

冬季美食爱“新鲜”



经过马不停蹄地搜刮完烟台的大街小巷,大店小店特色店之后,本期我们找到四家特色各不相同的“新鲜”面孔。爱时尚?乐味风尚餐厅典雅现代的装修风格足够时尚。大忙人?韩国乐天利让生活节奏快慢有秩,快节奏的生活有快餐提供,慢生活有现磨咖啡让您悠然度过下午茶时光。爱格调?源于澳门的品尚豆捞,将无微不至的呵护饮食习惯的私密空间,而且还平添小小个性。爱滋补?老蔡全鸭食府的酸萝卜老鸭汤,不仅提供美味的“鸭”美食,记者还为您搜罗到独到的老鸭汤做法。

老蔡全鸭食府

烟台已经是11月中旬,凉风习习,很多市民都喜欢“冬补”,喜欢吃一些补品。营养师认为,冬季非常适宜吃鸭,吃鸭能滋阴补气,而且吃鸭最好是吃炖鸭。因为炖鸭的营养成分最高,而且味道也非常好。记者今天就推荐位于烟台开发区长江路202号的老蔡全鸭食府给大家。

老蔡全鸭食府以烹饪鸭子为主,特别是他家的“鸭”美食能在开发区非常有名气,其中主打的酸萝卜老鸭汤是最受食客欢迎的,这种鸭汤以滋阴排毒、养颜保健为主,老板告诉记者吃炖鸭是非常讲究的,先喝汤后吃鸭。喝的

步骤有讲究,只要调好味后,不需再下任何味料。首先将还在沸腾中的汤盛到碗里,这一碗汤绝对是原汁原味,非常浓香鲜甜。舀第二碗汤时就可调味,可把葱粒加到汤里。喝了汤后,才开始吃肉。鸭肉尝起来滑嫩爽口,不绵不硬,满口留香。

教您在家做冬瓜老鸭汤:

材料:果皮一张、三片如一元硬币大小的姜片、薏米15粒、老鸭一只、冬瓜一斤。

制作:

1. 用水浸一浸果皮,把果皮反面白色的东西用小刀轻轻刮去;冬瓜洗

净,去核,不要去皮;

2. 把鸭、姜片、薏米、果皮一块扔进煲里(再次强调,广东人煲汤用的煲,即瓦煲),放水,盖过鸭面。

3. 开大火,水开以后,把浮起来的白泡、鸭油、血水等杂质轻轻捞走,要注意的是,这些杂质只会在水开半分钟左右的时候浮起来,如果等水开得太久,杂质就彻底煲进汤里,到时候煲出来的汤会很难看。

4. 关至中小火,煲一小时四十五分钟的时候,把冬瓜放进煲里,开大火,水开的时候捞走鸭油,再煲一小时十五分钟至六碗水最后放盐,就成功了。

乐天利

倡就餐,所以店内的气氛是非常舒缓的。

如果人们在快餐饮食中习惯生活,虽然快餐大众化导致有些问题,但是快餐的好处很多。某些繁忙的人在烹调不会希望浪费许多时间。在一感觉,快餐是在改变人们的生活方式。快餐现今成为一种代名词,不仅由于食物,而且他们提供的服务。乐天利店内面积大概有400平米,能同时容纳120人以上就餐。现在店内正在推出14.5元超值午餐,有10种可供选择的超值午餐,一定可以满足爱挑剔的你。同时店长于海峰还介绍说,店里不光食物可以保证美味,店内装饰也是选用的上等实木,而且店内的沙发都是精心挑选的。

生活步幅移动非常快速那些日子,人们在他们的早餐不喜欢浪费时间,午餐除了他们的企业午餐和家庭场合。总在办公室外吃饭的时候。与这种新的风俗,烟台

的快餐越来越普遍,乐天利就是其中的一个代表。在这里可以快捷供应能量,当人们感到需要进食时,也就是需要能量的时候,就希望能马上进食,但一般的餐厅、茶楼、酒家,当你点菜后,通常都需要等一段时间才有食物供应,所以不易满足人体即时的需求。而在里完全可以满足需要快节奏的都市大忙人,也可以让需要惬意悠闲的人们聊天聚会,店内提供无线上网服务,可以让您度过一个悠然的下午茶时间。

