



今日烟台
品尚·美食

烟台人大口吃肉大口喝酒,这样的豪爽习惯总是很容易拉近距离。带上家人,拉上朋友,周末聚会去吧。无肉不欢的日子,自助烤肉热闹又有趣;点只烤全羊,围坐在一起,别具异域风情;牛尾汤滋补又养颜,未飘雪花之前快去尝尝吧;熏肉大饼,很多人提起就有儿时的回忆,经济实惠的熏肉大饼套餐会符合你的胃口的。



无肉不欢,热闹聚餐地

本版记者 张文婷

益百岁牛尾汤



“益百岁牛尾汤”主题系列餐厅,是属于烟台光辉岁月餐饮管理有限公司。公司以“中国人的韩餐”作为研发方向,充分借鉴和吸收韩国传统餐饮的健康、绿色、营养、科学的元素,结合中国人的口味习惯加以改良,形成以“健康、营养、自然、时尚”为特点,适合中国人口味的韩式系列菜品。餐厅以牛尾汤等各类保健、养生汤类为主,另有凉拌、烧烤、烹炒类系列菜品。“益百岁牛尾汤”主题餐厅自2006年在烟台,开业以来,以其独特的菜品定位、自然的就餐环境、温馨的顾客服务取得了较大的成功,在较短的时间内培养了大量忠诚的客户,同时也取得了令人满意的经济回报。

近日,有媒体报道有部分不法餐厅所谓的高汤均用化学

试剂勾兑而成,味道虽美,却有害身体。益百岁牛尾汤一直秉承“健康第一”的菜品开发理念。我们郑重承诺,益百岁各连锁餐厅的牛尾汤均在位于初家曲格庄的益百岁中心厨房炖汤车间统一炖制10小时以上。由于当地水质不符合我们的要求,我们不计成本,均采用桶装矿泉水炖汤。这家店的汤不求最“白”,只求最实在。

牛尾汤起源于韩国。牛尾是一种具有药用价值的高级补品,含有钙等人体所需的多种微量元素及氨基酸、维生素等。“益百岁牛尾汤”由“烟台光辉岁月餐饮管理有限公司”根据韩国的宫廷秘方研制而成。“益百岁牛尾汤”选用优质牛尾,佐以高丽参、松子、大枣、枸杞及独有的韩国配料,用矿泉水煲

制十个小时而成。汤白汁浓,入口醇香,肉质细嫩,具有明显的缓解疲劳、醒酒养胃、补体虚、滋阴养颜等功效。牛尾是一种具有药用价值的高级补品,具有益气血、强筋骨、补体虚、滋阴养颜等作用。

牛尾汤做法:

配料:

牛尾750克,罐头竹笋250克,松蘑75克,豌豆100克,热鸡汤1500毫升,花生油25克,精盐10克,胡椒面4克,味精2克,干辣椒2个,料酒50克,葱头50克,芝麻15克(焙好),大料3颗。

操作:

1、将松蘑水发后洗净,切成3毫米厚的伞形片;干辣椒洗净,去蒂根,去籽;葱头去头洗净,切

成1.5厘米见方的丁;罐头竹笋也切成与葱头同样大小的丁。
2、将牛尾去净污物,洗净,剥成段,放入开水锅内,烫出血沫,捞出,洗净,再放入锅内净水,入牛尾,烧开,撇去浮沫,加大料、干辣椒及胡椒粉,煮4个小时后,中间撇两次浮油和浮沫,待牛尾段熟后,捞出,洗净。
3、煮锅净后放入热鸡汤,烧滚沸后,放入牛尾段,保温。
4、焖锅内放花生油,烧五成热,投入葱头丁,炒至断生,放入榨磨片、竹笋片,稍炒后,把煮牛尾汤过滤后,倒入焖锅里,烧开,加豌豆粒,料酒、精盐、白胡椒粉和味精,调好口味,放入牛尾和热鸡汤,烧开。
5、食用时,分别盛入六个碗内,每碗各放1/6的牛尾段,每碗撒匀芝麻,即可。

合园理博士烤羊

合园理博士烤羊是选用以绿草为主要原料的70天优质鲁西南小黑羔羊。加之秘制配方,果木炭精心烤制而成,属纯天然绿色食品。烤羊出炉油光洪亮,装盘大气;外焦里嫩,鲜美爽滑;不油不腻,不膻不燥,百食不厌。但是大家要记住,烤全羊提前2小时预定。烤全羊368元/套,其中有一只乳羊,搭配六道凉菜,还有两道主食。此外店内还有烤全羊、野味、时令海鲜提供。

烤全羊是新疆少数民族,尤其是维吾尔族人民膳食中的一种传统地方风味肉制品,一道最

富有民族特色的大菜。维吾尔族最喜欢的烤全羊,是该民族千百年来游牧生活中形成的传统佳肴,是用来招待贵宾的。

寒冬腊月正是吃羊肉的最佳季节。在冬季,人体的阳气潜藏于体内,所以身体容易出现手足冰冷。

你会吃羊肉吗?

