



18家特色小店 百余种风味小吃

美食街上演“绝对诱惑”

本报记者 刘慧娟

作为泰安市第一条美食街,位于老县衙的泰安风味老街充分挖掘了泰安地方特色的美食,同时汇集了省内和全国各地的特色风味饮食。在国庆节来临之际,风味美食街的18家商铺,都不同程度推出了各自的推荐菜品,为国庆节期间的市民和中外游客精心准备了各种独具特色的风味美食。

■**粥道人家** 粥道焖鸡,味道鲜美,老少皆宜;北京凤爪,咸鲜口味,酒桌必备;东坡肉,肥而不腻,柔滑细腻;铁锅鱼鲜,地道的农家口味。

■**福满哆香锅辣鸭头** 属于川菜系列,配以近20种名贵中药秘制而成,鸭头选料精细考究。提前秘料腌煮入味,油品正宗。

■**泰安府灌汤包** 汤包,水打馅,发面和汁多味美的三大特色,使其既有时尚特色又有传统精粹,色白如玉,汤汁丰富,口味极其鲜香,妙不可言。

采用多种名贵药材,科学配方,精置于一米方圆的巨型大瓦罐内,再以优质木炭恒温烹制达六小时以上。醇香诱人,食补性强。在国庆节期间推出泰安老风味,如“泰山三美”、“泰山虎头鸡”、“泰山天花炒肉”等多种菜品。

