

●相关链接:

部分特色济南菜馆

- 崔义清鲁菜馆:
地址:泉城路芙蓉街里
特色:油爆双脆、九转大肠、三丝干贝、炒里脊丝、奶汤全家福等
- 济南民俗老菜馆:
地址:济南市和平路东段。
特色:老汤豆腐、清炒山药、酱猪蹄、大肠炖豆腐、驴肉拼盘等。
- 汤家老济南菜馆:
地址:陈庄大街209-8号。
特色:鲁菜、家常菜、老济南菜:爆炒里脊丝、奶汤皮肚、爆炒腰花等。
- 忠信鲁菜馆:
地址:市中区经四纬一路口北。
特色:爆炒腰花、熘鱼片、滑炒里脊丝、糖醋鲤鱼、九转大肠等
- 至尊源鲁菜馆:
地址:民生大街回民中学南邻
特色:茭白炒里脊丝、蓼衣黄瓜、水晶肘子、爆炒腰花、奶汤蒲菜、糖醋鲤鱼等
- 喝二两酒馆:
地址:环山路中段北路西
特色:炒合菜、滑炒黑鱼丝、爆炒腰花等
- 老章丘菜馆:
地址:经十东路奥体中心西邻
特色:老章丘清汙丸子、黄家烤肉炖豆腐、白云湖野生甲鱼、章丘过年菜等



魅力济南，湖光山色，美味鲜香。外地客人来到济南，自然想尝尝咱们济南菜。有大明湖蒲菜、茭白、莲藕之美蔬；糖醋黄河鲤鱼、汤爆双脆、炒里脊丝等老济南菜清香鲜嫩。

□李伟

济南是个古老的城市，民俗讲究饮食。关于济南饮食的记载，不仅历代名人的赞誉之辞可随手拈来，就是专涉烹饪技法的论述也不胜枚举。王士禛的《食宪鸿秘》是烹饪专著，其中的“卷煎”、“炒腰花”、“油旋”、“提清汁法”……至今仍然是济南的名菜名点和烹饪术。

一菜一味 百菜不重

“济南菜”与“胶东菜”、“孔府菜”一起，并称鲁菜三大派系。以清香、鲜嫩、味纯著称，“一菜一味，百菜不重”，在选料、烹饪上，巧妙地用高汤进行调制。其汤菜为一大特色，高汤分清汤和奶汤两种：清汤清澈见底，味道鲜美；奶汤颜色乳白。使用爆、炒、烧、炸等32种技法制作的“济南菜”达2000多个品种。从牛、羊、猪肉到鸡、鸭、鱼肉，再从各种果蔬到各种海鲜，“济南菜”无一不包。现今，济南菜受其他地方菜的影响及人们口味变化的要求，从菜式、原料、口味上都发生了一些变化。总体讲，菜品日趋精细，选料更加广泛，口味日趋多样，菜肴更新速度不断加快，新品名品日益涌现。

特色菜馆 传统烹饪

在济南，以济南菜或鲁菜为字号命名的特色餐馆不少，上好人家的济南菜馆，城南往事济南风味主题餐厅、崔义清鲁菜馆、老章丘菜馆等等不胜枚数。一代鲁菜泰斗崔义清老先生开在芙蓉街里的“崔义清鲁菜馆”秉承济南菜传统精湛烹饪技艺，让老济南菜正宗重现，颇受外地游客喜爱。城南往事追寻醇厚悠长的正宗老济南街巷的味道，留住这座文化古城的情结，如同留住古老的泉水一样。这里的每间包房的名字：阁子后、

状元府、剪子巷、百花洲、东更道、王府池、曲水亭等都是老济南的印记。这里的荷香酥鲤鱼、九转大肠、荷叶粉蒸肉、糖醋鲤鱼、城南酱肘子骨、老坛子酥锅、油璇等老济南美味让你的舌尖品味老济南。

奥体中心西边的老章丘菜馆以传统鲁菜做法为根本，将章丘地方名吃和乡村风味结合进来。这里的白云湖焖炒活草鱼、老章丘麻辣炒鸡、酱焖野生嘎牙鱼让您垂涎三尺；老章丘清汙丸子、黄家烤肉炖豆腐、白云湖野生甲鱼汤让您体会当地风情。此外，该店还推出了有章丘地域特色的传统家乡菜。有大沟崖下货、章丘过年菜、章丘大葱烧豆腐、章丘炒合菜等。

古今济南 名菜尽出

光绪年间，九华楼创制的“九转大肠”使红烧菜发展到新高度。名扬中外的“烤鸭”的调料和吃法一大葱、甜面酱卷荷叶饼，就是受济南食风的影响，三百余年来一直誉满中外。济南菜的用汤，可以追溯到1400年前“捶牛羊骨令碎，熟煮，去汁；掠去浮沫，停之使清”。时至今日，用鸡、鸭、猪肘子煮汤，此汤尾殊鲜，是烹调中用于提鲜的原料，也是制作汤菜的主料。济南菜制作细腻，讲究刀工、火候、调味，对菜肴的色香味形都有严格的要求。经历了漫长的发展历程，济南菜的品种多达千种以上，加上风味小吃，数量蔚为壮观。糖醋鲤鱼为济南名菜之一。厨师将活鱼捞出，当场收拾，将鱼用油炸熟，放入盘中，趁热浇上熬好的糖醋汁，整个鱼呈琥珀色，外焦里嫩，口味香酥，甜酸。汤爆双脆已有100多年的历史，此菜以猪肚和瑰胗为主料，加清汤烹制而成。奶汤蒲菜是以济南大明湖出产的一种质地鲜嫩、色泽洁白、味道清鲜的蒲菜为原料，配有苔菜花、冬菇，加奶汤烹制而成，历来被人们誉为济南第一汤菜。