吃羊肉时,忌把醋作为调味品。羊肉性热,功能是益气补虚;而醋性温,宜与寒性食物搭配,羊肉与醋同食会让其温补

作用大打折扣。食用羊肉后忌吃西瓜。羊肉性味甘热,而西瓜性寒,属生冷之品,进食后不仅大大降低了羊肉的温补作用,且极易引起阳虚或脾虚的人脾胃功能失调。吃羊肉后不宜马上饮茶。茶水可以说是羊肉的“克星”,因为羊肉含有丰富的蛋白质,而茶叶中含有较多的鞣酸,吃羊肉时喝茶,会产生鞣酸蛋白质,使肠的蠕动减慢,容易诱发便秘。

羊肉不宜与南瓜同食。主要因为二者都属温热食物,如一起食用,容易“上火”。特别是阴虚火旺的人更应格外注意。

肝炎患者忌吃羊肉。羊肉甘温大热,过多食用可能会导致病情加重。另外,由于大量摄入蛋白质和脂肪,从而加重肝脏负担,可能会导致发病。发热、腹泻时,或者有皮肤病、癫痫、过敏史以及有高血脂的患者都不适宜食用羊肉。因为羊肉是带发性的食物,过多食用会导致病情加重,影响身体健康。按中医的说法,羊肉味甘而不腻,性温而不燥,具有补肾壮阳、暖中祛寒、温补气血、开胃健脾的功效,所以冬天吃羊肉,既能抵御风寒,又可滋补身体,实在是一举两得的美事。



李连贵熏肉大饼

此饼是吉林省四平市著名传统风味之一。熏肉用10余种中药煮肉,大饼用煮肉的汤油加面粉,加调料调成软酥,抹在饼内起层,便于夹肉而食。特点是:熏肉色泽棕红,皮肉剔透,肥而不腻,瘦而不柴,熏香沁脾,余味悠长;大饼色泽金黄,层次分明,外焦里软,焦而不硬,软而不黏。如以饼夹肉回锅再烙,则肉香侵入饼内,饼味肉香珠联璧合,芳香四溢,再配以葱丝、面酱、大米绿豆粥、枣水

同食,更是别有风味。熏肉是特质的,买来肉,要用镊子拔掉肉上的毛,然后剥骨,再切成长方形,每块重量为1.5市斤左右。然后用温水泡、洗涤,即所谓排酸。排酸要根据四季的气候和室内温度为转移。春秋用15度左右温水浸泡8小时;严冬用30-45度温水浸泡10-12小时;夏天用冷水浸泡6小时。泡完后要抓洗20分钟左右。这样才使内外部的污物都排出来。再用刀刮皮肤,刮到出

白沫为止。这样,熏出的肉,才色味俱佳。

大饼由来

大约在140多年前,李连贵的父亲在吉林省梨树县小镇上开了一家经营熟下货的酒店,字号是“兴盛厚”。李连贵继承父业以后,一位经常光顾“兴盛厚”的老中医给他出了一个主意:“要使煮肉够味儿,须如此这般,保你生意世代兴盛。”随

后,老中医交给李连贵一张纸单,上面列了九味中药。李连贵按老中医的处方如法炮制,煮出的肉果然芳香四溢,从此远近闻名。因为经营量太大,为了便于保存,又采取熏烤方法,这样使得熟肉的风味更加别具风味。配上用煮肉汤调酥的大饼,二者浑然一体,顾客交口称赞,“兴盛厚”的字号渐渐被“李连贵熏肉大饼”所取代,后来就改换了招牌,叫“李连贵熏肉大饼店”。



巴西阳光

巴西阳光的烤肉自助,中午为48元/位,晚上为58元/位。烤肉它最有特色的是它的吃法,是餐厅中央会放一些西式的自助餐,在烤肉没上之前客人会先吃一点这些东西。烤肉一般在开餐后会有服务员上菜,伺者左手拿烤肉棍和一把明晃晃的锋利长刀,右手拿个小圆盘托住烤肉棍,防止油滴到顾客身上。如果你想吃烤牛肉,在拿了这个烤肉的服务人员经过你身边时,你打个手势,他就会来到你身边,麻利的用

刀片下表面烤的焦黄的牛肉用托烤肉棍的盘子接住放在你的餐盘中,你还可以挤点鲜柠檬汁在上面,很是爽口。巴西烤肉烤的时候只要7分熟就可以了,所以吃烤牛肉的时候往往带有血丝。第一次吃这样的牛肉还不是很习惯,特别是吃的时候,服务员要手拎利刀在你头上晃来晃去,让人感觉有点恐怖,所以吃过巴西烤肉的人都对这一幕特别印象深刻。

巴西阳光家的菜品十分丰

富,仅仅是烤肉就有16-18种,另外还有凉菜、热菜以及料理等生吃自助上百种。该店最出名的是牛舌、鸡翅以及美国肥牛,料理区还有生蚝、三文鱼和金枪鱼等高级料理菜品,可以满足不同口味的顾客。冬天到了还精心为大家准备了砂锅,真是细心的店家。除了上述烤肉自助,还有火锅自助,58元/位。时令海鲜和各类新鲜菜品等待您去尝鲜!

