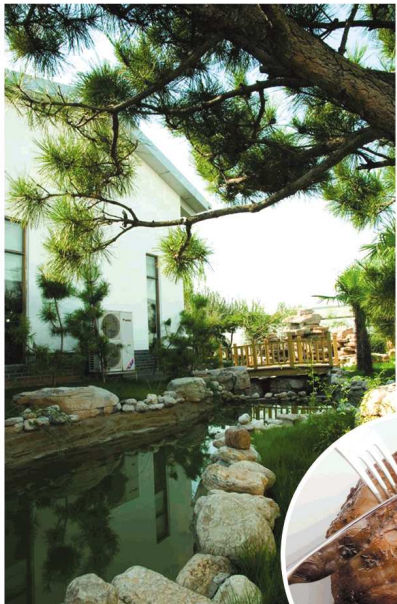




院落里赏月 幽静清和, 意境唯美

赏月餐厅地点:金鸡岭别墅区内198创意鲁菜餐厅
环境菜品特色:半山别墅专属空间, 创意鲁菜小资情调。

198创意鲁菜餐厅位于旅游路金鸡岭别墅区内,四周景色怡人,是一家小型园林式创意鲁菜餐厅,酒店仅设10间包房,二楼三楼都是观景房,落地窗。中秋节推出几款本店特色菜与您共赏!您在吃饭的同时观赏群山环绕,绿树成荫的优美景色,饱赏中秋美景。

赏月餐厅地点:高新区舜华路·堤口路万盛园无名院落鼎膳会所
环境菜品特色:院落式会所, 清和宁静, 意境深远。

在中秋团聚的日子,去哪里品味精心创意的意境美食,体味“明月松间照,清泉石上流”的绝美画面?您可去高新区舜华路747号或堤口路万盛园小区东南花园,这里有济南目前唯一一家院落式高端餐饮会所——无名院落鼎膳会所。这里有清和幽静的美学服务,亭台轩榭,流水潺潺,竹韵婆娑。待夜幕来临,携家人、知己齐聚于此,把酒言欢,共享天伦。

大飘窗望月 视野开阔, 口味地道



中秋花月夜,选一处特色餐厅与亲朋团聚赏月,品月饼、尝佳肴、饮美酒,爽心悦目、岂不快哉!山坡上、湖泊边、亭台中、皓月下,聚亲情拉家常,云淡风清,情意绵绵。

举头望明月 低头享美食

□李伟



广场边赏月 繁华景致, 融合美食

湖泊畔揽月 亭台楼榭, 画意珍馐

赏月餐厅地点:经十路桃花源水上人家·章丘桃花源湖畔人家
环境菜品特色:湖畔田园赏清秋月, 水上浪漫品五谷团圆。

以桃花源田园浪漫为背景的经十路桃花源水上人家、章丘桃花源湖畔人家可谓是“花好月圆人团聚”的理想去处。两处酒店均靠湖畔湖色美景,靠湖餐位、



赏月餐厅地点:齐鲁美食广场城南往事风味主题餐厅
环境菜品特点:高低皆望月,怀旧老酥锅。

城南往事风味主题餐厅边庄店位于北园大街齐鲁美食广场内,一楼隔断将整个月色割舍的半推半就难舍难分,二楼包间更能远眺泉城夜色。配上“城南往事”这个略有怀旧的名字,和独特的复古装修风格,很难不想起苏轼的那句“明月几时有,把酒问青天”。推荐中秋菜品有特色老坛子酥锅。

赏月餐厅地点:旅游路鲁西南老牌坊银丰店
环境菜品特色:佳肴与明月齐赏,秋水共长天一色。

旅游路上鲁西南老牌坊银丰店一楼大厅30多张零点桌,容纳100人同时进餐。在这里,一边能够品尝到清朝光绪年间流传至今的九转大肠等地道鲁西南风味菜,一边能够透过南面8米高落地玻璃墙,将济南南部皎洁夜空尽收眼底。

光明乳业严控冷链过程 从“牧场到餐桌”保证品质

炎热的季节对于食品安全防护提出了更高的要求,尤其是如今人们餐桌上必不可少的各类乳制品。光明乳业是目前国内最大规模的乳制品生产、销售企业之一,“冷链”过程管理一直处于世界领先水平,多年来一直在采用更有效的措施来改进和创新全程冷链管控模式,对于光明来说,造就高品质鲜牛奶的一个重要环节毫无疑问是“冷链”环节。

据了解,光明是以先进的科技和科学的质量保障体系进行着“冷链”过程管理。所谓“冷链”,就是指在生产、运输、销售、储存的全过程中,将牛奶温度控制在0℃-4℃范围内,最大限度的保持牛奶的新鲜和口味。

