

龙虾邂逅啤酒

——李嫂龙虾(舜耕路济南大学店)

开业大酬宾:

满100返20

即日起在李嫂龙虾舜耕路店就餐在返券的同时,还有青岛优质啤酒免费喝,青岛鲜啤喝一炮送一炮。

李嫂龙虾(舜耕路济南大学店)堪称“济南省最大最全的美食广场”,致力打造独具情调的啤酒花园。偌大的广场,罗列着富有质感的炭烤木椅、小木桌、炭火炉,两边是浓绿色的欧式餐棚,木制的地板,周围用纱帘围起,煞有几分户外酒吧的感觉。来到李嫂龙虾(舜耕路济南大学店),有享不尽的美食等你来品尝!

麻辣龙虾 满满的一盆麻辣龙虾,红彤彤的外壳裹着雪白的虾肉球,伴着一路飘香端到了顾客的面前。热烈的红色、浓郁的汤汁、鲜嫩肥硕的龙虾,一口咬下去,入味十足、鲜辣爽口,让人直呼过瘾。这时,再来几杯爽口的新鲜啤酒,那便是再逍遥不过了。

特色烧烤 羊肉串、时令蔬菜、各种鱼虾海鲜在红色的炭火上不停地翻滚着,发出吱吱的响声。炭火炉旁的小伙麻利地翻动着食物,将小料撒到烤熟的串上,香味弥漫在空气中。此时肉质外焦里嫩,香味正浓,俗话说“烧烤得趁热吃”,这不,肉串刚一出炉,便被食客抢购一空了。

青岛扎啤 据李总介绍,这里的扎啤都是从青岛啤酒厂当天灌装,通过低温冷藏处理,经过400多公里的跋涉,直接运抵到顾客的餐桌上,从而保证了啤酒的口感与啤酒的品质,同时也为广大的济南市民带来了青岛啤酒厂的美味鲜啤,黑啤,原浆,三种不同口味的清爽扎啤。并且通过加在啤酒机中的冰镇柱,保证了扎啤在饮用过程中不会升温,也让顾客尝

到了原汁原味的青岛啤酒扎啤。

食品放心 特色烧烤、生猛海鲜、地道家常菜在这里可谓是有应有尽有。每道菜都是精心配置,符合济南人的口味。据了解,这里的海鲜都是一早便送过来的新鲜食品,而且店里的肉串都是腌制加工后现串现烤,为的就是确保顾客吃着新鲜,吃着放心。

为了让食客朋友们吃得开心,喝得痛快,李嫂龙虾(舜耕路济南大学店)又推出新活动:来李嫂龙虾舜耕路店就餐在返券的同时,还有青岛优质啤酒免费喝,青岛鲜啤喝一炮送一炮。

李嫂龙虾(解放路店)0531-88616199,济南市历下区解放路135号,解放路与历山路交叉口西行50米路北

李嫂龙虾(环山路店)0531-67898333,济南市历下区环山路中段,环山路路东环山小区停车场院内

李嫂龙虾(舜耕路店)0531-87152277,济南市历下区舜耕路13号,济南大学东校区院内北侧(原二环东路店)



吃遍 济南

小长假,吃起来!

济南的山美、泉美、湖美、吃的更美。“冬至包子夏至面,端午粽子腊八粥,正月元宵二月豆。”这些歌谣从一个侧面反映了济南人的传统食俗和饮食习惯,更是八大菜系首位,鲁菜的发源地之一。济南的名吃也是让人拍手叫绝,赞声不断,今天我们就来盘点一下济南的几大名吃。

● 小笼蒸包

小笼蒸包,始创于20世纪30年代。精致皮薄味美多汁,迄今已开发出以猪肉灌汤包为首的十余种风味,让人吃了回味无穷。而且吃不了的可以用荷叶打包带走,这可是济南的老字号,不仅是一种食品,而且是一种文化。

● 油旋

济南名吃油旋,外皮酥脆,内瓤柔嫩,葱香透鼻,因其形似螺旋,表面油润呈金黄色,故名油旋。济南人吃油旋多是趁热吃,再配一碗鸡丝馄饨,可谓物美价廉,妙不可言。油旋有圆形和椭圆形两种。更有精细者,在油旋成熟后插

一空洞,磕入一个鸡蛋,再入炉烘烤一会,鸡蛋与油旋融为一体,食之更美。在“山东省第二批非物质文化遗产名录”中,济南的传统小吃“油旋”榜上有名。申报油旋制作技艺的是省城的弘春美斋,它是济南市申报省级第二批“非遗”名录中唯一的个体商户。

● 炸荷花

济南夏令名菜。选用微开的荷花,取其中层花瓣,用清水洗净,以洁布擦干水分。平铺案板上,抹上一层豆沙馅,然后顺长对折。将折好的荷花瓣,沾满蛋清白面糊,入烧至三四成的油中炸三分钟捞出。再将油烧至六七成热下入荷花,炸至浅黄色捞出摆盘,撒上白糖即成。此菜外酥内软,甜美异常,荷花的清香味尤其宜人。

