



近来,各类食品及生鲜农副产品的价格从一片涨声中趋于稳定及回落。自古民以食为天,无论居家饮食还是在外就餐,人们关心的不仅仅是喜欢的美味,也在意吃到嘴里的价格!



丰俭由己寻美味

□李伟

人间美味,烹溜煎炸,各有所长。男女老少,无论尊卑,各有各味。居家过日子,讲究一个精打细算;在外搞应酬、吃特色也要看银子。所谓“一分钱一分货”,虽说是吃火锅、尝海鲜、品自助、喝羊汤各有特色,但不同的食材、不同的就餐环境和你能吃到嘴里的“真材实料”也会有价格上的差异。

从消费者角度看,吃顿饭花了多少钱?人均消费价格是多少?要看你都吃了些什么菜,享受了什么样的环境与服务?这里面有很强的不确定性;从餐饮商家的菜品价格看,定价也是一把双刃剑。好吃的不一定贵;有营养的不一定好吃;贵的未必口感就好。

大众价格 吃得很实惠

大众价格区间:30-50元/人

大众消费,丰俭由己。花钱

不多,吃得却未必不舒服。一般这种大众化价格的各类餐饮,饭店比比皆是,涉及传统火锅、自助餐、羊肉汤、小海鲜等店面。基本都是家常口味,份量很足,属于实惠型就餐方式。

大众化的人均消费价格30-50元/人,您完全可以根据个人及朋友口味喜好,选择去吃一些传统火锅,如一些街头巷尾里的四川火锅、曹州涮羊肉、重庆烂豆花等;也可以去吃自助餐,如金汉森啤酒烤肉,在36元/位的价格里,您不仅能看到十几种美味的烤肉、自助菜品,还能畅饮自酿啤酒、白酒、红酒及其他饮料。还有,因为天冷,该店新加的小火锅意式涮肥牛、各类青菜、丸子等也都在这36元里。

羊肉汤绝对是跟着天气走的美食!入冬以来,济南随处可见大大小小的羊肉汤馆,单县的、青州的、莱芜的、临朐的……各有不同的特色风味。

喝着暖融融的羊汤,再炒几个特色菜,人均消费也是三五十元就够了。几年前开始风靡济南的小海鲜,虽说已是初冬季,但在这个价格区间里,差不多还是可以吃到那些花蛤、扇贝、海虹、小海鱼的……。

特色价格 吃得很满足

特色价格区间:60-100元/人

不同口味,各取所需。一些好吃特色的美食家,总是好打听哪里能吃到什么新特色!不过,众口难调,到底什么才是你所喜欢的特色呢?从秋冬进补角度看,牛三宝、羊三宝算不算?焖大鱼、驴头、酱肘子、烤羊腿等算不算?

在这个特色价位60-100元/人的消费区间里,每个人依旧会有自己不同的喜好选择。如果是去南外环吃驴头是要提前预订、提前炖煮的,做好的整个驴头完整无缺,要有两个服务员一

起为您端到餐桌上来,展示完毕后,再由您决定让现场的服务员用小刀现切分盘吃哪一部分。山水大润发西边的兄弟烧烤其特色应该是牛三宝,也分大份小份,根据您就餐的人数决定,口味都是一样非常棒的!

在大明湖畔的雨荷人家,多年来深受人们欢迎的带皮肉焖大鱼、雨荷香骨鸭、皇朝汗蒸鸡、齐鲁第一肘,一听菜名,就知道绝对是特色菜品。位于西郊匡山的农家四集简直就是一个农家大院改造的特色饭馆,在这里,吃得就不是环境了,绝对是特色!那些曾经失去的农家粗菜,吸引着附近的一些单位和个人还要提前预订呢!

高档价格 吃得很给面

高档价格区间:100元以上/人

精益求精,高档优雅。同样要吃饭,这个价位的人群,不仅看重吃的什么东西,更看重就餐

的环境、酒店的档次、优雅得体的服务。商务宴请、重要朋友在一起就餐时,吃的是面子和档次,满足的是谈资和身份。

即便还是自助餐,在这个100元以上/人可就餐的地方,环境、档次、服务、食材差距可大了去了!济南不乏这样的高档自助餐,喜来登酒店一楼大堂、索菲特银座大酒店、维景国际酒店、贵和皇冠假日酒店等五星级酒店高贵优雅;新开的净雅阳光海岸海鲜自助云集了大量鲜活生猛的名贵海鲜;即便是马鞍山路上门脸不起眼的富田韩式铁板海鲜也是很特色的,厨师现场煎烤,近似于贴身服务的尊贵。