醇香鲜美济南菜



济南人有了自己的餐厅

——讲述老济南人美味的故事



生活的步伐要向前迈，可往事总要回首，在高耸入云的写字楼间寻找一条条长满了厚厚青苔的小巷子，厚厚的青苔里面藏的是匆匆的岁月，看得到头的石板巷子，却望不到的往事尽头，只是在巷子东头依然有位叫喊着卖油璇的老大爷，不知是记忆深处的那位中年大叔坚持了多年，还是阁

味道，亦或者济南的现代气息正逐渐的淹没了往日的历史残余，当这一切在形成趋势的时候，我们不能为以后的遗憾找不出理由，于是在济南城里留住老济南味道俨然成为了当下我们要做的事情。一件事情有了初衷，完成了天时地利人和的统一，那么剩下的就是有人来做了……2010年7月，“城南往事”济南风味主题餐厅悄然诞生了，它的主题是“讲述老济南人美味的故事”，一心一意地做济南菜，三心二意地带济南人回忆心中的那一段段往事，全心

全意地捍卫传统济南菜，是这家主题餐厅将要完成的使命。城南往事餐厅在风格设计上上是后现代的，不拘一格的，当你轻轻推开包房门的瞬间，手上握住的一定是老济南几百条街巷中的一条，或是“东更道”、“阁子后”，或许“大板桥”、“剪子巷”，倘若你来的细心，回首走过的廊道里，包房之间的巨大玻璃幕墙上，想必一定会驻足片刻，巨大的旧时旗袍女子的画像，略施粉黛的脸上挂着轻柔的笑意，炯炯的眼神里丝毫看不出时光的流逝所带来的暗淡，画像中还透漏

着旧时的烟草皮包公司，别 有创意，比如旧军门巷里的南洋兄弟烟草公司、哈德门烟草公司等等，如果想在餐厅里感受济南有名的老街坊景象，一定是要注重细节的，包房间、大厅的隔断间，老街坊、老街巷的照片所流露出的年代感和餐厅散发出的现代美，可能你已经有了想化身为两个人来慢慢体会的冲动，其实不然，两个人怎够，当一例例的济南风味菜端上干净清亮的玻璃桌时，这时候是没有自私的想法的，一句话“独乐乐不如众乐乐”。生活亦是在于看待它的

角度和对待它的态度，对于早已和济南人拴在一起的老济南味道，既然留恋，就放肆的去寻觅，去感受！（丁聪）

城南往事济南风味主题餐厅
东外环店
地址：济南市经十路11号
订餐电话：
89936666 89936667
城南往事济南风味主题餐厅
领秀城店
地址：济南市舜耕路南头鲁能领秀城C2商业区美食中心（统一银座西邻）
订餐电话：
81782666 81782777



本月隆重推出：
麻辣龙虾

盐水大虾 香煎银鲑鱼 辣炒目鱼花 酱焖巴郎鱼 菠萝咕嚕肉 炸鱼排 自酿果啤（菠萝啤酒） 欧陆烤肉 中西合璧自助餐 品牌白酒红酒免费提供 每周更新，循环供应

加盟热线：4006-77-0531



金汉森德啤烤肉世家
海鲜主题月

承接同学，网友，单位，生日宴，特色婚宴等大中型聚会

地址：洪楼南路25-1号（百花公园西门对面）

凭此广告每位

28元

（成人4人以上10人以下）

活动有效期至：2010年8月29日
本活动不与其他活动共享（最终解释权归本店）

订餐电话：0531-88111977





悠优流水自助火锅
凭此广告可享受

8月10日-8月31日
(来就送10元代金券)

中午**33**元/位
晚上**38**元/位

夏日火锅新时尚

内蒙古小肥羊、羊肋排、肥牛相间、肥牛一号、猪精肉、猪五花、冰虾、扇贝、海蛎子、天鹅蛋、海肠、肥蛤、蛭子、鸟贝、鲳鱼、鱿鱼、笔管鱼、八爪鱼、刀鱼、鱼头、鱼片、腰片、牛肉丸、包心贡丸、甜不辣、墨鱼丸、鸡腿菇、杏鲍菇、白玉菇、鲜香菇、蘑菇等100多种菜品。

无限量供应!

守着流水吃火锅
真正一票到底

锅底/小料全免费
凉菜/糕点/水果/冰淇淋/鲜啤酒
健康饮品/优质茶饮无限量供应



加盟店招募中…… 咨询电话：0531-87417777

悠优火锅涿源店地址：涿源大街29号圣凯摩登城肯德基东邻 订餐电话：0531-55504797 悠优火锅北园店地址：北园路和历黄路交叉口往东200米路南 订餐电话：0531-55504798