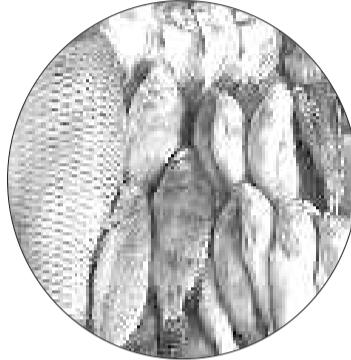




咱老百姓的海鲜“量贩”

——到湘和园大酒店品美味

文/片 专刊见习记者 王梓蓉



辗转两次,终于见到了这里的老板兼酒店的负责人王全经理,王全是一个做人做事都很低调的人,从聊天对话中也能感到他是一位对酒店的经营管理很有一套方法

鲜活原汁海参花

主料:红极参花

调料:味极鲜或辣根

制作:1、将活海参片成两半,打成牡丹花刀。

2、将改好刀的海参放入60℃的水中泡5-8分钟。

3、用海参原汁调汤,调口。

4、可蘸调味汁食用。

特点:原汁原味,鲜辣爽口。

干煎海肠

原料:新鲜本地海肠(挑含水分少

的人。据王全介绍,他16岁就开始进入烹饪行业,至今已在烹饪界20个年头了。看得出酒店火爆,人流不断也是有他的一套管理办法的。



的)600克。

制作:

1、将海肠去净内脏,切成长段。

2、等不粘锅烧热后,将海肠放入锅里干煎(不加油)。

3、海肠中火煎一面到颜色发黄后再煎另一面,一共约煎30秒左右即熟,取出摆盘,带辣根上桌即可。

海鲜从来不过夜

酒店储备了丰富的海鲜,据王全说:“每天早上三点,我都会去渔村等待渔民上岸,提供给我最新鲜的海物,酒店客流多,海鲜都是当天卖完,从来不留着过夜。”

价格公道不宰客

这里的海鲜价格可以说是吸引食客来的最大理由了,在烟台市里您去酒店点一份基围虾大概需要100多元一斤,但是在

这里鲜活的基围虾只需70多元一斤(尽管每天价格都在波动,但这里基本保持在这个价位)。这种价钱的对比,不知道吸引您没有?同样,一只螃蟹这里是论只算钱,大约手掌那么大的螃蟹只要25元一只。这样的价位是不是正在吸引着您的眼球呢?

客人不走不打烊

经常在外吃饭的食客们都有这样的感受,想找一家服务好,环境好、价格还不高的酒店



实在难找。很多高档次的酒店,服务跟得上,但不一定价格就合理,一般普通的酒店,价格还算合理,但服务却让人不满意。在这里,每位到这里来吃饭的食客,都能感受到不一样的服务,王经理说:“开店快两年了,我一直坚持每座客人吃完饭后,热情地将他们送出门外,无论他们吃到几点。”细节决定一切,小小的细微服务能让我们感受到这里的温馨。

下面就让我们来品尝一下这里的海鲜美食大餐吧!

者新鲜的活蛤蜊调出来的汤,味道鲜美(汤是不加入任何调味剂)。
鲜蔬类:土豆、红根菠菜若干。
营养成分:地瓜面是酒店少有的
一种面食。主要成分红薯含有丰
富的糖、蛋白质、纤维素和多种
维生素,其中β-胡萝卜素、维
生素E和维生素C尤多。特别是红
薯含有丰富的赖氨酸,而大米、
面粉恰恰缺乏赖氨酸。故红薯与
米面混吃正好可发挥蛋白质的
互补作用,提高营养价值。就总
体营养而言,红薯可谓是粮食和
蔬菜中的佼佼者。

2、小活扇贝放入开水中,加入料酒,焯水30秒捞出,取出贝丁洗净,入辣鲜露腌30分钟,取贝丁和腌蒜片一起加入2克香油拌匀。

3、腌好的整头蒜片垫底,放上拌好的贝丁和蒜瓣片,用红椒和香菜叶点缀即可。

特点:鲜咸辣爽、脆嫩。

地道地瓜面面条

原料:纯地瓜面、少量糯米粉、地瓜粉
配料:海鲜类:新鲜扒皮狼鱼,或

黄金早餐——烟台老豆腐

专刊见习记者 王梓蓉

俗话说:早餐是皇帝,午餐是平民,晚餐是乞丐。能看出早餐对我们的重要性。随着大家生活水平的提高,早餐市场上也出现了多种多样形式的早餐。西式、中式、港式等等,这些多样的早餐形式似乎也湮没了我们传统早餐的存在。但是,至今还是有些念旧的朋友们,早上依旧喜欢去路边上吃一碗豆浆油条、老豆腐就大饼、面鱼和油炸糕。这些好吃的食物,又有谁知道它的历史和故事呢……

