

绿色美食 双兴全羊

双兴全羊羊肉来源于三庄,经农家野炊养而成,不喂任何添加剂,肉质鲜红,无腥昧,口感滑嫩,是当前人们对绿色食品的首选。

本店只用龙大花生油

特色羊汤 香而不腻

烤牛腿 烤大翅 烤羊排 烤羊腿

地址:海滨五路北火车站广场前路东
电话:13353336175 0633-8306176

寻找港城美食名店 引领健康餐饮时尚

本报《食尚搜城》栏目今起创办

为促进日照市餐饮行业健康发展,提高餐饮行业的服务意识和创新能力,提升餐饮名店品牌形象和知名度,全方位展示日照市地方特色饮食文化内涵,推动日照市饮食文化向更好、更高的境界发展,齐鲁晚报《今日日照》编辑部携手日照市工商业联合会、日照市饮食文化推广中心共同开辟《食尚搜城》美食栏目。向市民介绍经典美味佳肴,推荐特色餐饮名店。

本着自愿参与的原则,日照境内(包括莒县、五莲、岚山)恪守诚信、遵守职业道德、合法经营,并且具有相应规模、档次、特色的大、中、小宾馆、酒店、饭店、餐馆、农家乐、特色小吃、酒吧、快餐厅、烧烤店、火锅店、熟食店等均可参与本报特色餐饮名店的选拔推广。

凡在本报推广宣传的特色餐饮名店,必须由本报记者编辑实地考察,具备条件的才能推荐刊登。

条件如下:

1. 各项手续齐备,有固定商号、店名且长期使用的餐饮店;
2. 菜品特色明显,在消费者中享有较高的美誉度;
3. 知名度较高,能够体现饮食文化丰富内涵;
4. 菜品真材实料,不以次充好,以假乱真;
5. 服务质量好,管理制度健全,有经过专业培训的管理人员,具有与自身经营规模相适应的接待能力;
6. 守法经营,餐饮质量、服务质量、卫生水平在一年内未有重大投诉和处罚,卫生达到卫生防疫部门标准。

美食推荐
丝瓜蘑菇排骨汤

前几天还闷热的让人受不了,这几天一下子凉爽了好多,真的好像到了秋天,微风吹到人身上凉凉的感觉,这几天的天气真是舒服。希望这样的天气一直保持下去哈。煲了一锅丝瓜蘑菇排骨汤,加了丝瓜和蘑菇的排骨汤,清淡爽口,味道又非常的鲜美。丝瓜和蘑菇和功效就不多说了,想知道的朋友可以研究一下哦。强烈推荐这款汤哦,喜欢煲汤的朋友可一定要试试哈……

原料:排骨、丝瓜、蘑菇、姜、葱、盐、料酒、白胡椒。

做法:
1. 排骨洗净,放入冷水锅中,加料酒,煮沸,两三分钟后捞出,洗干净。这叫飞水。这样可以去血沫去腥味。
2. 葱切断,姜切片,与焯过水的排骨一起放入锅中,加少许醋,大火煮开后转小火,煲一个小时。
3. 丝瓜洗净去皮滚刀块,蘑菇用手撕成小块。放入排骨汤中,继续煲30分钟。
4. 加盐和白胡椒调味即可。

济南南沙龙虾馆

经营特色:
涮肚、烤翅、麻辣龙虾、活海鲜、酱羊蝎子骨、大串羊肉

地址:泰安路银座西100米 电话:15315989888

八斗厨

本店新到正宗青岛一厂啤酒 欢迎品尝

特色招牌菜:
铁板牛柳排
韭菜炒银鱼
红烧猪蹄肉

地址:日照市海曲路与北京路交汇处
订餐电话:0633-8793668

金土地菜馆

特色四大锅:
石磨豆腐 蒜泥大虾 农家鲤鱼 大柴笨鸡

地址:开发区大连路中段天诚大酒店西50米 订餐电话:2278399

粥婆

经营特色:
1. 皮蛋瘦肉粥、海参粥、银耳木瓜粥、川贝雪梨粥
2. 虾仁馅饼、猪肉香菇馅饼
3. 诸葛烤鱼、黄豆焖猪蹄

地址:日照市海滨三路北段 订餐电话:8308766