

都市消费·食尚

○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、蓑衣黄瓜、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:老章丘清余丸子、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。王士祯的《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举。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起来。这里的白云湖焖炒活鱼、老章丘麻辣炒鸡、酱焖野生嘎牙鱼让您垂涎三尺;老章丘清余丸子、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

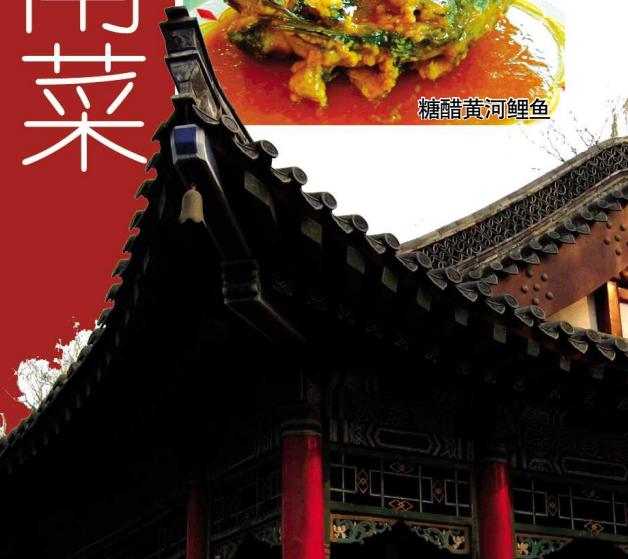
光绪年间,九华楼创制的“九转大肠”使红烧菜发展到新高度。名扬中外的“烤鸭”的调料和吃法——大葱、甜面酱卷荷叶饼,就是受济南食风的影响,三百余年来一直誉满中外。

济南菜的用汤,可以追溯到1400年前“捶牛羊骨令碎,熟煮,去汁;掠去浮末,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,数量蔚为大观。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,此菜以猪肚和肫为主料,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,配以苔菜花、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

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”,也或许“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容,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,两个人就够,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:济南市窑头路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

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

子后街上刚刚搬来的另一位,唯独不变的油璇的味道还是依旧那么香,依旧那么吊人胃口,依旧那么熟悉,没错,生活在济南的人都记得这种味道,它是济南的味道,济南人自己的味道,济南人吃济南菜时念念不忘的味道。

也许是城市的发展热流渐渐地遮掩了老济南的传统

本月隆重推出:
麻辣龙虾
盐水大虾 香煎银鳕鱼 水煮鱼
辣炒目鱼花 酱焖巴郎鱼
菠萝咕噜肉 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

金汉森德啤酒烤肉世家
海鲜主题月
承接同学,网友,单位,生日宴,特色婚宴等中小型聚会

地址:洪楼南路25-1号(百花公园西门对面)

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

悠悠流水自助火锅
悠悠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)
33元/位
中午**33元/位**
晚上**38元/位**

悠悠火锅泺源店地址:泺源大街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

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、蛏子、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