣椒,洋葱,芹菜段等佐料,太好吃了!那么大一条鱼,硬是被我们吃完了!桥头排骨,造型别致,一整块肋排,摆成拱桥形被蒸熟,肉十分软烂。黄瓜拌油条,油条口感有点硬,酱汁味道很好。”

## ●推荐菜谱:

## ●铁板鲥鱼

特点:外焦里嫩、麻辣鲜香、药膳滋补

主要原料:鲥鱼

辅料:洋葱、芹菜

## ●铁板东山羊

所属菜系:新派江湖菜

主要原料:山羊肉

辅料:洋葱、香菇、青椒

特点:此菜选用高原绿色山羊肉,根据医学原理,配以多味中草药烹制而成,因羊肉带皮,质地软糯,口味醇正,鲜香宜人,有补肾,长腰力,强身健体之功效。

## 五星级大酒店一顿饭竟然卖三百斤小龙虾

夏天到了,济南喜来登酒店一楼自助餐厅也特意上了特色小龙虾,一经上桌,便受到前来用餐客人好评。唐经理说,为迎接母亲节,5月11日至5月13日喜来登自助餐厅特准备了700斤新鲜的小龙虾,结果到第二天就剩的不多了,后厨又紧急购买了80斤,而且每天只有晚餐是供应小龙虾的。

唐经理还介绍,大家在吃小龙虾时一定要吃新鲜、干净的小龙虾,给大家介绍的小窍门,如果你吃的小龙虾,剥开虾头,里面是黑色,且虾足部是黑色的就一定不要吃,这很可能不是新鲜或不干净的小龙虾。喜来登自助餐厅小龙虾每一只都是精心刷洗过,剥开后肉白、籽黄,这才是干净、新鲜的小龙虾。另外近期还会组织丰富多彩的活动。比如大堂吧户外草坪烧烤、中餐厅千岛湖鱼头一鱼五吃、日餐厅“蚝”门盛宴等。

济南喜来登酒店坐落于山东省省会济南的新东中心商务区,拥有4个风格各异的风味餐厅及时尚酒廊。从典雅的中餐到浪漫的西餐,从轻松的欢聚到庄重的商谈,这里都将满足您不同的口味和环境需要,给您带来愉悦的就餐体验。您可以和挚友相约济南喜来登酒店的特色餐厅品尝美味菜肴,包括盛宴西餐厅、&ldquo;雅&rdquo;日本餐厅以及采悦轩中餐厅,也可以光临怡聚大堂吧享受一杯香浓的咖啡和清爽的特制鸡尾酒所带给您的惬意感受。

## ●推荐菜谱

## ●采悦轩龙凤呈祥

食材采用上等的波士顿龙虾,梭子蟹,白贝与农家放养260天以上的土鸡加鸡汤熬制而成。口感鲜美,汤汁浓郁。此招牌菜是婚宴的绝佳菜品。寓意夫妻间比翼双飞,恩爱相随,相濡以沫,百年好合的忠贞爱情。

## ●采悦轩盐焗大连鲍

采用广东一带自然和气候天气种植鲜沙姜,具有化痰行气,消食开胃,健脾等功效,用鲜沙姜去皮洗干净加清水煮开之后,加入大连鲜鲍浸泡30分钟,捞起,口感肉质鲜爽、Q弹。此菜品得到广大美食家好评,同时荣获粤菜广、港烹饪大奖。

## ●至尊鱼头王

采用新鲜的大鱼头加上云南高原地带产的珍贵菌类一起制作而成。汤汁鲜美,肉质嫩滑。品尝时要与汤汁加鱼肉和菌类一起,口腔中能感受到鱼肉之鲜,汤汁之浓,菌菇之香。

## ●泰皇咖喱焗膏蟹

泰国咖喱是较受广大食客欢迎的咖喱,由于当中加入了椰浆来减化辣味和增强香味,而额外所加入的香茅、鲜南姜、月桂叶等香料,也令泰国咖喱独具一格。采用膏满肉肥的膏蟹,加入咖喱里面一起焗,使得膏蟹更加香、鲜、浓。

## 音乐、红酒、美食 处处小资情调的桃花洛

桃花坞里桃花庵,桃花庵里桃花仙,桃花仙人种桃树,又折花枝当酒钱。中国古代明朝的大艺术家唐伯虎写下《桃花庵歌》流传至今。而现代人快节奏,高气压的生活气息需要一片休憩放松的心灵乐土。“桃花洛音乐餐厅”的初心便是想用美景,美食,美酒和音乐这些治愈的元素为人们带来“全新的休闲生活方式”,造就城市人心中的“伊甸园”,桃花洛营销经理王鲁说道。

据了解,济南桃花洛餐厅每日有长达15小时的营业时间(上午10:00—凌晨2:00),覆盖午餐、下午茶、晚餐、深夜酒吧四个时段,旨在打造喧闹城市中的宁静一角,为广大文艺青年、都市白领、优雅丽人以及所有热爱生活、追求品质享受的朋友提供享受美食、交流情感、好友聚会的高端休闲场所。

王鲁还介绍,桃花洛作为一家高品质餐厅,菜品自然备受瞩目,桃花洛主张健康餐食,合理搭配,摒弃传统油腻、多肉的菜品风格,选用地道新鲜食材,通过高级厨师的精心烹调,最大限度保留食物营养和美味,排除饮食对人体所产生的不利影响,真正实现做得精致用心、吃得可口舒心。美酒和咖啡自然也为前来光临的顾客带来无限回味,让每一位在此停留的朋友都能够享受生活、回归自我。

除了优雅迷人的环境和独到精致的餐品,音乐当属桃花洛餐厅最为鲜明的特色了。当亲切多情的民谣唱起,整个世界都为之安静,每晚都会有知名歌手放歌桃花洛,让客人在音乐和花海中放松心情。

## ●推荐菜谱

## ●澳洲肉眼牛排

爱ta就跟ta一起分享吧。进口澳洲新鲜牛肉,肉质鲜香柔嫩,厨师自创秘制处理,神秘酱料,心意搭配,份量足,两个人吃足够,配上梅洛庄园的进口红酒,一场浪漫的邂逅。

## ●嫩煎法式鹅肝佐树莓红酒汁

主厨强力推荐,自制加工和制作方式,由原来的单纯烤制调整为先用甄选牛奶浸透一天去腥,低温慢煎出焦糖味儿,搭配特调树莓红酒汁,法式浪漫情调一下子就漫延在桃花洛。

## ●乡村南瓜芝士烩饭

这是一道素食,软嫩南瓜搭配进口大米,独创的烹饪手法,一场奇遇的邂逅,是美容养颜的首选。味道香甜,吃了不用担心长胖哦,小仙女们必选啦!

