

随着山东首届鲁菜创新大赛决赛日益临近,很多地市已经通过各自的选拔赛,评选出了代表本地参加11月20日全省决赛的三桌筵席和九个热菜,其他一些没有最终确定决赛选手的地市选拔赛也在按部就班进行中。

创新鲁菜比拼 各地轮番胜出

□李伟



金秋蟹美



田园小吃

淄博赛区:该赛区选拔赛11月5日结束,共有15家餐饮企业、65位选手参赛,9桌筵席、23款热菜参加角逐。最终,桓台宾馆的“渔阳官府宴”、绿洲生态园的“齐国盛筵”、山东理工大学国际学术交流中心的“海参四四席”3桌筵席及淄

博翰林养生会馆的“酿山珍”、桓台宾馆的“酥皮松露海参”、齐盛国际宾馆的“八宝葫芦香肘”等9款热菜胜出,将代表淄博市参加省里决赛。

济南赛区:选拔赛定于11月13日在济南皇家花园酒店维也纳大厅举办。届时,将从预赛阶段的60家企业,100名报名选手中选出4家“济南鲁菜创新大赛突出贡献企业”和16名“济南鲁菜创新大赛突出贡献能手”参加汇报展示,最终确定参加山东省首届鲁菜创新大赛的决赛名额。

临沂赛区:临沂主打沂蒙筵席特色,共有22桌筵席、81款热菜参加选拔。九州美食园的

“九州食尚养生宴”、尚都嘉年华的“沂蒙尚都风情宴”、兰陵大酒店的“太白养生宴”、临沂朱老大餐饮公司的“沂蒙情大鱼宴”、巷子深粥道的“荷塘月色宴”、倪来顺酒家的“沂蒙秋韵”等筵席精品兼顾实用性、艺术性、观赏性;热菜中的“沂蒙山珍烧海参”、“山里松菇丸子”、“经典老公鸡”、“蒙山狮子头”、“珍珠银鱼丸”等创意新颖,地方特色明显。近期评选出3桌筵席和9款热菜参加省里决赛。

济宁赛区:济宁菜以运河为根基,以“鱼米之乡”盛产的鱼虾为原料,是鲁菜的基础



临沂选拔赛现场

山高水长龙腾飞

和重要组成部分。济宁有文化底蕴深厚的孔府菜、讲究养生的孟府养生菜、体现孝贤的曾子思母宴。孔府筵更是宫廷筵的代表作,济宁市已确定孔府筵和鱼湖菜系必须参加。济宁市选拔赛定于11月13日进行,届时将决出三桌筵席和九个热菜参加全省决赛。

聊城赛区:聊城共有37家大中型餐饮企业的18桌筵席、74款单项热菜、116名选手参赛。最后评选出了阿胶文化主题酒店“阿胶养生宴”、东昌宾馆“江北水城宴”、阳谷宾馆“水韵宴”以及“布袋海参”、“清真八扣”、“鹅肝鳕鱼塔”、“瑶柱干捞鱼翅”、“菊花大肠”、“燕青寻梅”、“养生龙爪菊”、“金葱烧海参”、“阿胶极品驴八珍”九款热菜进入全省决赛。

莱芜赛区:预赛共有10个筵席参赛团队和15名参赛选手提报的25款热菜报名参加,经过5天的紧张比赛,已评出“赢牟雪湖宴”、“农博生态宴”、“盛世元家宴”3桌筵席和“新派红烧肉”、“开胃猪大肠”、“海鲜酿白菜”、“安泰养生豆腐”、“金瓜

菌香菇”、“雪湖全鱼汤”、“麻香草鱼”等9款热菜参加全省的决赛。

菏泽赛区:菏泽赛区选拔赛评出牡丹大酒店“国色天香牡丹筵”、和平大酒店“盛世和平山药筵”、郓城红军阁餐饮“水浒英雄筵”、花都大酒店“花都牡丹筵”;“虫草戏牡丹”、“珊瑚鱼”、“养生海参”、“水煎灌汤虾球”、“酿煎鲫鱼”、“手拉活海参”、“水泊聚蛟龙”、“神功煲”、“杏香灌汤虾”9款热菜参加全省决赛。

潍坊赛区:潍坊赛区有参赛选手80多人带来的11例筵席、60款热菜参加选拔赛,通过评审,共选出热菜项目的金奖菜品12款、银奖27款、铜奖8款以及参加全省决赛的筵席3例和潍坊鲁菜创新十大品牌宴席。

东营赛区:东营市筵席作品以体现黄河口风情、突出东营特色,具有一定影响且为大众所接受的美食产品为主。预赛共有19家餐饮企业、近百名选手在选拔赛的基础上产生了3桌宴席、9个菜品参加省统一组织的决赛。



