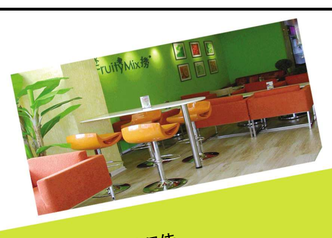
齐鲁晚报

齐鲁晚报

捞鲜果 捞诱惑 Fruity Mix

天气渐热,坐在清新明快的水果捞店里,看着椰浆西米水果捞、榴莲飘香、芒果酸奶水果捞、提拉米苏泰冰爽、菠萝蜜班戟等五颜六色、新鲜可口的水果捞,一瞬间,视觉的冲击迅速转为化啖食的诱惑!

□李伟



源自东南亚 色香味俱佳

"水果捞源自东南亚,在泰国,水果捞是一种新鲜热带水果饮品的制作形式。"采访中,凯瑞酒店管理公司陈总监告诉记者:"水果捞的口味及制法是有历史传承的,椰浆口味是其最初、最原始的制法。后来,经多次传承,演变为多种口味及制法。比如,单杯的水果捞就有很多种口味。"

据了解,水果捞后来由东南亚及泰国传到我国香港,成为新兴港式甜品的一种,后经香港传到内地。因为南方水果不是反季节大棚水果,全部是新鲜的水果果肉,再就是,水果捞不同于加色素的果汁饮料及仿劣冒的鲜榨果汁。因此,这种新鲜、营养、时尚的热带水果饮品,不仅可以祛热避暑,又因其新鲜果肉口感好、富含大量维生素及其他营养物质,还成为人们日常天天的饮食。

本图片由高第街56号餐厅提供

新鲜又营养 泉城捞兴浓

水果捞因其卖相好,口感好,又是时尚的减肥食品,四季皆宜食用。因此,水果捞近年来在国内包括济南开始风靡,水果捞店的生意也是日渐火爆。

"在济南,高第街是第一家引进水果捞的。近年来,不断有一些甜品店,以及店面字号为水果捞的店面跟进。"陈总监说到:"高第街56号餐厅自2006年引进并举办'水果捞节'至今已连续办了很多届了,每年都有主题系列活动,水果捞已成为酒店的主打产品。"

采访中记者看到,鲁商广场B1楼"找茶"适合休闲小憩、情侣约会。这里的芒果金捞、红豆布丁牛奶冰、芒果爽、什锦水果西米露较受欢迎,人均消费20元左右。银座玉函店Fruity Mix水果捞店里"芒果布丁"、"恋恋至尊"较受欢迎,这里的人均消费大约26元;这里还有Rain润从东南亚引进济南的Mamak档!新鲜热带水果,现榨;一脉传承的工艺,传统手工;特制"饮"和"品",原汁原浆,口味纯正。另外,这里的"优美丝"是源于加拿大的美味鲜果优格,以其独特、新鲜、健康的特点影响着全球的休闲饮品市场,其产品是由优格+益生菌+鲜果现场制作而成。

随着恒隆广场今年八月份开业,YOGOJUICE(优果)会令每一位顾客都感受到100%水果魔力,"优果"选用纯正天然水果和100%纯鲜果汁为原料,用新鲜果饮带给你快乐心情和充沛活力。每一款果饮都蕴含了3—5种该种水果的复合营养,低脂肪、高纤维、低热量,给大家带来纯正天然的健康能量!

类别品种多 美味又养眼

采访中记者得知,自5月下旬起至8月底,高第街56号餐厅"盛夏的水果捞节"将拉开帷幕。活动期间,其旗下济南市区和平店、轩石桥店、明湖店、文东店、山大店、七里堡店、章丘店七家门店将同时提供果汁类、水果捞类、冰爽类、班戟类、奶咖类5大类共计20款水果捞产品。在此期间,"看到"广告剪角消费单款水果捞产品,享受七折优惠。

