

后天母亲节,你为母亲准备了什么礼物?为她做上几个可口的饭菜,或带妈妈去外面享受她喜欢的特色美食。一顿可口轻松的团圆饭,就是给妈妈的好礼物。

一餐一饭总关情

□李伟

♥代表母亲——吕大妈



一直喜欢给几个孩子做他们各自喜欢吃的饭菜,看着孩子在我身边,一家人聚在一起,有滋有味的,就是我最大的幸福与满足。

妈妈感言:孩子们都大了,也都有各自拿手的好厨艺了。一家人聚在一起时,基本都是孩子们下厨,我最多是个帮手了。有时孩子们会带我出去吃,感觉不如在家习惯呢。

居家美食做给妈

作为母亲,永远觉得天下最美味者,莫过于儿女亲王烹调的食物。母亲节要让妈妈甜在心,最好是亲自下厨,一家人分享美味心意。

●素菜:香菇娃娃菜

主料:娃娃菜2棵或适量嫩白菜。

辅料:香菇、鸡汤、盐、白胡椒粉、鸡精、香油。

制作:1.将娃娃菜或白菜叶卷起来;香菇去根部;2.鸡汤少许入锅烧沸,加入切好的白菜和香菇烧开加盐、鸡精、姜片和白胡椒粉调味;3.加入湿淀粉勾芡,点半勺香油即可出锅。

悄悄话:娃娃菜同大白菜具有养胃生津、除烦解渴、清热解暑之功效;香菇含有维生素C,能起到降低胆固醇、降血压的作用。

●荤菜:秘制琵琶鸡腿

主料:琵琶腿6根。

辅料:葱姜蒜、盐、老抽、糖、白胡椒、白酒、蜂蜜、酱豆腐、可乐。

制作:1.将琵琶腿过开水至六成热备用;2.葱姜蒜炆锅,放入鸡腿翻炒,加入白酒2-3勺,少许盐、老抽;3.将一听可乐倒入锅内,加入糖少许、白胡椒、蜂蜜两勺、酱豆腐一块;4.待收汁后即可。

悄悄话:鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。

●主食:意大利肉酱面

主料:意大利面、猪肉末、西红柿、洋葱。

辅料:蒜末(尽量多些)、糖、白胡椒、生抽。

制作:1.水烧开,将意大利面入锅煮10—15分钟;2.蒜末炆锅,肉末过油炒熟,加入洋葱末,翻炒后备用;3.将西红柿入锅炒成泥状,加少许糖,将肉末和洋葱放入锅内翻炒;4.加入白胡椒、生抽少许继续翻炒即可。

悄悄话:意大利面条含有大量碳水化合物、蛋白质和维生素,可有效减少人体内的胆固醇堆积,改善冠状动脉情况。

家乡美味犒劳妈

不同年龄的母亲,来自不同的地方。母亲节这一天,你可以带着妈妈去尝尝她的家乡菜,母亲一定会喜欢。

●鲁西南老牌坊

在济南居住的鲁西南一片的妈妈还真不少,济南有多家鲁西南老牌坊餐厅,其鲁西南风味的各种特色菜烹制得相当讲究。这里适合妈妈们吃的,营养又美味的菜品有干烧鲳鱼、干锅羊肚茶树菇、酸汤羊肉、砂锅酱凤爪等。

●阿瓦山寨

千佛山下阿瓦山寨的山寨鱼头王,味道非常鲜美,再辅以太有的辣,让辣味妈妈吃得既香又爽。这里的辣和川菜不同,不是麻辣,而是味道很重的辣的感觉,应该是偏重于湖南那边的口味。

●高第街56号港式餐厅

在济南的原籍广东等地的南方妈妈们,对风靡济南多年的高地街56号港式餐厅非常喜欢。这里不仅是红黑相间的色彩冲击波吸引她们,港式粤菜也是相当地道。妈妈一定会喜欢虾球木瓜沙拉、竹笋鲜菜菌煲、凉瓜排骨煲、木瓜雪蛤这几道特色菜。

●巴山夜雨川菜

要说济南正宗有名的川菜名店,众口一词的还是巴山夜雨。仿古的木制楼梯、青青翠竹、不时飘来的川菜独有的麻辣香味把妈妈们带回了遥远的天府之国。口水鱼、水煮鱼、香辣蟹、毛血旺,几道特有的麻辣川菜让妈妈直呼过瘾!

