

就着海风
品鲜香

IN WEIHAI

吃在威海



在威海,各种鲜活的鱼、虾、蟹、螺等大多放在饭店门口供你挑选。主要风味菜有红烧海参、手扒对虾、芙蓉干贝、红烧海螺、油爆天鹅蛋、姜汁螃蟹、清蒸加吉鱼、威海清汤等。

带鱼:同样是带鱼,威海的就特别宽大厚实。据说是因为威海海湾风疾浪高,能游进来的绝对是体魄特别强健的带鱼。

海胆:这里的海胆个头足有拳头大,最妙的吃法是清蒸后将海胆内类似于蟹黄一样的东西剔出,然后在特制的汤内,这可是高蛋白的美食哦。

苦螺:威海苦螺貌不惊人,可有着鲜美的口感和清热解毒的功效。要是你和一位威海姑娘同席吃饭,那么这道苦螺很有可能被她像嗑瓜子一样一扫而空。

虾蟹鱼参:对虾、花蟹、海鱼、海参等鲜活美味,大多是清蒸生炒或者干脆生吃。

IN QINGDAO

吃在青岛

大海鲜:包括海参、鲍鱼、鱼翅、龙虾、螃蟹、各种海鱼等,大些的海鲜酒楼及特色海鲜店会烹出它的原味与鲜美。

小海鲜:青岛小海鲜众多,是到青岛吃海鲜的首选。有蛤蜊、海螺、扇贝、鱿鱼、墨鱼、章鱼、毛蚶、蛏子、牡蛎、海虹、海肠、笔管鱼、虾虎、海虾等。各种小海鲜物美价廉,鲜美程度绝不逊于海参鲍鱼。

原味海鲜:新鲜的海鲜多是清蒸、清水煮或用各种调料煎炒。到青岛吃蛤蜊、毛蚶、螃蟹、扇贝、海虾、虾虎、牡蛎、海螺等时令海鲜,首选是吃原汁蛤蜊、微波蛤蜊、白灼虾、清蒸螃蟹等做法的原味海鲜。

海鲜食地:青岛吃海鲜的去处按区域来说有崂山、石老人一带;台东、登州路啤酒街及周边;云霄路闽江路海鲜美食街及周边;火车站、中山路及周边。

IN RIZHAO

吃在日照

日照海鲜种类多,对虾、扇贝、西施舌、文蛤、魁蚶、杂色蛤、竹蛏、海参等应有尽有。

市区海鲜:海滨二路是市区海鲜酒楼比较集中的地方。三浴附近的八大碗,日照市最老的一家鱼馆,用海鱼炖的鱼汤是一绝。

海景海鲜:想体验海景餐厅的感觉,可以去山海路东头的水芙蓉酒店,就建在海边的悬崖上,三面环海,视野开阔,碧浪万顷,尽收眼底,酒店还有专用码头和游艇。

渔家海鲜:渔家海鲜价格较为实惠,份量很足,绝对让你吃得过瘾。如果你在海边自己抓到海鲜,也可以带到渔家请老板帮你加工,一般一种海鲜的加工费用也就几块钱。

IN ZHOUSHAN

吃在舟山

无论是渔港边的舟山海鲜排档,还是地道渔家风味的舟山渔家宴,都构成了脍炙人口的“中国海鲜,吃在舟山”的海鲜美食佳话,知名的沈家门渔港是品尝舟山海鲜的最佳选择。

舟山菜极尽海岛特色,活鱼现杀,海鲜现烹,非常重视原料的本味,极尽其味。在舟山海鲜夜排档上就可以吃到下面这些舟山的特色菜!

红膏呛蟹:舟山梭子蟹膏色红亮,肉质糯绵,刚捞上来的红膏梭子蟹立刻用盐水卤制,做成名菜“呛蟹”,一吃难忘。

清汤鱼丸:舟山的鱼丸绝对不会全是面粉,一般用新鲜的鳗鱼或马鲛鱼剁制而成,颗大松嫩,鲜得厉害,配以冬笋、香菇、火腿片烧汤,撒上葱花,黄、黑、红、绿、白,好吃又好看。

雪菜黄鱼汤:又称咸菜大鲜,用的当然是舟山名产大黄鱼,配上雪菜和笋片,汤汁乳白,鱼肉更鲜嫩。

凉拌海蜇:海蜇分凉拌海蜇头、海蜇皮,以嵊泗产海蜇质量为最,色亮、质脆,味鲜,是非常可口的小菜。

泥螺:舟山泥螺誉满南洋各国,以朱家尖、长白泥螺为最,粒大壳薄,肉肥无泥筋。



IN QINHUANGDAO

吃在秦皇岛

不管是螃蟹、虾还是蛤,当地人喜欢清蒸海鲜,吃的时候蘸点姜醋汁,那个鲜!在老虎石海滩两旁集中着众多海鲜餐馆,门外地面上的木盆内全是这一季节所有的时鲜海味。

炭烤生蚝:将活生蚝撬开,将蚝肉蚝壳洗净,沥干水分备用;炭烤生蚝大致分为蒜香、豉汁、原味三种口味。将洗净的半边蚝壳放在炭火上,每个蚝壳上放一粒蚝肉,边烤边加汁,原味的只在蚝肉上刷点油。听到吱吱响后,将蚝肉翻面再加汁,烤一下即可。