水果捞节选用的水果有芒果、火龙果、西瓜、西柚、木瓜、椰果、杨梅等十几种热带水果,单杯价格在9—16元之间,扎杯价格在26—36元之间。有蔓越梅汁、木瓜汁、椰浆西米水果捞、西米芒果金捞、椰奶西米露、芒果酸奶水果捞、椰香泰冰爽、薄荷泰冰爽、榴莲班戟、菠萝蜜班戟、特色鸳鸯、香芋西米露等。除此之外,还会有新品陆续上市。

除了类别品种多之外,享受美味也要养眼。水果捞节六月初启动"水果捞主题摄影拍客大赛"。无论摄影专业人士、摄影爱好者、自拍达人、业余随拍人士等皆可参与其中,以平凡视角发现生活之美,乐在其中。使用数码相机、手机、DV、电脑摄像头均可拍摄,参赛作品内容需含南第街56号餐厅内部环境或水果捞任一产品,所拍水果捞主题照片上传到本次活动专门网站参与评选。活动将随着高第街56号餐厅"盛夏的水果捞节"从6月初持续进行至8月底。

居家悠闲日 自制水果捞

夏天到了,想在家自己做水果捞吗?下面小编告诉大家几款水果捞的做法,在家好好地为自己做美味的水果捞吧。

港式水果捞

原料:西瓜(黄、红肉),菠萝蜜、奇异果、吕宋芒、蕃石榴、美国红提、夏威夷木瓜、亚答子、椰青、哈密瓜、甘瓜、菠萝、香橙、荔枝、火龙果、香蕉、油桃、布贡梨、西米、香兰椰糖。

做法:将西米于热水下锅,煮好捞起备用;水果去皮去核切成小件,然后用盐水浸泡备用;再用香兰椰糖煮西米30秒;西米铺底,再放上所有水果即可。

杏仁露什锦水果捞

原料:西米、杏仁露、白砂糖、各种时令水果。

做法:水煮开后放入白砂糖,倒入西米,等到再次滚开,熄火浸泡20分钟,然后等水再煮开,等西米煮至透明时,加入杏仁露,滚开后熄火,晾凉,放入冰箱冷藏备用。把各种时令水果洗净、剥皮、切丁。吸满杏仁露的西米,捞一部分在漂亮玻璃容器中,添加水果丁,然后再捞一小部分西米露在水果上面,搅拌均匀,一碗西米捞就做好了。

西瓜盅水果捞

原料:西瓜,火龙果,荔枝,油桃,水蜜桃,苹果,哈密瓜。

做法:把西瓜雕刻一下:先把西瓜的天灵盖切掉一点,把瓤都掏出来,在剜下的瓜皮上用小刀弄成锯齿样的;水开后放冰糖,在把上述水果切切,稍微煮一下。等凉了后,放入掏出来的西瓜瓤,喜欢甜的可以放点蜂蜜。把煮好的水果捞放进西瓜盅里,放入冰箱随吃随拿。

终身美丽

做法:把一半的木瓜肉儿掏空,外壳做成船的模样,肉做成果球儿,和芦荟、杏仁露,以及西米混合在一起。

TIPS:倘若你正想讨好女朋友,吃大餐已经过时了,送她一"船"既有营养又瘦身的水果保准能赢得她的芳心。

三色西米捞

做法:在芒果、草莓、香芋、木瓜、奇异果、哈密瓜等各种颜色的水果中,任选三种水果,和西米混合在一起吃,酸甜兼备。

TIPS:这款水果餐适合一个人吃,不过若约上三五好友,各自点三种不同水果,大家就都可以饱口福了。

其他推荐

西瓜汁、香瓜汁、橙子汁等十几种冰冻过的水果汁,又冰又爽,相当过瘾;而草莓、芒果、香瓜做成的薄饼、鲜果意大利面等水果小吃,倒也不妨拿来做主食呢。

"豹"来了!引爆泉城餐饮新亮点!

