

听
商家约惠，中秋的消费
The Moon

缘聚中秋，共尝美食

专刊记者 王忠才

中秋佳节，亲人相聚，花好月圆，相约美食。无论是外出野炊，饭店相聚还是亲自下厨，本报与您一同畅想美食世界，体验美味、时尚的月圆之夜。让您今年的中秋尽享美食，在美食中度过难忘的中秋。

近日，本报记者联合滨州市烹饪餐饮协会一起走访了市区部分酒店、饭庄以及私房店，提前为您打探滨州美食，让商家为您约“惠”美食，在尽享美食中尽情享受节日的温馨。吃着圆圆的月饼，望着圆圆的月亮，心情也是圆的，家人团聚的幸福也圆圆的。

风味牛排



主料:牛排
调料:自制香料、精选30余种对人体有益的大料
简介:牛排经过8道工序，详细加工炖制三个多小时，牛排入味更佳更香，入口酥烂回味无穷。

牛肉有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨，化痰息风，止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用。中秋佳节到来之际，恒意饭庄特别推出了恒意饭庄风味牛排，让您畅享牛肉的美味。

温拌活鲍



厨师简介:
杜洪泉，国家特一级厨师，擅长烹制鲁菜，粤菜，海鲜等，曾荣获2010年滨州十大名厨称号等。

原料:活大连鲍
酱料:味达美，白醋，辣椒油，捞汁
配料:香菜末，香葱末
特色:鲍鱼脆嫩，鲜香。口感好，营养价值高，充分的保留了鲍鱼的营养成分和原汁原味。现场料理，烘托气氛。
做法:活鲍鱼蒸熟，片成片，加入酱料，配料拌制即可。

大连鲍鱼是中国大连的特色产品，是鲍科中的优质品种，素称海味之冠，其肉质细嫩，鲜而不腻，营养丰富。中医认为，鲍鱼鲍鱼肉质柔嫩细滑，滋味极其鲜美，是一种补而不燥的佳品，具有滋阴补养功效，秋季食用非常适宜，并以其营养价值极高而成为现在餐桌上一道名贵菜肴。贵苑大酒店推出鲜大连活鲍价位也非常合适，新鲜大连鲍鱼，尽快抢鲜吧。

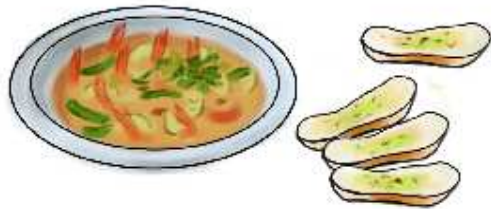
铁锅蛤蜊鸡



配料:小公鸡、蛤蜊
辅料:青椒、圆葱、玉米饼子

入秋而至，走进私房菜，品尝下小店的绝活，新鲜的蛤蜊，配上小公鸡，味美、有营养、更健康，食之口感更好。滨州财多多私房菜还被中央电视台美食网评为优等菜品，再加上优惠活动，值得您来此一品。

泰皇咖喱虾



厨师简介:
李宪坤，国家高级烹调师，滨州市十大名厨，现任腾达酒店厨师长。擅长新派鲁菜、淮扬菜的烹制，其创作菜品在2010年获滨州名菜奖。

原料:基围虾
酱料:泰国进口黄咖喱酱
配料:甜豆、彩椒、姜、葱、西芹、香菜、南姜、黄姜
做法:小火熬制
功效:开胃养颜，排除体内毒素，长期食用有提高身体抵抗力的作用。

虾具有超高的食疗价值，并用做于中药材。现代医学研究证实，虾的营养价值极高，能增强人体的免疫力和抗早衰。常吃鲜虾(炒、烧、炖皆可)，温酒送服，可医治肾虚、畏寒、体倦、腰膝酸痛等病症。腾达酒店为您推出泰皇咖喱虾，尊享至高的尊贵。

大清花饺子



中国一直有吃饺子的传统，值此佳节，饺子应该是不可或缺的，过佳节，吃饺子，还是选择有特色的。滨州大清花饺子绝对是您吃饺子的必选之一，大清花饺子由胡家先人(满族正黄旗)始创于清朝乾隆年间。历史悠久，源源流长。经历代密传仍保持料重、味浓、游润鲜香的特色。朴实无华，具有浓重的特点和乡土气息。