

本期的私房菜特色店是位于开发区长江路金都大厦二楼的戚师傅海底捞火锅城。店内所提供食用的牛羊肉,均是来自于大连诚建肥牛有限公司专供,让顾客吃得安心、放心。品尚·美食推出的烟台必吃的私房菜特色店已经进入第四章,欢迎市民踊跃参加到我们的推荐中来!

# 初夏美食新鲜出炉

专刊记者 张文婷 实习生 画夏 梁彬

## ◎烟台必吃的私房菜特色店之四◎

### 戚师傅海底捞火锅城

位于开发区长江路上的戚师傅海底捞火锅城,装修典雅、温馨,让人走进店中便有一个好心情。火锅店行政总厨戚先生从事烹饪工作五十余年,有着丰富的工作经



验,是国家级烹饪大师,本着事尽其心、物尽其源的精神,打造了烟台戚师傅海底捞火锅酒城,该店经营多种特色火锅,原材料丰富、新鲜,口味独特。主推涮海鲜,这家店的特色在于酱料,并且在烟台市首屈一指的,有顶级河豚鱼皇酱、金牌沙爹酱、泰式海鲜酱、素八珍菌

皇酱等等多种酱料。并且店内所提供食用的牛羊肉,均是来自于大连诚建肥牛有限公司专供,锅底酱料绝对无添加。让顾客吃得安心、放心。

在这里着重推荐顶级河豚鱼皇酱,主料是鲜活的河豚鱼肉,口味鲜、咸、香,适合吃丸滑、海鲜、蔬菜类蘸用。独具特色的火锅酱料,工艺精湛、口味鲜美。水果、蔬菜、什锦沙拉、风味独到的什锦小菜有三十余种,十分划算。而且还可以承办婚宴、Party、公司团体聚会等形式活动。可根

地址:开发区长江路148号金座大厦2楼  
电话:6398711 6398722

## 推荐店:老三驴特色灌汤包

地址:芝罘区市府街店相约小站楼下

推荐:特色驴肉灌汤包

老三驴家的特色灌汤包是烟台传统名吃,其中又以驴肉灌汤包为最。驴肉灌汤包鲜香肉嫩,皮簿筋软,成熟后造型饱满,皮簿馅大,汤汁鲜美,馅料浓鲜,入口油而不腻。坐在二楼吊椅上来一笼,细细品尝,也别有一番滋味。

在杂畜肉中,驴肉的肌肉纤维最为纤细,因此享有“天上龙肉,地上驴肉”的美称。驴肉的营养价值也极为丰富。中医则认为驴肉的功效之一是补气养血,用于气血不足者的补益,二是养心安神,用于心虚所致心神不宁的调养。功效非凡的阿胶制品,

就是用驴皮熬制而成,具有很好的补血护肤养颜功效。

老三驴的驴肉灌汤包已有很长的历史。“老三驴”始创人孙玉光在天津学成一手做驴肉的好手艺。当时没有冰箱,再杀的驴必须当天卖掉,为解决这一难题,他把驴肉



分为两部分:筋多的做酱肉,细腻是做包子馅。他做的驴肉包皮薄馅大,汁多味美,方圆十里的乡亲慕名而来,生意十分兴隆。要起个店名,想想自己在家排行老三,又是做驴肉生意,干脆叫“老三驴”好了,“老三驴”灌汤包由此得名。

## 推荐店:声远西餐咖啡

地址:芝罘区市府街51号

推荐:台塑牛排、蒙地卡罗、冰纷欢舞、爱琴海之舟

一套完整的西餐包括:餐前酒-开胃菜-汤-海鲜菜-主菜-佐餐酒-甜点-水果-饮料-餐后酒。



主菜,指的就是各种牛排,可见无牛排不成西餐。今日推荐的台塑牛排是唯一一款全熟牛排。精选小牛第六到第八根肋骨最优质牛肉,经过7天专业烘烤,还能保持100%鲜嫩,再配以特制黑胡椒酱料,口感细腻,丝丝醇香。秉承“尊贵菜品,款待心中最

尊贵的客人”的理念,声远的牛排原料都经过严格的挑选,以及排酸、灭菌处理,品质与口味都极佳。

另推荐三款甜点蒙地卡罗、冰纷欢舞及爱琴海之舟,均是声远糖朝的哈根达斯精选。其中,蒙地卡罗式咖啡、牛奶太妃冰淇淋,加核桃、杏仁、焦糖酱的丰富点缀,邀你品享一份与生俱来的贵族气质,如此地道的欧洲风味怎不让人神往!