老豆腐的制作方法:

1、用水将黄豆泡好,用石磨将泡好的黄豆推成豆粕;
2、然后用布将豆渣滤出,放至锅里烧沸;
3、用石膏或卤水点之成脑,用碗盛出;
4、加红辣椒油、韭花酱、腌鱼汁(俗称虾汤)食之。

福山老豆腐,是用豆子做的一种民间小吃。这种小吃在我们北方较为普遍。胶东各地皆称之为“豆腐脑”,唯独福山称之为“老豆腐”。据传,“老豆腐”叫法源于北京。那为什么在福山亦称“老豆腐”呢?原来与王懿荣有关。



鲁菜之乡佳话多

老豆腐的传说

文/张允德

相传,公元1895年(清光绪二十一年),中日甲午战争爆发,在京城担任国子监祭酒的王懿荣上书请缨,回家乡办团练。但没想到,腐败的清政府却派李鸿章同日本签订了《马关条约》。王懿荣接到了遣散团练和回京的圣旨后,为了向国家上缴饷银和遣散调集的抗日将士,毅然变卖了自家房产田地,准备回京复命。他每天早早便到福山城东门外清洋河边散步。在东门外有一家豆腐店,店主姓肖,老俩口和一个独苗儿子以卖豆腐和豆腐脑为生。这豆腐肖原也是念书人,祖上还做过一任知县,后因家道中

落,无奈卖了几亩薄田,来到这城里开启豆腐店来。肖老汉久慕这位大学者的大名,但他深知自己一个卖豆腐的怎能巴结人家钦差王祭酒呢?只得眼气地一面推着磨,一面瞅着王懿荣每天从他们家门口经过。他的儿子原也是个秀才,只因父母年事已高,便辍学在家帮父母做豆腐维持生计。他儿子看出了爹的心思。他知道王懿荣酷爱古董,为了引起对小店的注意,便将祖上留下的一只青龙大瓷缸放在门口,用它来盛豆腐渣卖。

一日,王懿荣又照习惯踱步从豆腐店经过,突然他眼睛一亮,疾步来到大青龙瓷缸前,转

编辑手记

张允德,福山烹饪协会副秘书长兼办公室主任,一直以来热心于鲁菜文化的研究和探索,积累了大量的关于鲁菜文化的第一手资料。为了弘扬鲁菜文化,让人们更多地了解鲁菜、喜爱鲁菜,推动鲁菜。经过三十多年的调查、整理,积累了大量的鲁菜文化第一手资料。现将部分资料摘录以飨读者。

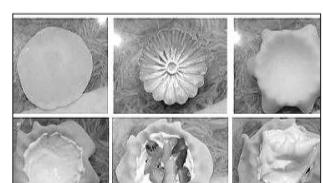
从中撮合,王懿荣更大笔一挥,为豆腐店题匾曰:“福山老豆腐店。”原来,肖家豆腐脑室用卤水制成,吃到嘴里鲜香滑嫩,而且嫩中含老,老中有嫩,其整盆豆腐脑做得恰到好处,与众不同。王懿荣连着吃过几次。自打王懿荣提过匾后,肖家豆腐店便在福山城内外名声大噪,每日来看匾,欣赏王懿荣书法顺便来吃豆腐脑的,络绎不绝。从此,肖老汉豆腐店越来越红火。

这正是:

千家喜食万人赏,
豆腐鲜脑嫩且香。
翰林祭酒题店名,
名优小吃招牌亮。

甜品DIY

香芒雪梅娘



主料:糯米粉150克,澄面50克,芒果粒适量,芒果水50克。

调料:白糖80克,奶油适量。

制法:

1、糯米粉、澄面、芒果水混合均匀,上笼蒸45分钟,取出放凉备用;
2、另取适量糯米粉小火炒熟,作为糕粉备用;
3、鲜奶油打发;
4、蒸熟的糯米粘糕粉,擀成皮;
5、包入奶油、芒果粒,翻在器皿中,整形圆形即可。