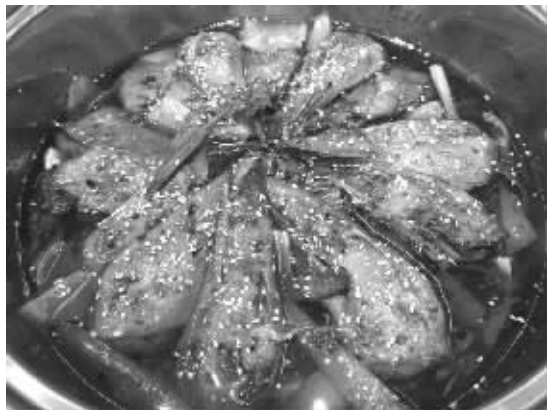


# 毕业季 去这些餐厅再聚一次

毕业季来临,又是一个离别的季节。跟以往一样,毕业季总是几家欢乐几家愁,工作、升学、感情,成了这一阶段毕业生们的主要内容。但不论有多忙,总有一件事是不能搁置的,那就是毕业聚餐。有些饭,总是不吃就晚了。当聚则聚,不要犹豫。

□本报记者 王萍



## 老卤味道依旧的鸭头

推荐餐厅:东方龙干锅鸭头

**推荐理由:**庄里本地人提起“东方龙干锅鸭头”,都说那种味道叫一个怎能忘怀。由于鸭头是主打特色,这么多年来成为庄里好吃鸭头的主儿必到之处。而现在餐厅旧貌换新颜。走进大厅眼前一亮,翡翠绿、鹅黄、桃花粉……清新明亮的视觉让你放松心情。在后院露台上就可以看到日落,周边风景也尽收眼底。环境古色古香,院内绿意葱葱,小桥流水,富有诗意,仿佛你到了丽江古城。一整锅鸭头端上来,阵阵飘香。烹制鸭头的厨师依然是开店的“元老”厨师。味道依然传统,卤过直接炒制,这样增加了卤制大的难度。品尝鸭头,外酥里嫩,卤制的火候刚刚好,肉质嫩滑多汁。炸制过后的鸭头,颜色很漂亮,鸭嘴嚼下巴香酥可口,用来下酒再好不过。吃完鸭头还可以涮菜,蔬菜有多种选择,只要喜欢可以任意搭配。除了鸭头,店里还有一些杭帮菜。选料时鲜,制作精细、清淡适口是其最大特点。凉菜菜式特别多,制作才是最看功夫的,越简单越难做,品质和好味道才是保证。鲜奶紫薯好似艺术品,紫薯口感软糯细腻。鲜奶烤馍像小时候炉火旁的烤馍,掰下一块蘸着炼乳,甜甜软软,女孩子一定喜欢。

发现地:建设南大街 62 号



## 讲求做工精巧食法讲究

推荐餐厅:长今家

**推荐理由:**长今家餐厅的女老板长得非常像电视剧中的大长今。她爱吃,爱做,爱研究,而且是有原则的那种类型,对食物的质量绝不打折。最喜欢的事情就是待在厨房里跟食物对话。长今家主打汤和主食。炒年糕是每次去必点的,老板娘师从韩国御厨后代,定量定食是她所遵从的一条主线。每份年糕十二条,考虑到了胃容积和消化的时间。酱料都是自己熬煮的,去餐厅的客人基本没有不空盘子的。想喝汤一定要提前说,尤其参鸡汤,早八点多就开始准备,平均炖煮四个小时,十二点左右就能喝到正宗的白参鸡汤了。最爱她家的海带汤,海带本身是凉性的东西,所以会配牛肉熬煮。三百毫升是对身体不造成负担还能全面吸收营养的这么一个量,味道自然是又香又鲜。泡菜都是手工做,她只要一做泡菜,基本就全卖没了,吃过她家的泡菜,你才会了解什么叫做活的泡菜。

发现地:范光胡同六号楼底商



## 滋味十足的个性烤鱼

推荐餐厅:嘿门鱼咖餐吧

**推荐理由:**嘿门餐厅其实是一家鱼咖餐吧。餐厅的烤鱼都是活鱼现杀非常的新鲜,全程烤炉炭烤非油炸。蜀香怪味烤鱼是整条黑鱼,肉质鲜嫩。老板说怪味是由汉源红花椒、藤椒、杭椒等调料独门打造的。吃上一口,烤鱼的香味和麻辣味,怪怪的会充满你的舌尖和神经特别带劲!海鲜烤鱼是一条整条龙利鱼,上面撒满了花蛤,绿色的时蔬点缀着,看起来有些小清新。下面的炭火烤着烤鱼,上面咕嘟咕嘟冒泡的汤汁那香味叫鲜味十足。鱼肉厚实,有弹性,绝对是爱鱼之人的首选。店里主推的龙虾尾。据说是老板选购好新鲜的小龙虾后,在鲜活的状态下马上去虾头,立刻速冻,保留虾尾的新鲜度。虾尾的味道有两种,麻辣和蒜蓉。麻辣虾尾要慢慢吸一下汤汁,一定要轻,不然会被辣到。然后用门牙咬住虾肉,把虾尾拉直,手轻轻拉住虾尾使劲,整个虾尾肉就轻松脱出。麻麻的带着辣椒香,吃起来很容易上瘾。蒜蓉的虾尾的味道会好似女生的温婉,甜滋滋的回味超级美味。同样,吃起来也是很容易上瘾。