●浙江大酒店

江浙一带的淮扬菜、杭帮菜特色鲜明,口味清淡,食材新鲜,济南专门做杭帮菜的酒店、餐馆不是太多,浙江大酒店算是做杭帮菜规模较大的一家了。旅居济南的浙江妈妈们可以来这里品尝一下西湖醋鱼、东坡肉、龙井虾仁、油焖春笋、西湖纯菜汤等和老家有何不同。

特色美食送给妈

酸甜苦辣、浓淡轻重,不同妈妈,不同口味。无论时尚的,还是质朴的妈妈,想必对特色的美食不会拒绝的。看看下面这些特色美食店,陪妈妈去尝尝吧。

●金钱豹餐饮

金钱豹餐饮来自台湾,其国际美食百汇云集400多种风情各异的国际美食。九大餐区各有特色,涵盖日本料理、西餐料理、南洋风味等。纯正的提拉米苏、巧克力布朗尼、酥皮蛋挞、飘香榴莲,花样繁多的酒水饮料,进口的哈根达斯,独到精致法式铁板让妈妈流连忘返!

●清水海日本料理

很多时尚妈妈们喜欢去吃日本料理。海捕大虾、新鲜寿司……实惠的放題,食材新鲜,清水海日本料理已得到时尚妈妈们的青睐和认可。问问妈妈,要不要母亲节这天再陪她好好品味日本料理呢?

●阿洪锅贴王

阿洪锅贴王也是风靡济南多年的特色美食,其最为擅长的就是锅贴、疙瘩汤、酸菜鱼、海鲜疙瘩汤、酱牛骨这些招牌菜,喜欢这家特色的妈妈别忘了喝他家西红柿疙瘩汤。

●新农村菜馆

民生大街上新农村菜馆的开心土豆也是特色。吃起来软糯香甜的土豆小饼有着很可爱的造型,金灿灿的颜色,上面有个开心的笑脸咧着嘴朝妈妈乐呵着,真是名副其实的开心土豆。蘸着特制的西红柿酱,酸酸甜甜,味道美极了,关键是妈妈心情好。

●食乐快讯

日月潭畔“金钱豹”泉城餐饮新体验

台湾金钱豹(中国)餐饮集团日前落户泉城,店面所在的大明湖畔开元广场二楼整层8000平米用餐空间,汇集国际美食百汇、花式铁板烧,给泉城人民带来全新用餐体验。

作为自助餐行业的先行者,金钱豹秉持对食材高品质的保证,对服务高标准追求,引领都市自助餐新风尚。济南店的试营业也是金钱豹集团自2003年登陆中国上海,先后进驻北京、天津、沈阳、郑州、南京、深圳、武汉、澳门等城市后,在山东开的第一家店。

目前,金钱豹已拥有16家百汇餐厅、2家会所、会议中心、外烩以及金臻婚礼等多种业态。金钱豹以快速、精准的地域选择,已经成为中国最具竞争力的餐饮连锁企业之一。

银座新天地两周年庆典暨银座歌唱家会员歌赛拉开大幕

4月29日,济南银座新天地两周年庆典暨“我是银座歌唱家”会员歌赛启动仪式拉开帷幕,仪式上,济南市历下区文化局授予银座新天地“历下区十佳文化旅游企业”称号并隆重授牌。各级有关领导、山东银座文化发展有限公司领导及各界人士齐聚银座新天地,共同庆祝银座新天地开业两年来取得的成绩并为“我是银座歌唱家”会员歌赛鸣锣开赛。

银座新天地由山东鲁商集团投资,是山东银座文化发展有限公司倾力打造的泉城首座RBD综合城市休闲广场。同时开赛的第二届“我是银座歌唱家”会员歌赛,获奖选手不仅获得丰厚奖品还将成为银座歌唱家签约歌手。