优格大道冰激凌 开启缤纷酸奶世界

来自北美,散发浓异域风情的优格大道冰激凌,选用上等优格为主要原料,制作出精美的冰激凌与冰冻甜品,细腻爽滑,舌尖轻舞飞扬,带来别样的味觉享受。优格大道冰激凌恒隆店内提供数十种不同口味的冰激凌,每一杯都可按照顾客的要求加入不同的混合品,例如坚果、水果或者更多其他美味,然后再装进制作精美的容器中。

柔软、浓郁的优格大道冰激凌,每一种口味都采用新鲜的原料,呈现在人们眼前的是一个精美的艺术品。优格大道冰激凌穿过大半个地球漂洋过海从美国来到中国,带着美国文化里特有的豪爽与热情,进口的优格里带着独特的酸甜配合色彩缤纷、营养丰富的新鲜水果,盛入特制的优格大道冰激凌碗杯,怎一个精美了得。用小勺小心翼翼的挖出一点,放入口中细细品味,霎时,一股凉爽、清新的感觉直入味蕾,奶油的酸甜、水果的清香,无数的缤纷味道涌入心口……

品尝冰激凌是一种休闲、一种格调。休闲时刻,与三两好友在恒隆广场随意逛逛,欣赏与国际接轨的品牌服装,奢华风尚。累了,就去恒隆广场优格大道店内歇歇脚,来一杯优格冰激凌,用缤纷的口感开启你味蕾的旅行。色彩明丽的店面,时尚简约

的家装布局,处处充满着青春、雅致的气息。坐在优格大道店里,或和好友愉快交谈,或一人静静思考,一杯冰激凌伴你度过一段精美的时光。

“一杯优格大道,多少缤纷心情!”优格大道冰激凌,纯正美国冰激凌制作工艺及北美口味,健康的饮食文化塑造了种种令广大消费者喜爱有加的优格酸奶制品,低糖、低脂、低卡路里实现了冰激凌绿色健康无负担的美好理想,优格大道畅想时尚,畅想青春,畅想未来,以时尚酸奶冰激凌风靡北美,现优格大道强势入驻济南恒隆广场内街,北美风情劲炫泉城,将世界的美味带给

济南,让济南品尝到世界的美味!

优格大道,11感恩月,回馈美丽泉城,现进行优惠促销活动:

活动一:优格大道55元优惠券倾情发售,购买可享58元大杯优格酸奶冰淇淋。

活动二:三大优惠措施鼎力奉献

套餐一:单人套餐——买小杯即减5元

套餐二:双人套餐——买2杯中杯即减12元

套餐三:party套餐——买2杯大杯即减29元

地址:济南恒隆广场内街136号



海之宝荣获第九届 中国国际农产品交易会金奖

11月1日,第九届中国国际农产品交易会在四川成都世纪城新国际会展中心成功落幕,大会奖项花落各家,其中,山东海之宝海洋科技有限公司参展的海之宝深海小海带荣获金奖,成为此次大会的最大亮点,这也是全国海藻产业唯一获此最高奖项的生产企业。

此次农交会是经国务院批准的国内规格最高、最具权威和影响力的国家级农业盛会,包括美国在内的15个国家2000多家企业现场参展。国家有关领导及各国农业部长、驻华使节等嘉宾出席了此次大会。

笔者通过现场与传统海带对比品尝,发现深海小海带在口感方面别具特色,采访中,海之宝公司市场副总金必远介绍:“首先,深海小海带是日本北海道小海带品种的改良版,它更适宜大众家居与菜品开发的食用与选择;其二,深海小



海带生长于胶东湾最洁净的东部深海海域,纯天然无污染;第三,深海小海带收割于最适宜的季节,采用最鲜嫩部分,味道鲜美脆爽;第四,深海小海带采用了国际一流的海藻盐渍生产线,技术与产品都经过了严格的卫生检验与监督处理,安全值得信赖。”

光明:纯净生活理念渐入人心

2011年11月,中国第28次南极科考正式启动,笔者从光明乳业股份有限公司获悉,光明乳业作为极地科考的合作伙伴随雪龙号共同出征,并将在南极考察站建立一座“光明优+营养”补给站,这是国内乳液生产企业首次进入南极建立补给站,光明优+牛奶进入南极,也意味着食品企业将接受严格的质量评判。

此次,通过和南极科考的合作,光明期望在环境保护和健康理念传播方面树立积极的标杆。此次南极科考将历经100多天,执行31项科学考察任务,10项能力建设任务,多项常规保障维护任务,预计明年4月份返航。可以想象的是,伴随着中国第28次南极科考的启动,一场关于纯净健康生活的践行将从中国起航,带至南极,乃至全世界。