著名"馋宗大师"沈宏非曾说过:"吃着碗里的,盯着锅里的;吃了山上的,想着海里的;吃过今天的,念着明天的;吃了吃过的,梦着未尝的。一日三餐是天理,一念三千是人欲。食欲可以食灭于一时,但梦想却总让我们相信,总有更好的一餐、更妙的人、更好的饭店以及更牛的厨师在某个更美的地方等着我们。"人各有欲,食欲为上,不仅是沈宏非,就连我们这些"好吃"的凡夫俗子,每顿饭都念叨着如何能变着花样推陈出新,但却总是觅不得"食道"。当然,说这话的前提是你还没来过大明湖畔的"金钱豹"。

法式牛排鹅肝

百汇盛火美食

山东金钱豹餐饮有限公司旗下"国际美食百汇、法式铁板烧"落户大明湖畔,在济南大明湖畔开元广场二楼整层重金打造美食宫殿,嘉年华式各国丰盛料理、国际餐饮先进管理理念,打造出了独一无二的美食帝国。

金钱豹法式铁板烧提供,如"澳洲极品和牛A5"、"法式煎鹅肝AF"、"青酱比目鱼柳佐鱼子酱"、"低脂沙拉酱"等,同时根据每种食材的特性搭配不同的酱料。可以单点,也可以选择套餐。

待铁板大厨将铁板上的种种食材变成道道美食时,酒杯交错、尽情享受铁板美食的多姿多彩吧。在这种特殊的料理方式中,主厨扮演着厨师、服务员、讲解员的多重角色,让贵宾可以从头至尾与主厨近距离的交流,在感受火焰的热情与甜蜜的同时,享受着专属您口味的美食。现场亦备有适合搭配美食的红、白葡萄酒及各式饮品,依照贵宾不同的需求提供专业的搭配方式,让用餐气氛达到最完美的境界,充分体验法式铁板烧的魅力。

金钱豹美食百汇区,要品尝7次以上才可以吃遍400多种国际美食,其中有九大餐区,汇集世界风味,容纳精粹菜肴,从日本刺身到西式牛排、从哈根达斯到各式点心,荤的、素的、冷的、热的,都可一网打尽;各选自己喜欢的食物,省略点菜的心思;能在最短的时间和有限的空间,品尝各国的美食精华。西餐料理、日式料理、阿拉斯加雪蟹肉、法式鹅肝酱、冰镇大生蚝、三文鱼、沙锅蚝皇鲍鱼、三丝鱼翅羹、百威啤酒、红白葡萄酒……无限量畅享!每一口都让您垂涎欲滴!

精彩六月,金钱豹最新活动:

《六一全家总动员》:6月1日儿童节当天1.3米以下的儿童优惠多多,惊喜多多!

《粽飘香、品美味、享快乐》:6月6日端午节当天"品香粽、送香包"。还有立蛋大赛等您参加,可获金钱豹大礼一份。

《"豹"恩之心 寄语获惊喜》:6月19日当天65岁以上老人(含65岁)可享专属优惠。(老人凭有效证件)

注:更多活动详情,请关注店内海报。

金钱豹国际美食百汇用餐时间:
午餐11:00-14:30 198元/位
晚餐第一时段17:00-22:30
238元/位
第二时段20:00-22:30
198元/位

金钱豹法式铁板烧用餐时间:
午餐11:00-14:30
晚餐17:30-22:30
价格请洽店内服务人员

金钱豹 法式铁板烧领航者 自助餐的王者风范

国际美食百汇
400多款国际丰盛美食
8000平方米超大空间
可容纳千人同时用餐
进口哈根达斯冰淇淋

法式铁板烧
17间独立的豪华私密包房
国际名厨现场亲自料理
管家式的细微服务
宽敞的停车车位

凭此券在山东金钱豹济南店百汇享受30元代金券使用。
金钱豹 GOLDEN JAGUAR 山东金钱豹餐饮有限公司
每人仅限一张(不得与其他优惠同时使用)
使用日期2011年5月16日至6月30日

地址:济南趵突泉北路1号开元广场二楼
Add:2F, Kaiyuan Square, No.1 baotuquan North Road, Jinan
订位专线:0531-82039999