

都市消费·食尚

让我们在这个初秋体验鱼之味。大厨们似乎早已经准备就绪，厨房里摆满了来自世界各地的瓶瓶罐罐——日本的酱油、越南的鱼露、韩国的烧烤酱、意大利的香醋、法国的香草、中国的黄酒，再搭配上不限产地不限时令的蔬菜，给这鲜美的鱼味增色不少。

海鲜贝壳面

这道菜，鱼肉的鲜美藏在无形之中，主厨在他的海鲜意面里放了两勺鱼汤，这个汤可不简单，是用鲈鱼鱼骨和各种蔬菜、香料久炖之后滤下来的鱼味儿精华。意面煮得恰到好处，柔韧筋道，搭配散发着葱花香味儿的鲜嫩文蛤和鱼汤被炖到骨子里的美妙滋味，简直可以一口气吃下三份儿。

制作步骤：在放了盐的沸水中煮熟贝壳意面；煮面的同时在热锅里用橄榄油煎熟葱丝，然后放入文蛤，加入干白葡萄酒直至汁水全部蒸发；然后在锅中再放入西兰花、小番茄和鱼汤，略微翻炒一下，加盐和胡椒调味，这时把煮好的面倒入平底锅里翻炒直至所有的汁水收干；装盘用法香叶点缀。

酒品有着一些热带水果香气，口感优雅、圆润，在收结中有些微苦，但是在品过带有一丝甜味的意面和西兰花后，能很好地中和，充分打开你的味蕾。



配酒：
品名：迈基墨阿罗酒庄栎树林法定产区干白
产地：意大利
年份：2006
品种：科特塞斯

雨荷人家大酒店

2010年7月9日至9月8日举办第一届荷花美食节——荷塘盛宴
免费订餐电话：400—616—2009
地址：少年路23号(大明湖西邻)

鱼与酒的初秋派对



八月底的初秋是去海边休闲的最佳时光，拿一大瓶冰凉清澈的葡萄酒，到哪里去找个满足口腹之欲的好搭档呢？这时的鱼清新又美味，不管是海里的还是河里的，只要是新鲜纯正的鱼就好了。

纸包红鲷鱼

大厨把取材于新鲜土壤的花草和一只漂亮的红鲷鱼放到纸包端入烤箱，把每一丝味道都严实地裹起来，所有的香料得到最大限度的自我发挥。用专门的烧烤纸裹食材，可以很好地保留食材的原汁，香料更加入味。

制作步骤：清理好鱼后，铺在纸中间，用橄榄油、盐和胡椒调味；在鱼肚子里填满蒜瓣、柠檬、法香叶、蘑菇，把剩余的配料点缀在鱼周围；加干白葡萄酒和鱼汤，裹好纸包确认它不会漏汁；在预热180℃的烤箱中烤制20分钟后取出装盘。

这是一款中度酒体的干红，有着黑醋栗、黑加仑子、黑李子等深色水果的浓郁香味，淡雅的橡木香味萦绕其中，透出烟草和泥土的气息，口感非常柔顺。用干红配鱼是个挑战，但这是一个味道较重的菜品，鱼肉里面有着很多味道浓郁的香料，还有鲜美的蘑菇，与酒中的橡木味道相呼应。

配酒：
品名：坦尼曼提鲁芬诺梦达斯干红葡萄酒
产地：意大利
年份：2001
品种：桑娇维塞、赤霞珠、美乐



龙须石斑

大厨把一整条红石斑鱼肉切成细细的鱼丝，薄薄的蛋皮也切成宽度均匀不差分毫的细丝。将鱼肉本身嫩滑的质感和新鲜笋的味道充分体现出来，既满足了吃肉的欲望又很清淡。

制作步骤：将鱼头鱼尾切下来蒸熟，烙好蛋皮切丝摆盘；鱼肉留下来切丝，用蛋清、生粉稍加腌制后入锅炒制，要特别注意火候，放料酒、姜丝去腥；装盘用蔬菜点缀。

这一款长相思风味相当浓郁，很有新西兰酒的特点，花香味萦绕鼻间，入口酸度较高。对于第一次吃鲑鱼的人来说鱼的腥味儿可能会显得比较重，选一个酒体较重的干白可以在口味上达到平衡。



配酒：
品名：云雾之湾苏维浓白葡萄酒
产地：新西兰
年份：2007
品种：长相思

老牌广式月饼还是“广州酒家”的好吃

——高第街56号餐厅联合广式月饼龙头“广州酒家”推出经典月饼



“月是故乡明，饼是广州好”。

广式月饼悠久的历史奠定了它的成长历程，其不仅是“中国名牌产品”，更以注重健康饮食创作而获得“绿色食品”标志称号，旅居海外的华侨、留学生、近至日本、东南亚各国，远至澳洲、美国等都以广式月饼为中秋赠送亲朋的必备佳品。也就不难理解为什么广式月饼能够如此红火，如此潮流、如此的得人喜欢了。