■**小俩口烤肉** 本店主要经营东北特色的齐齐哈尔烤肉,引进韩国进口无烟炭烤炉,借鉴了朝鲜族烤肉和韩国料理的制作流程。

■**香香缘过桥米线** 本店米线口味纯正,营养搭配均衡,12味中药秘制酱料,慢火熬制香浓老汤。隆重推出营养菌锅,让您分享一道独特的美味。

■**一味禅茶艺馆** 主营安溪铁观音,云南的普洱茶,禅茶,台湾乌龙



▲老县衙风味美食街的不少小吃店门前都挂出了针对国庆期间的推荐小吃。本报记者 刘慧娟 摄

茶,安吉白茶,红茶等各式茶品。同时提供各式独立娱乐空间,任您随心挑选。

■**潇湘尚品湘菜馆** 本店以湘菜为主,崇尚制作精细,用料讲究,品种繁多。其特色是营养高,味突出,在品味上注重香酥、酸辣、软嫩。

■**同和楼川菜馆** 川菜属四大菜系之一,同和楼以经营正宗川菜为主,用料讲究,品种繁多,主味麻辣鲜香。

■**木槿花韩式快餐** 风味独特的石锅拌饭,大酱汤,韩式泡菜汤,韩国烤肉,花样繁多的紫菜包饭。其独特的传统工艺,保证口味独具一格。

■**百香汇鬃肉干饭** 鬃肉选料精,投料准,色泽红润,质地柔嫩,肥

而不腻,烂而不糜;汤浓味厚,咸香可口,堪称一绝。

■**叮嚀骨汤麻辣烫** 突破传统的制作方法,底料用十几种中草药精心调配,保留大部分营养素,辣而不燥,香而不腻,即烫即食,四季皆宜。

■**台湾第一香** 具有浓郁台湾风味的中西式快餐,风味独特,味道鲜美。主要经营麻辣小龙虾,烧鸡肉串,蒜香鸡翅,台湾烤肠,卤肉饭等。针对国庆,推出木炭焗火锅。

■**香酥牛肉饼** 饼呈金黄色,形似满月,饼丝晶莹剔透,丝丝相扣。口感外酥里嫩,入口油而不腻,肉馅鲜香无比。

■**聚福沸腾吧** 是健康、营养、时尚,特色餐饮理念与现代餐饮管理体系相结合的完美体现,为您提供独

具特色的苗家凯里酸汤鱼、云贵炒菜、涮牛肚、烧烤,等菜品。

■**西北风小吃** 鸡丝粉,排骨面,排骨米线,凉面等特色名吃,体验一下西北风的诱惑。

■**泰山煎饼坊** 现场制作煎饼,可品尝煎饼卷大葱,小豆腐,多种酱料及泰山豆腐菜品。在此感受泰山煎饼历史文化,体验一张煎饼包天下。

■**小刘铁板烧饭烤全鱼** 以姓名突出个性,独特调味秘方烹制,以突出色、味、香、酥、嫩为特色的一个代表。

■**威海渔家** 采用胶东半岛时令特产为主要原料,遵照威海庄户人家传统烹调方针,保持海鲜原汁原味的特点。

既经济实惠又好吃

网友力荐街头美食

本报记者 刘慧娟

“十一”期间,既想好好地大吃一顿,常又囊中羞涩,不要紧,来看看泰城网友美食搜城的结果吧,利用假期各处走走吃吃,你就会发现经济美味的小吃遍布了泰城的大街小巷。

■齐鲁银座对面的那条街上,有一家“韩膳坊”,那里有一种貌似肉夹馍的东西,就在门口卖,比一般的肉夹馍好吃多了,旁边还有一家卖武汉鸭脖的很好吃,就是贵了点。可以买两个肉夹馍和一条鸭脖一

起吃,味儿不错。

■财源大街有一家卖馄饨的店,叫“正祥”,里面的馄饨很好吃,价钱便宜,而且千万不要错过那儿的煎饺(要肉的),5块一份,一定点一盘尝尝。

■一中北面的小食街西头有个卖烧饼的,每次都要排很长的队,吃起来确实不错。

■一中北面的小食街还有一家小新寿司,种类不少,推荐招牌寿司,味道不错。

■虎山后山上的炒鸡

和地锅很有特色,人超多。

■康复路上很多家饭店都很好吃,像如意的鱼香肉丝、干煸鸭腿、干煸鸡、仁盛的大梁骨、地三鲜,摸错门的各种涮串,东方肥牛王的火锅,都是好吃实惠的招牌菜。

■去天外村那条路上有一家梁记粥铺,里面有好多菜品,特色菜像铁锅鱼下巴、鸭舌头、糖醋虾球,各式各样的粥(只能按坛点),个人感觉那里的皮蛋肉粥算是泰安比较好吃的,素三鲜的锅贴也不错。

品蟹味大餐 尝泰山豆腐宴

酒店推出特色大餐

本报泰安9月30日讯(记者 刘慧娟) 品阳澄湖大闸蟹,尝泰山传统豆腐宴……“十一”黄金周,作为美食消费的高端和领跑者,不少酒店都打出了各自的特色牌。

“秋风起,蟹黄肥。我们针对‘十一’推出的阳澄湖大闸蟹宴是国庆节的主推特色之一。”东尊华美达大酒店公关部经理刘珂珂介绍说。据了解,东尊华美达大酒店启动“阳澄湖大闸蟹美食节”,从10月1日到10月31日,历时整整一个月,精心烹制各种滋味的蟹味

大餐,清蒸大闸蟹、姜葱蟹、盐焗蟹、香辣蟹等等,清鲜蟹香浓淡交融,一道道度身定做的大闸蟹套餐,将大闸蟹从头吃到尾,从里吃到外,让泰山脚下的百姓享有与阳澄湖百姓一样的福气。

“大闸蟹是一等一的好食材,我们的大厨也精于美食创新,调动了一切美食想象力推出了众多前所未见的新派大闸蟹菜品。”刘珂珂说。比如蟹汤水中芥菜,是粤菜经典的食蟹做法。先用蟹滚汤,再放入水中芥菜,吸收了鲜

甜蟹汤的芥菜吃起来非常爽口,百尝不厌,也符合秋季美食的清谈口感。

位于泰山仰圣街的泰山御膳酒楼也在国庆期间隆重推出泰山行宫御宴和泰山传统豆腐宴,主打自己的特色品牌菜,诸如乾隆全家福、灵芝一品肘和泰山赤鳞鱼等。泰安虎山路云海饭店院内的食乐坊菜馆相关工作人员介绍说,针对“十一”节庆,特推出主打菜品——酱棒骨,以纯朴的家常风味和地道的秘制烹饪手法而广受泰城“食客们”喜爱。