在大家的惯性意识里,快餐店的咖啡都是速溶性质的,但是本期推荐店的咖啡是现磨的,确实是一大特色。在快餐领域里属于档次比较高。

凡持本期报纸到乐天利就餐,均可获赠一杯中杯可乐或中杯咖啡。



位于市长大厦一楼东北角的韩国乐天利快餐,以传统汉堡、炸鸡、披萨为主的专业品牌。可供大家选择的品种可以说是快餐店里比较多比较全的了,而且乐天利还是将店铺定位在商务人士以及休闲或者情

丰富。

除此之外,享用主餐即可免费无限量品尝中西式冷热菜,日式寿司、港式茶点、精美西点、日式铁板、无烟烧烤,各式冷热饮品,以及冰激凌等上百种中西美食。另外,青岛啤酒也是免费无限量供应的。而且即日起,乐味风尚餐厅开始对外承接大型婚宴以及户外冷餐会等,快来乐味体验不一样的味蕾大餐吧!

TIPS:

牛排熟度 知几分?

1. Very rare steak: 牛排内部为血红色而且温度不高。
2. 一分熟牛排(rare): 牛排内部为血红色且内部各处保持一定温度(高于very rare steak)。
3. 三分熟牛排(medium rare): 内部为桃红且带有相当热度。
4. 五分熟牛排(medium): 牛排内部为粉红且夹杂着浅灰和棕褐色,整个牛排都很烫。
5. 七分熟牛排(medium well): 牛排内部主要为浅灰棕褐色,夹杂着粉红色。
6. 全熟牛排(well done): 牛排内部为褐色。

西方人爱吃较生口味的牛排,由于这种牛排含油适中又略带肉汁,口感甚是鲜美。烟台人更偏爱七成熟,因为怕看到肉中带血,因此认为血水越少越好。影响牛排口味的因素很多,如食用速度,当牛排上桌后,享用牛排的速度可以决定牛排是否好吃。因为牛排中既有牛油又含汁液,温度如果稍低其牛排的鲜香度会随之降低。吃牛排讲究火候,而并非享受酥烂口感,这也是在西餐中炖牛肉和煎牛排的区别。另外,餐具也会影响牛排的口味。吃牛排的刀一定要锋利,在吃牛排前一定要先查看一下刀齿是否分分清晰。除此以外,配汁对牛排口味的影响也很大。

食谱相克 多注意:

牛肉不宜与板栗、田螺、红糖、韭菜、白酒、猪肉同食。



乐味风尚餐厅



品尚豆捞

“豆捞”源于澳门,由于澳门地处东海暖流区,海产品丰富,澳门人将当地的富饶海产品变换着多种不同的方式加工后放置锅中涮煮以求口感变化,久而形成了豆捞火锅的独特吃法。

“豆捞”一词取自“都捞”的谐音以“捞”字口彩寄语发财旺运。意识是不仅捞得锅中的丸滑,海鲜,更捞得财气,运气,福气,友情,爱情,尽在一捞之中。

位于滨海景区的品尚豆捞倾注全力,坚持用百分百纯粹的海鲜、肉料手工现场制作各类丸、滑;抛弃满堂油烟味道的环境,品尚豆捞用多种口味的沾料,抹去彼此间口味的界限,平添了个性的随意,更无微不至地呵护着饮食习惯的私密空间。

品尚代表着品质上乘,环境时尚的缩写,更象征着品牌的原创力,不断巧妙运用为世界各地所熟悉的西餐、日餐、韩餐等装盘技巧,以及世界最流行的黑红组合的顶级时尚装修风格重塑火锅时尚,得以让品尚的品牌传统以时尚而具品位的步伐不停向前……用西式的格调装饰餐厅,融传统于现代,以美食美器演绎餐饮文化的醉时尚。

吃澳门豆捞成为了一种全新的火锅时尚。豆捞特别注重选材,所用的原料都是上等鱼、虾、肉类等。去掉壳、皮等,搅碎成泥状,经过复杂的工序,不加任何防腐剂和食用香料加工成“丸”和“滑”,即保持原有的营养成分,又有很好的口感。

一位饮食专家说,用捞(漏勺)来品尝火锅即讲究卫生又能吃出文化特色。即是女人的“美容院”,又是男人的“加油站”,虽餐饮市场变化无常,但传统饮食习惯和气候的原因,饺子和火锅保持了长久的生命力。豆捞因接近火锅,是其能够风行起来的主要原因。