广州酒家最经典的“大四喜”月饼融合了地地道道的广式月饼风格，皮薄馅大，色泽金黄，图案精致，花纹清晰，设计者考虑到携带方便而精心制作了广式风格的精美铁盒包装。所谓其“大四喜”月饼在于内含四种经典广式原料，有蛋黄纯红莲蓉月饼、蛋黄纯白莲蓉月饼、五仁月饼和蛋黄豆沙月饼，将传统广式的咸蛋、莲蓉、干果、豆沙等原料

融合一体，塑造“广州酒家”的月饼精品。

广东风味在济南还是比较受欢迎的，尤其是以高第街56号餐厅为代表的港式餐饮已经将粤菜在济南市场站稳了脚跟并蓬勃发展，新风尚的风格为济南餐饮市场建立了新格局，而且高第街56号餐厅一向主张的都市时尚餐饮文化打破了济南人比较传统的就餐习俗，情调已经成了济南市民比较向往的主调，高第街56号餐厅的作风向来有独到之处，联合“广州酒家”这个地道的月饼老字号，将经典“大四喜”这款崇尚健康和养生的月饼带来了济南，为济南人送上一道中秋新口味，港式味道带来了兄弟的经典也是别有一番亲情感觉，今年中秋，广式月饼让济南人的亲朋馈赠有了风尚潮流的新选择。

(丁聪)

欢迎到以下门店咨询订购：

高第街56号餐厅和平路店
济南和平路55号
电话：0531-86565665
杆石桥店
济南民生大街22号
电话：
0531-82904567 82064567

明湖路店
明湖北路大明湖北门西300米
电话：
0531-86935666 86935777
文东店 文化东路55号
电话：
0531-67897676 67899996
山大路店 山大路137号
电话：
0531-86962666 67860656

鲁西南老牌坊特色餐厅
体育馆店 民生大街68号
电话：
0531-82070319 82070315
大观店
大观园北区2号(大观园内)
电话：0531-86054567
银丰店
舜耕路南首银丰大厦对面
电话：
0531-82741666 82741777
山景园店
二环南路5266号山景园小区对面
电话：
0531-67893939 67881828
解放路店
解放路28号如家酒店西邻
电话：
0531-82736363 82739393

城南往事风味主题餐厅
东环店 窑头路11号
电话：
0531-89936666 89936667
领秀城店
舜耕路南头领秀城C2商业区
电话：
0531-81782666 81782777

决胜夏季饮料市场 王老吉热卖秘密何在？



各大饮料品牌的拼争在这个夏季显得格外激烈，近期席卷南北的高温天气不但“催热”了中国饮料市场，更让以王老吉为代表的凉茶以及果汁饮料等非碳酸饮料品牌们狠狠的火了一把。

笔者在走访部分经销商时获悉，今年6-8月，红罐王老吉的出货量逐月递增，且远远高于去年同期，增幅均超过20%，个别地区甚至超过30%。业内专家分析，除了市场本身具有较强的消费需求之外，王老吉的产品仍是赢得消费者青睐的根本。

在传统饮食文化发展变得更加便捷和规模化时，如何保证传统食品的口感和品质适应现代化生产，成为摆在王老吉面前的重要课题。从量产、均质的产品质量把控到无细菌、无污染的卫生控制，其品质管理流程的规范性一直是王老吉赢得消费者信任的基石。

除了自身的品质保障之外，不断创新的理念成就了王老吉坐拥凉茶行业的龙头地位。其生产观念的创新和

营销的创新不断为王老吉这个“百年老字号”注入了新的活力。

在传统凉茶的工业化生产和市场推广过程中，王老吉对产品包装进行了创新，使之适应现代化工业化生产的要求，同时也适应了大规模进入全国乃至全球市场的需求。醒目的红色罐体，中国传统大红色与现代包装形式的组合，不仅在眼球上吸引消费者，而且在运输方面和饮用方面更便捷，也使得传统健康饮品在现代社会能够发挥更加积极的作用。

当王老吉跳出凉茶的固有格局之后，又开启了全国化的品牌征程。营销传播的创新使红罐王老吉迎来了真正的发展。“怕上火，喝王老吉”的广告语在全国已经家喻户晓，餐饮等渠道的开拓使广告的针对性得以加强，而公益营销、体育营销等品牌运作则不断夯实中国市场。



本月隆重推出：

麻辣龙虾

盐水大虾 香煎银鲫鱼 辣炒目鱼花 酱焖巴郎鱼 菠萝咕鲁肉 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9月5日

本活动不与其他活动共享（最终解释权归本店）

28元

（成人4人以上10人以下）

活动有效期至：2010年9月5日

本活动不与其他活动共享（最终解释权归本店）

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9月5日

本活动不与其他活动共享（最终解释权归本店）

28元

（成人4人以上10人以下）

活动有效期至：2010年9月5日

本活动不与其他活动共享（最终解释权归本店）