发现地:万达步行街与槐岭路交叉口北行 10 米路东



## 令人垂涎欲滴的美食相当齐全

推荐餐厅:圣马丁海鲜自助烤肉餐厅

**推荐理由:**餐厅环境优雅,集合了时尚、营养、价格亲民,是一家综合性自助餐厅。无论你是想涮锅还是想烧烤,或者吃特色菜,统统可以吃到。大厨秘制腌料腌制,使各种味道浸入到肉串之中,烤制时无需再添加其它佐料,烤制出的鸡翅、脆骨、鱿鱼,口感滑嫩,回味无穷。这里的食材不但种类繁多,而且相当的新鲜。大口吃肉,大碗喝酒,而对于烧烤类食品,还是要细嚼慢品,才能体会到其中精华。当然在这里不仅有烧烤更有美味的特色火锅。底料为厨师自配秘方,幽香回肠,让人流连忘返。餐厅的生蚝一定品尝,烤着吃极度鲜美,涮着吃滋补养生。一排排的凉菜和热菜更是种类繁多。沙拉、甜点、寿司、巧克力喷泉都是自助必备项目。店里除了各种饮品、啤酒外,还有店里自酿酒。整体来说餐厅的性价比还是相当高的,味道鲜美是朋友聚会的不二之选。

发现地:天山大街学苑路北国商城益新店五楼

## 菜根“谈”

高越



有些新闻的确匪夷所思:日前,美国《GQ》杂志发布了餐饮品赏大师 Brett Martin 最新出炉的“美国 2017 餐饮排行榜”,休斯敦一家川菜馆的招牌凉菜“夫妻肺片”荣登榜首,被选为“年度开胃菜”。

收藏大家马未都先生对美食也颇多见解。他在一档节目中说,川菜中的名菜“夫妻肺片”原名为“夫妻废片”,盖因肇始者发明这道菜,用的是当时为人所不屑的动物下水。笔者查了一些资料,发现这道美食的渊源有多种出处。笔者以为最靠谱的一说如下:民国初年,一家牛肉铺的郭姓伙计眼见铺里的一些内脏被弃之不用,深感可惜,于是带回家与老婆合谋,将下水洗净切片,煮熟后佐以精致调料。没想到这些“废片”摇身一变成美味,食客将其命名为“夫妻废片”。这道凉拌牛杂有了名气,老郭感觉“废”字实在不雅,于是谐音为“夫妻肺片”。当年这道凉菜里的确有牛的肺叶,但口感不好,厨子于是毅然弃之,只以牛心、牛肝、牛舌、牛筋、牛头皮等下脚料为主,但菜名却延袭下来。

其实,不止动物内脏,食材中的许多边角角的废弃物都能成为美味。除了动物下水,菜根菜茎也可变废为宝。蔬菜的根茎受农药化肥污染最轻,营养也更为丰饶且可入药。如富含大蒜素的葱根,有抗氧化、杀菌的特性;菠菜根含有铁、维 A,常食之可增强体力;白菜根味甘性微寒,具有清热利水、解表散寒、养胃止渴的功效;香菜根含有较多维生素、矿物质……菜根以煎汤食用最好。

此外,诸如萝卜皮、西瓜皮、莴苣皮、茄子蒂等“废料”,均可经油煎、爆炒、腌制、水煮、凉拌等手法,佐以精细调料,从而化腐朽为神奇,做成“酥脆鱼鳞”“花椒鳝鱼骨”“爽口萝卜皮”等等。有兴趣者可以网上检索其烹饪方法。

## 行业资讯

## 第二季“大桥鸡精杯”晒菜品 免费武汉游活动强势归来

登高楼,观长江,凭栏远眺,在黄鹤楼上饱看南国风光——这个夏天,“大桥鸡精”携手“河北天气”微信订阅号与大家再次相约江城。

2016 年夏季大桥鸡精携手“河北天气”微信订阅号推出“大桥鸡精杯—夏日最爽口菜品 DIY”评选活动,获得了广大市民的一致称赞和好评。2017 年 6 月份第二季活动荣耀开始,市民通过关注“河北天气”微信订阅号并上传“DIY 最爽口菜品”照片配以简单的文字说明,就可以参与评选活动。每期前 30 名上传图片者均可获得价值 120 元的调味品大礼包。活动持续到 9 月 30 日,分 5 期进行,所有上传菜品照片者都可参与投票,获得票数最高的前 30 名将获得“双高铁武汉游”的机会,重要的是还可免费携带一人前往!品武汉小吃,登黄鹤楼,感受长江之壮丽,全程免费。

期间,大桥鸡精分别将在石家庄、沧州、唐山举办 30 场进社区活动,每次现场会选出 10 个获奖名额送出精美礼品并有机会参与“免费双高铁武汉游”,具体信息会提前在“河北天气”微信订阅号公布,敬请关注!

南国有好景,南国有名吃!无论是为了登上“天下江山第一楼”,领略“江汉”灿烂,还是遍尝武汉小吃,大快朵颐,“大桥”的邀请您不可辜负!

## 麦当劳“欢乐六一亲亲嘉年华”首次亮相石家庄

本报讯(记者 王萍)近日,麦当劳首次在石家庄植物园举办了“欢乐六一亲亲嘉年华”大型亲子游园会,邀请孩子与家长一同感受童真乐趣。500 组家庭千余人在首席快乐官麦当劳叔叔和品牌大使的带领下开启了嘉年华之旅。爸爸妈妈和孩子们在一系列“亲亲”主题的家庭游戏及定向互动活动中度过了一个难忘的儿童节。

北京麦当劳食品有限公司营运总监朱海涛作为亲亲嘉年华启动发令大使在活动中表示:“亲亲嘉年华是麦当劳在石家庄首次尝试全家人共同参与的户外定向运动,希望孩子们通过游戏来锻炼自主解决问题的能力,鼓励为家长与孩子们之间创造更多有爱瞬间,增加交流与沟通的机会。这样的理念也体现在麦当劳日常活动中,特别是每周末餐厅的亲子甜筒日”。