

应季美食

# 香气四溢

# 话烤肉

近年来，临沂的外来名吃越来越多，吃法也越来越多，不同档次不同价位的烤肉也盛开在沂蒙大地上。烤肉是北方久负盛名的特色菜肴，已有三百多年的历史。据说它是古老的北方游牧民族的传统食品，曾被称作帐篷食品。但它也曾作为宫廷的一种美味而跻身于大雅之堂。



最早的烤肉，是把牛肉或羊肉切成方块，用葱花、盐、鼓汁稍浸一会儿再进行烤制。明末清初时，蒙族人则是把大块的牛、羊肉略煮，再用牛粪烤熟。到了清初时代中期，经过不断改进和发展，烤肉技术日臻完美。

烤肉主要分为：国内烤肉和国外烤肉

国内烤肉分为：

●蒙古烤肉，蒙古烤肉是由客人各选自己喜爱的食物，



加上配料、调料，然后由主持厨师在特制巨型烤炉上用一条长筷子快速加热翻炒，以保持食品的原汁原味。

●新疆烤肉，新疆烤肉主要是烤肉串，最好挑选当年的羊羔，并且是当天屠宰的新鲜肉切成条状或小块状，每串串4个瘦肉1个肥肉，将串好的肉串放在有洋葱片的水中浸泡15分钟左右，放在无烟煤烧到通红以后的烤炉上，摆放整齐烤制，然后上面洒上孜



然和辣椒面，然后拿起一半肉串在另一半上压几次使调料入味，再翻转另一面再做一次，然后洒盐再做一次，掌握好火候就基本可以开吃了。新疆烤肉是在临沂最常见的一种烤肉。

●北京烤肉，北京烤肉主要是将牛肉或羊肉放在冰柜里，然后切成涮羊肉式的薄片，放在烤肉用的炙子加葱丝进行烧烤，烤好后就着烧饼和糖蒜吃，还可以就着嫩黄瓜吃。



●齐齐哈尔烧烤，齐齐哈尔烧烤是品种最全的，可以烤肉、青菜、牡蛎、地瓜、生蒜等等，但凡能吃的都能烤着吃。肉烤好后分别蘸孜然、芝麻、辣椒面、花生面、胡椒面、味精和盐。蘸了不同的蘸料，味道就不一样了，吃的人可以根据口味各取所需，这样一来，一锅肉就能吃出无数的味道来。

国外烤肉主要有韩国烤肉、匈牙利烤肉、土耳其烤肉等。



## 为什么吃烤肉

### 1、可抵抗寒冷

烤肉多是用炭火烤制出来的，所以吃烤肉就会感觉特别的温暖。一口大大的烤缸里装满了被烧得红红旺旺的炭火，一家人围坐其中，一边取暖一边吃烤肉，其乐融融。

### 2、可增加热量

烤肉属于高脂肪类美食，最适宜在对热量要求极高的寒冷的冬季吃。在韩国，每到冬季，家家户户都有做烤肉和吃烤肉的习俗，这也是与其冬季寒冷的气候分不开的。

### 3、可提高耐饿指数

冬季因天气寒冷，热量和脂肪消耗大，如果不吃些烤肉来补充补充，就会感觉肚子里老是空空的。

### 4、品种丰富、味美价廉

烤肉系列的品种很是丰富，可烤排骨、烤五花肉、烤精瘦肉、烤牛肉、烤羊肉、烤鸡、烤鸭等等，依自己的口味喜好选择不同的烤制品种。烤肉不仅看起来诱人，闻起来特香，而且那种外焦内嫩、油而不腻、香辣嫩爽的口感会成为你这个冬季所长久迷恋的美食对象。

享美食

## 临沂烤肉推荐

零吾 39 烤肉超市  
午餐 39/位 晚餐 48/位  
简介：含常规菜区、小吃区、冷荤区、水果区、酒水饮料区等。  
汉诺威啤酒烤肉

午餐 38/位 晚餐 48/位  
特色菜品：南美烤肉、烤火鸡腿、圣菲三鲜肉、烤大虾等。  
简介：含中西各类菜品百余种、几十种饮料(含冰激凌)水果、西点等。

尚都嘉年华 48/位  
简介：特色在于巴西烤肉，原味烤肉，原始味道，鲜美粗犷。  
熏意特自助烤肉 19/位  
简介：自己动手，各种烤肉、烤串 20 余种。



# 零吾39烤肉超市临沂店



## 攀越性价比巅峰！ 无限量供应！

## 为减10元!

午餐39元  
晚餐45元

### 来到本店您可以 以最实惠的价格品尝国内外200多道菜品与酒水！

#### 一、酒水饮料区：

- 1、啤酒：银麦、蓝带、崂山等；
- 2、白酒：五粮液系列、金六福系列、二锅头系列等
- 3、红酒：解百纳系列，长城系列，美国红酒等；
- 4、饮料：可乐、雪碧、咖啡、橙汁、西瓜汁等各种鲜榨果汁及各种精美冰淇淋。

#### 二、水果区：

火龙果、荔枝、布朗、木瓜、龙眼、海南和西双版纳的各种水果。

#### 三、中餐区：

广东烧鹅仔、烤羊腿、风味鸭系列等各种卤制品和韩式精美凉菜、

#### 四、小吃：

奥尔良烤鸡翅、砂锅、各种精美西点、慕斯蛋糕、比萨、石锅拌饭及韩式各种精美小吃寿司等。

#### 五、常规菜区：

牛舌、培根、肥牛、羊肉、大虾等50余种精美烤肉。

## 凭本报广告每位 享受10元优惠



晨晓解版权归零吾 39 烤肉超市临沂店所有

地址：通达路与北园路交汇处向北40米路东 电话：0539-8390539