另一款冰纷欢舞是香草、抹茶、草莓冰淇淋、芒果、桑果、雪芭如花朵般绽放于特制香脆杏仁饼上,缤纷浓情中臻享双重绝妙口感,恍若欢悦精灵翩翩起舞。

最后一款爱琴海之舟,让香草、草莓和巧克力冰淇淋,摇曳在巧克力酱点缀的香蕉帆船之上,杏仁片飘香,华夫片扬帆开启爱的远航,无尽浪漫中驶向湛蓝与纯白的故乡……

## 招募令

平时吃饭最爱去的是哪家店?都有什么特色让你流连忘返?哪些新店,老店让你印象深刻?我们将每周推出烟台必吃的特色店,欢迎大家踊跃推荐! 联系方式:18605358813 邮箱:18605358813@126.com QQ群:50102795



## 草根蛋糕师

♥小档案

本名:刘晓 网名:茉莉奶茶 烘焙年龄:三个月

烘焙前,我还是一个畏惧厨房的小媳妇儿,现如今短短三个月,我已经奇迹般地爱上了厨房。当香飘满家,香浓的甜点从厨房端出给家人品尝时,看到家人甜蜜的笑脸,任谁都很难不爱上烘焙。各种各样的烘焙工具,更像是女人专属的玩具,悉心将心中的一丝丝温柔、快乐、期盼都烘焙到甜点中,与家人一同唇齿留香得品尝与回味。



甜点名称:

### 泡芙



成品

配料: 低筋面粉100g,奶160g,玉米油70g,糖1小勺,盐1/4小勺,鸡蛋3个(配料是20个泡芙的量) 馅料: 淡奶油160g,糖30g(或者草莓酱、巧克力酱等都可)。



步骤:

1.将低筋面粉用筛子筛好,再将鸡蛋打匀。再将奶、糖、盐、油倒入奶锅混合,开中火不断搅拌加热至沸腾后,再转文火,再将低筋面粉倒入奶锅,用四根筷子迅速充分搅匀,使面粉全部烫熟。 注:泡芙能否成功,关键在于面粉是否充分烫熟。



2.搅拌好的面糊离火,用筷子搅散,散热至约60℃,将蛋液分若干次倒入面糊中均匀搅拌,每次搅拌到面糊均匀吸收蛋液后再倒下一次。搅至筷子挑起面糊时,面糊在筷子上呈高约4CM的倒三角形,且不滑落,即表示面糊调好,不要再倒蛋液了。



注:为什么不能一次将蛋液全部倒入,并要求高约4cm呢?因为加热过程中,水分散发量不能确定,但是当挑起面糊能呈高约4cm的倒三角形时,表明面糊中水分不多不少正合适了。)



3.将调好的面糊倒入装好裱花嘴的裱花袋中。



4.烤箱预热170℃,烤盘铺锡纸,在锡纸上垂直挤出约2-3cm见方一份的泡芙(太容易烤不透),泡芙间要留出膨胀的间隙,送入烤箱中层,170℃烤15分钟膨胀定型后,转140℃烤30分钟(中途都不要打开烤箱门),烤至泡芙表面呈黄褐色即可出炉。



5.等待泡芙出炉时就可以准备泡芙中的馅料了,淡奶油加糖用打蛋器打发至有明显花纹。

6.待泡芙烤好,将打发好的淡奶油装入裱花袋,挤入泡芙内即可食用。