烤大虾:烤大虾是用北戴河所产大虾烤制而成,再辅以适量汤汁即可食用。特点是色泽艳丽,香味醇厚,肉质细嫩,营养丰富。

铁板蟹:铁板蟹是北戴河特有的一种小蟹,专门钻在沙土里面,身材细长,两角有两个小圆圈,酷似两只眼睛。其肉味鲜润,蟹黄量多,膏脂丰腴,食来沁人脾胃。一般餐馆以红烧、清炖为主。



吃在烟台

烟台900公里长的海岸线上盛产名贵的大海参、扇贝、鲍鱼、海螺、大对虾、加吉鱼等。从蓬莱到长岛,要吃鲜美地道的海鲜,就让渔家把新鲜的活海鲜当面给你清煮。在烟台海边吃海货,二十步之外就是大海,那里有欧式建筑,露天的海鲜排档。

海蛏子:盛产于胶东半岛的海水和河水交汇之处,生长在海底巴里的。新鲜海蛏子无论是清水煮或炒,或是做汤,味道都很鲜美。

八大蜆:长得很像小鱿鱼,新鲜的吃法还是吃原汁原味的,蘸辣根或蘸日本酱油吃味道很鲜美、很刺激。或是烫到刚刚熟,嫩嫩的,是本地人很喜欢的吃法。

小海鲜:有烟台焖子、小豆腐、咸鱼片片、芙蓉百花鲍等。大的鲜鲅鱼水饺咬一口,舌尖似乎被鲜得麻木了,用捣碎的大蒜配以醋、酱油、香油做调料,以利解腻、清口。



昆仑山矿泉水助威中网 巅峰呐喊最强音



中国网球协会副主席张雅宾向加多宝集团副总裁阳爱星授中网白金赞助商纪念牌

2011年7月26日,中国高端饮用水昆仑山正式与中国网球公开赛签订赞助协议,成为中国网球公开赛的白金赞助商。中国网协副主席张雅宾、加多宝集团副总裁阳爱星、北京中国网球公开赛体育推广有限公司总经理张军慧等出席了新闻发布会。

巅峰中网 品位昆仑:作为新科法网冠军,李娜本赛季唯一确定参加的巡回赛就是九月份拉开战幕的中网,全新的中网场馆也将在本赛季迎接各国选手的检阅,这一切都让本届中网备受期待。“网球运动是一项优雅、健康、富有活

力的运动,网球爱好者充满活力、关注健康、注重生活品质的生活观念,正是昆仑山矿泉水推崇的。这些共同点成就了网球和昆仑山的完美结合。”加多宝集团副总裁阳爱星说道。

昆仑山MVP大奖 悬赏待摘:为鼓励在中网比赛中成绩优异的中国网球运动员,昆仑山矿泉水特别设立了“昆仑山最有价值中国球员奖”,颁发给在中网比赛中成绩最优异的中国运动员,并同时授予一万美元奖金。据介绍,“最有价值中国球员奖”奖杯和北京奥运金牌一样,将名扬四海的昆仑玉作为基座的重要材料之一,其潇洒飘逸的造型又仿如熊熊燃烧的圣火,激励运动员们在中网赛场创造奇迹!

世界高手决战“世界之巅”:在会上,笔者还了解到,由昆仑山矿泉水冠名赞助的“昆仑山巅峰之旅”活动将于8月9日至12日在拉萨举行,国际巨星海宁将与奥运冠军孙甜甜一起挥拍“世界之巅”。

据悉,北京国际网球挑战赛也将于近期在国家网球中心举行。作为赛事赞助商,昆仑山矿泉水将全程为选手提供饮水保障。

51家凉茶企业签署“公约”,合力做大凉茶“蛋糕”



与会代表共同启动《凉茶文化与产业发展公约》

7月13日,“凉茶成功申遗五周年暨凉茶文化与产业发展峰会”在京召开,以红罐王老吉生产企业加多宝集团为首的50余家企业的代表还在峰会上共同签署了《凉茶文化与产业发展公约》,这也是贯彻国家领导人在建党90周年大会上关于“加快发展文化事业和文化产业,提高中华文化国际影响力”讲话精神的首个文化产业公约。

凉茶在成功申遗之后获得飞跃性的发展。广东省食品行业协会公开的数据表明,凉茶入

遗当年2006年凉茶饮料产量实现快速增长,达到近400万吨,到2010年凉茶的年销量已经增至600万吨。以红罐王老吉为首的非遗品牌更是始终牢牢掌控近90%的市场份额。

业内人士认为,这是继加多宝集团开创现代凉茶产业、凉茶成功申遗之后的又一个里程碑事件。《公约》将代表凉茶正宗的非遗品牌形成一股合力,非遗凉茶品牌的“雁阵”已经形成。而能否冲向世界,更多的要看“头雁”的领导作用。事实上,凉茶领军品牌红罐王老吉早已吹响走向世界的号角。2010年9月,红罐王老吉获得了有“食品界奥斯卡”之称的“全球食品工业奖”,宣示秉承中国文化精髓的凉茶获得世界的认同。随后的广州亚运会,红罐王老吉打破了两乐等饮料巨头对国际顶尖赛事的垄断,说明了凉茶在世界范围的崛起。

对此,加多宝集团副总裁阳爱星表示,加多宝将继续发挥红罐王老吉的领军品牌作用,结合各方合作伙伴的支持,让王老吉这一全国领先的知名品牌,走向世界,成为真正意义上的国际顶级饮料品牌。“同时加多宝将促进凉茶产业的发展,为国家,为民族,做更多有建设性,有意义的事情,使中华文化在世界舞台上大放异彩。”