蒙牛在乳制品整顿中成为赢家

不久前,食品安全领域中最被关注的乳业,率先在食品安全综合监管治理上实现了突破,借全国乳业整顿和乳制品企业生产许可证重新审核之机,全国原有的1176家乳制品企业中,多达533家乳制品企业未获得生产许可证,被直接淘汰出局。与之相反,乳制品大企业成为了大赢家,以蒙牛为例,旗下子公司100%通过了这次生产许可再审核,总共32家子公司获得了32张生产许可证。

这一中国乳业史上最严厉、最大规模的行业“清洗”,无疑放大了乳业市场的“马太效应”,促进乳业产能、市场与品牌的进一步集中,从根本上促进了优胜劣汰,抬高了乳业的进入门槛与安全保障。有专家甚至认

为“此次整顿使奶业资源和市场份额更多地流向大企业,寡头在加速形成,中国乳业格局将由此发生变化。”

也正是在这一背景下,国际乳业巨头的目光又重新聚焦中国乳业市场。业内人士指出,国际乳业巨头虽然不会对占据绝对优势地位的中国乳业巨头蒙牛等构成现实威胁,但其长远影响与象征意义不可小觑。过去10年,中国乳业保持20%左右的增速,虽然中国人均奶类消费量已超过20公斤,但仍只占世界平均水平的20%左右。随着中国宏观经济的持续增长以及农村城市化,中国乳品消费总量和人均消费水平还将明显提高。国际巨头之所以更看好中国的乳业市场,正是基于这种市场空间和发展前景。

做给母亲的礼物——蛋糕康乃馨

康乃馨是最适合送给妈妈的花朵,一个由奶油制成的康乃馨不仅好看还好吃,欣赏之后再吃到嘴里的甜蜜绝不会有花朵凋零的哀愁!从搅拌牛奶打出奶泡,从配齐材料到制作蛋糕,从刮平糕体到一层层细心地撒上可可粉,整个过程像妈妈小时候对你的精心呵护。

主料:8寸巧克力蛋糕体一份,蛋黄4个,蛋白4个,低筋面粉100克,可可粉10克,塔塔粉2克,泡打粉3克,糖60克,色拉油60克,牛奶60克。

配料:巧克力原料200克,鲜奶油250克,鱼胶粉10克,牛奶200克,鲜艳的康乃馨花朵两枝。

制作:1.先把15克糖加入牛

奶中搅拌均匀,倒入色拉油搅拌至乳化状;把低筋面粉、可可粉、泡打粉倒入一起搅拌均匀;加入蛋黄搅拌均匀至完全融合;

2.把蛋白加入塔塔粉中,用搅拌机打出粗泡,将剩余45克糖分三次加入蛋白中打到硬性发泡,然后分三次加入搅拌好的可可面糊中搅拌,保持蛋白的泡泡状;

3.将烤箱预热到170℃,在烤盘里放上报纸,倒入蛋糕糊放进烤箱,调火温至160℃,定时25分钟,初步的蛋糕体出来了;

4.把牛奶先分出180克,加入鱼胶粉,浸泡5分钟后,搅拌至融化;把巧克力切成碎碎的屑状,加入剩余的20克牛奶,搅拌直至巧克力完全融化;



5.将融化的鱼胶粉液和融化后的巧克力倒在一起,把鲜奶油倒入其中搅拌均匀,用刮刀轻轻抹平,铺一层细细的可可粉在蛋糕表面,然后用奶油棒在蛋糕上挤出康乃馨的花朵;

6.将事先准备好的康乃馨摆在蛋糕上,这道融入爱的康乃馨巧克力蛋糕就出炉了。



店长推荐:
汉森潮州卤水 沸膳水煮鱼
姜葱焗蟹 香炸银鳕鱼
欧陆烤肉 德国白酿鲜啤酒
现场母亲可参与免费餐券抽奖活动



凭此广告每位38元
(不与其他优惠活动共享)
有效期至2011年05月21日



地址:洪楼南路25-1号(百花公园西门对面)

订餐电话:0531-88111977