“冷链”系统的建立与科技进步是紧密相连的。光明一直属于科技领先的企业,牧场采用世界先进的机械化挤奶设备和恒温冷藏系统,保证牛奶挤出后就迅速降温到4℃以下;公司的加工厂引进国际最新的生产流水线,牛奶的加工在全封闭的环境下进行,生产过程中的温度也控制在4℃以下;光明乳业的物流中心以冷藏物流为特色,全部采用进口冷藏设备运输光明保鲜产品,保证定时监测冷藏车温度。

“冷链”系统的推广与严格管理也是密不可分。从光明的牧场开始,牛奶从挤出的第一秒起,即刻全程密闭冷链加工,经运输、生产、储存、配送再到销售,全程温度控制0℃-4℃,加上光明的极速传送,最大限度保证牛奶营养。光明乳业从限定奶源,再到对生产工艺的严格管控,加强从原料、储运、生产、包装、物流、销售等过程中每一个冷链环节的管理,保证“从牧场到餐桌”的全程质量控制体系,确保消费者能够喝到最安全、健康的“安心奶”。

为此,光明牛奶“新鲜杯”的诞生,带给了消费者更高的品质保证,更多的方便和自由。它比起以往玻璃瓶装产品,更具优势,主要表现在:1、包装特性:纸质包装具有材质安全性(纸)、使用安全性(无锋利边口和碎屑产生)、卫生安全性(一次性使用)等优点。2、工艺特性:先进的进口全自动生产线,高速、卫生,产品不会被污染。3、便利性:由于其优良的卫生和安全特性,所以产品的质量高于玻璃瓶装产品,便于携带。现在,光明牛奶“新鲜杯”已经赢得了良好的口碑,众多消费者成为“新鲜杯”的最忠实的朋友。

中秋好礼——蟹都汇大闸蟹票

秋风起,蟹黄香。每年九、十月份,是阳澄湖大闸蟹蟹黄膏肥的盛产季节。一些消费者早就把被誉为“天下第一鲜”的大闸蟹,当成孝敬老人、关爱晚辈的最佳美食和走亲访友的首选礼品。

中秋临近,很多泉城市民开始置办馈赠亲友的礼品。在琳琅满目的礼品市场中,“蟹都汇”大闸蟹作为全国大闸蟹连锁第一品牌,更是得到了广大市民一致认可,买大闸蟹就买“蟹都汇”大闸蟹,送大闸蟹还送“蟹都汇”大闸蟹,“蟹都汇”大闸蟹将是2011年中秋节最受欢迎的礼品。

大闸蟹谁都喜欢吃,但是大闸蟹的保鲜,却是美食家们头疼的问题。为了让更多市民随时随地都可以吃到新鲜优质的大闸蟹,全国规模最大、最专业大闸蟹连锁机构——“蟹都汇”特推出了全国通用的大闸蟹贵宾券(蟹票),“蟹票”为何很走俏呢?



首先,“蟹都汇”蟹票是应广大企业和个人用户的需求特别推出的,分380元、600元1000元、2000元四种面值的礼券,可以在全国各连锁店统一使用。是目前唯一全国联网,可异地取货的大闸蟹礼券。

其次,“蟹都汇”是大品牌,收礼人有面子,方便不扎眼;随吃随取,随时吃活蟹,新鲜又美味。吃多少,取多少,完全由你;单位团购或者送礼还省力气,不用拎来拎去。

第三,“蟹都汇”目前在全国拥有156家大闸蟹专业连锁店,是国内规模最大、最专业的大闸蟹连锁机构之一,它采用全程可追踪系统,确保每一只大闸蟹的品质都无可挑剔。

每年,“蟹都汇”的经营者都组织有十多年螃蟹采购经验的专业采购团队,分赴阳澄湖各大螃蟹产

区蹲守,并且在阳澄湖及太湖水域有着5000亩的“蟹都汇”专业养殖场,每个都以外贸的标准挑蟹(10个选3个),保证每个螃蟹的品质。如果您现在买1000元“蟹都汇”大闸蟹礼券,就等于雇了一个养蟹专家,大闸蟹免费寄养在蟹都汇。

为了满足爱蟹人的消费需求,“蟹都汇”特意准备多款高档礼盒,为“鲜名远播”的大闸蟹再添节日盛装;此外,“蟹都汇”还为您精心准备了独家秘制的蟹酒、蟹醋和便捷实用的食蟹工具。购买的顾客可到蟹都汇专卖店够买,或直接打电话订货,免费送货到您家。

订购电话:一店0531—86959166(黄台南路39号)
二店0531—86266098(济大路18-6号)