● 清油盘丝饼

清油盘丝饼之所以叫“清油”,是相对荤油而言,用花生油来煎烙的。“盘丝”才是此饼的造型特色。它是以抻面的基础上发展起来的一种精细食品。

制作时把面抻至极细,细如银丝,达千余根,再盘成圆饼形,放油中半煎半烙使之变熟。然后,提起中间把饼拉散,散放盘中,撒上青红丝、白糖即成。盘丝饼外焦里嫩,金丝均匀,味甜爽口,是宴席上的佳品点心。

● 甜沫

甜沫是泉城济南的一种特色早餐,具有三百年历史,是正宗济南独有特产。它通常是将小米粉倒入开水锅中,放入适量的青菜叶、盐、花生、红小豆、豆腐泡、粉条等,调入花椒粉、胡椒粉混合,熬煮后即成,滑爽适口,鲜香微辣,深受济南百姓的欢迎。五香甜沫有纯正的小米香味,色泽淡黄,口感细腻,保留了济南甜沫的原汁原味。此甜沫呈粥状,色黄微咸,五香味浓。

济南的美食一直是游客留恋的一个动力。看了这么多济南的特色旅游景点的名吃是不是觉得hold不住了?那就快点吃起来吧,济南旅游度假的特色名吃随时恭候您的大驾,好客济南欢迎您!

养生之道

春季如何正确饮食

众所周知,饮食对于养生至关重要,那么春季应该如何正确饮食呢?其实,真正养生的方法应该适应不同月份不同的吃法,因季节而异。而且春季分为早春(3月)、中春(4月)、晚春(5月),所以饮食也各不相同。

早春3月应食用温补类食物。3月春回大地,但是气温还是偏冷,人们还没从冬天的寒冷中走出来,这个时间大家还是要多吃些温性的食物。例如:牛肉、羊肉,老母鸡、大蒜、韭菜等等。初春温补可以选择牛肉炖白萝卜,白萝卜的辛辣可以吸收牛肉的腥味,牛肉的香嫩又可以中和白萝卜的辛辣,口感上极好,另外白萝卜有地下小人参之称,利尿消肿、排除身体毒素等,同时白萝卜维生素B、维生素C、微量元素锌、钙、铁含量丰富,配合牛肉营养更好,牛肉是红肉里面价值很高的,春天吃一盘牛肉炖白萝卜,抵御初春寒冷。

中春4月应多食蔬菜,少食热性食物。中春最好吃绿叶蔬菜,一方面可以补充营养,另一方面可以清热解火。适合这个时段吃的蔬菜有花椰菜、木耳、猴头菇、海带、胡萝卜等等,以上蔬菜都能对五脏清洁起一定作用。花椰菜有抗氧化作用、木耳可以清除消化道毒素、猴头菇提高人体抗病毒能力、海带防止人吸收铅金属、胡萝卜也是清热败火的好菜。这些蔬菜在中春食用,对人体健康数不胜数。

晚春5月应食用凉性食物,且不宜食太饱。五月很接近夏天,人体体内火气较大,这个时段可以进食瘦肉炒绿豆芽,老鸭炖胡萝卜、鱼肉片炖小白菜等,这些菜类在保证营养的同时,也降火解毒,让大家慢慢开始适应即将到来的夏季。晚春亦可煮些绿豆汤、酸梅汤、柠檬水等等,这些汤类有开胃解乏、养目的功能,在一定程度上解决春困烦恼。

欧洲美食大搜罗

五一小长假马上来临,不少朋友已经开始安排自己的旅游计划。去欧洲旅游的人也越来越多了。出门在外,品尝美食当然是一件乐事。而欧洲绝对是各位美食家的天堂。欧洲有太多值得品尝的美食佳肴。下面就让我们一起来盘点一下欧洲各国美食。

德国必尝美食:咸猪手

暗红的表皮烤得相当酥脆,切成薄片,可谓鲜得到位,咸得入味。和猪手一起

上台的还有一小碟黄芥辣,蘸一蘸,味道更显丰富。

推荐美食:牛肉香肠;巴登的面疙瘩、洋葱饼及腌肉;莱茵区的德国泡菜及杏仁饼;德国北部的香肠及杏仁糖;柏林的冷盘及加味啤酒等。

西班牙必尝美食:海鲜饭

海鲜饭的材料包括虾子、青口、鱿鱼、青豆、杂海鲜等等,但最关键的材料则为番红花。番红花是一种外来香料,使得海鲜饭散发浓郁的香味并呈现橙黄的色泽。

推荐美食:冻蕃茄汤(Gazpacho)、风干肉(Jamon)

意大利必尝美食:帕尔玛火腿

帕尔玛火腿称得上是全世界火腿的

佼佼者,跟酒一样,讲究年份,可保存10至12年,年份越久,味道越浓。

推荐美食:托斯卡纳的牛肉、佛罗伦萨的牛排、罗马的山羊肉、海鲜意大利面、各种口味的冰淇淋(GELATO)、红酒。

法国必尝美食:梳乎厘

一种源自法国的“顶级”甜品,蓬松的“梳乎厘”是法国甜点的梦幻之作。据说如果梳乎厘出炉后五分钟之内不端上桌,它会下陷,整个甜品就失败了。

推荐美食:鹅肝酱、法国蜗牛、红烩鸡、香草茶、法国大餐、各种各样的白、红葡萄酒等。

以上就是对欧洲各国美食的介绍了,如果您有兴趣去的话,不妨根据美食的所在地选择出行的国家吧!

