



见习编辑:王梓蓉 美编/组版:王小涵



非常食客

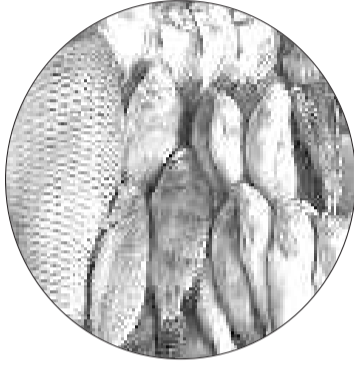
招募榜

生在烟台,长在烟台,玩在烟台,吃在烟台...

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...

住在海边的我们,每天都能感受到大海带给我们的新鲜...

的人。据王全介绍,他16岁就开始进入烹饪行业...

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...”

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...

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...

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...

下面就让我们来品尝一下这里的海鲜美食大餐吧!



鲜活原汁海参花

主料:红椒参花 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...

的)600克。 制作: 1、将海肠洗净内脏,切成长段...

特点:咸鲜芥辣。

美极鲜蒜拌贝丁

原料:鲜蒜瓣50克,红尖椒10克,小活扇贝500克,香菜叶2克...

2、小活扇贝放入开水中,加入料酒,焯水30秒捞出... 3、腌好的整头蒜片垫底,放上拌好的贝丁和蒜瓣片...

者新鲜的海蛤调出来的汤,味道鲜美(汤是不加入任何调味剂) 鲜蔬菜: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...

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,午餐是贫民,晚餐是乞丐。能看出早餐对我们的重要性...

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粒; 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”...

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...

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...

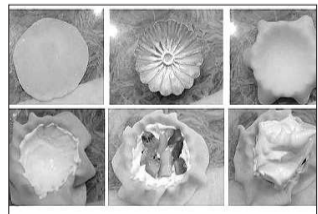
落,无奈卖了几亩薄田,来到这城里开启豆腐店来。肖老汉羡慕这位大学者的大名,但他深知自己一个卖豆腐的怎能巴结人家钦差王祭酒呢?

着圈瞅着看,然后问道:“老人家,这缸是你家的?” 老人忙抢上前答道:“是。” 王懿荣用手敲打一下又道:“盛豆腐渣未免可惜了。”

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...

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。 制作: 1、糯米粉、澄面、芒果水混合均匀,上笼蒸45分钟...