植物园东门里的鼎鼎香时尚小火锅早已名声在外。在这里就餐,吃的是新鲜美味、看的是身边帅哥美女、置身在优雅的就餐环境里,您还会经常无意间看见同来就餐的山东男篮男足的体育明星们呢。



每一粒咖啡豆在外行看来都差不多,但在星巴克咖啡专家眼里,它们个性鲜明。星巴克的每粒咖啡豆在进行烘焙以前,都已是咖啡豆中的精品。星巴克咖啡专家充分尊重它们不同的特性,运用丰富的经验和科学的加工方法激发它们的神秘潜能,同时也发挥各种创意对它们进行调配,每一杯星巴克咖啡都是知识、经验和灵思相互辉映的杰作。如何品味才能体会到咖啡的个中魅力和微妙差异呢?

正统品尝,不绝于味

咖啡体验是一门真正的艺术,需要调动所有感官。星巴克咖啡专家团队为了确保咖啡的品质,每年平均要品尝或“杯评”超过25万杯咖啡(也就是每天1000杯,每位品尝专家每年品尝25000杯或每天品尝100杯!)。我们就跟随星巴克咖啡专家团队的正统品尝步骤,一起品味咖啡的美妙吧!

首先是闻。我们的大部分味觉由鼻子产生,而不是口。舌头只能分辨四种味道:咸、甜、苦、酸。而鼻子可分辨数千种不同的气味。在品尝咖啡时,首先闻咖啡的香味。可用手罩在咖啡杯上,以集中咖啡的香气。

其次是吮。在品尝咖啡



焦糖香蕉搭配星巴克意大利烘焙咖啡



新鲜鲣鱼色拉搭配星巴克苏拉维西咖啡

时,吮吸非常关键。将咖啡连同空气一同吸入口中,不仅能使咖啡充盈口腔中所有味觉区域,使咖啡微妙的风味和香味到达鼻腔,还能为滚烫的咖啡降温,防止被烫伤。

接下来是品。在品尝咖啡时,想一下咖啡在您舌头的什么部位产生味觉。咖啡在舌尖还是舌头两侧产生的感觉比较强烈?咖啡的口感如何?咖啡在您舌头上产生的厚重感如何?

描述咖啡个性 分享咖啡密语

在以上步骤之后,就是最有趣的环节——描述。你

可以天马行空,用任何联想到的感觉和词汇描述这杯咖啡,分享你与咖啡的奇妙对话。尽管用于形容咖啡口味的形容词数不胜数,但你可以用以下四项最基本的术语对咖啡的个性进行最直接描述。

香味:香味指将您的鼻子靠近咖啡时闻到的气味。我们所感受到的许多味道就取决于我们所闻到的气味。咖啡的香味包括花香(例如薰衣草)和烟熏味等。花香、酒香、泥土芳香、果香、辛辣、香甜、纯净等都是形容香味的常用词语。

酸度:这一容易被误解

的术语指的是在高海拔地区种植的优质咖啡所具有的活泼、爽口的口味特点。与苦味不同,咖啡的酸度主要在舌头两侧产生感觉。产自拉丁美洲的咖啡一般具有更高的酸度,常用“明快”来形容。

醇度:调制咖啡在口中产生的质感可以“清淡”、“中等醇度”和“醇厚”来形容。有些咖啡的天然醇度要高过其它咖啡;而调制方法也会影响醇度。用法压壶或浓缩咖啡机调制的咖啡的醇度似乎比其它方法调制的咖啡要高。

风味:风味是最重要的

品尝术语,用于描述香味、酸

度和醇度所产生的总体感觉。在描述风味时,可以采用一般性描述,例如“这款咖啡非常可口”,也可突出特定的属性,例如“这款咖啡具有巧克力般的口味”。

搭配美食,共舞绝妙

与许多饮料一样,某些咖啡和食品搭配可带来令人难忘的味觉体验。咖啡芬芳怡人的口味——莓果味、焦糖味、可可味、花香味、榛果味和香料味——会激发您的味觉,当与各种食品搭配时,可以产生相得益彰的效果。不同的地区出产的咖啡可与各种不同口味的食品互补或形成鲜明对比,带来味觉盛宴。

早餐和午餐

产自拉丁美洲的有机树荫栽培墨西哥咖啡或早餐综合咖啡等综合咖啡的口味比较温和,可与咸肉、鸡蛋或熏三文鱼等咸味食品完美搭配。

产自拉丁美洲的哥伦比亚拿里诺特级咖啡等综合咖啡口感顺滑,最好与水果和谷类或水果糕点搭配。

下午茶:在进餐时,可选择



拿铁