

# 庄里夜生活 从一顿美食开始

## 让你的味蕾去旅行 在家门口吃遍大江南北



### 孙大厨一天卖出几千只鸽子

孙大厨鸽子馆凭借招牌菜“脆皮鸽子”吸粉无数，一天卖出几千只！一只小鸽子何以有如此大魅力，快跟我来一探究竟吧。

“我们店的每只鸽子都是鲜活现杀，用18种调料、9道工序、12小时烹制而成，你看这浓郁诱人的色泽、油光铮亮的脆皮，吃过一次就不愿去别家将就了！”工作人员介绍。如果担心长胖，还可以选择炉火烤鸽子，撕开鸽子，清晰的纹理看着就赏心悦目，肉质干香紧致，很有嚼劲。孙大厨鸽子馆可不只有鸽子，招牌菜还有带皮真驴肉，驴是当天宰杀当天配送当天制作，带皮驴肉搭配孙大厨的“独家神器”——

手捣蒜汁和尖椒圈一起吃，解腻又增香，酥脆又爽口。此外，秘制烤羊排肥瘦相间，吃起来不腥不膻，瞬间征服你的味蕾。

孙大厨鸽子馆的前身是1997年成立的锦绣金山，自锦绣金山2017年开了第一家孙大厨鸽子馆之后2年，12家锦绣金山门店陆续升级为孙大厨鸽子馆，庄里也掀起了吃鸽风潮。目前已有“孙大厨鸽子馆”“孙大厨驴肉馆”“醉胶东海参馆”“锦绣金山云海酒店”4个子品牌，共计13家直营店面，覆盖了石家庄整个核心城区，员工千余人。“我们的目标就是主要城区范围内无论你住在哪里，只要走出家门，4公里之内肯定能找到我们的店面。在这里用最实惠的价格，享受最好的环境和服务，吃到相对最好的东西。”河北孙大厨餐饮服务有限公司总经理孙凤云说。

### 吃上海本帮特色菜就去石库门

古老的英国时钟、留声机、里弄厢房……走进位于中华南大街的石库门酒店，老上海风情扑面而来。

来石库门酒店，少不了要品尝地道的上海家常菜。这里的红烧肉能吃出外婆的味道。蔗糖清爽的甜，混着酱汁香厚的咸，萦绕在酥烂的层层肉质之中，煮成胶质的肥肉加上酥烂的瘦肉盈满口中，汤汁给红烧肉穿上闪亮的外衣，令人过目难忘。咬在嘴里是肉中渗出浓浓的酱汁，将本帮菜的浓油赤酱发挥到极致。令人每每想起都会垂涎三尺。

蟹粉豆腐也是上海家常菜里的一道看家菜。这家店做的蟹粉豆腐有一个卖点——“三蟹合一”，想要做好此菜首先要做好蟹油、蟹粉、蟹汤的熬制工作，所以称“三蟹合一”。既能吃到蟹黄又能吃到豆腐，并且不油腻，属清淡型。

另外，石库门吊烧鸡和剁椒鱼腹蒸豆腐都曾荣获市民最喜爱的金牌菜。其中，石库门吊烧鸡选用散养的三黄鸡，经自制香料腌制12小时，再经吊炉烤制而成。色泽红亮，皮脆肉嫩，鲜香味美。剁椒鱼腹蒸豆腐选用深海鱼腹，加剁椒蒸制而成，香辣软嫩细滑，入口即化，香辣持久。

石库门主营改良上海菜、本帮菜，同时经营私家菜、湘菜、粤菜，可品尝到您可口的菜品。2008年酒店荣获“消费者信得过饭店”及“十佳婚宴酒店”称号。

### 开店20多年的东北丰仍是庄里人最爱

说到吃东北菜，很多石家庄人都去过东北丰·家宴。这家店始创于2000年5月，主营东北家常菜、东北特色炖菜、东北特色海鲜、现包大馅水饺，极具东北特色，经济实惠，好吃不贵。特别是现包现煮的大馅水饺皮薄馅大、口感鲜香。

东北丰·家宴原汁原味地还原了东北人记忆中的老味道。首选东北菜的看家绝学——“杀猪菜”，这道菜使用4小时熬制的猪骨老汤制作，味道香浓，血肠是店家自行灌制，口感鲜弹，再配上清爽的酸菜、香软的白肉，让你每一口都能感受到手工精制的细致和讲究。铁锅炖大鹅选用新鲜的大块鹅肉用铁锅精心焗制，鲜香入味、肉香十足。东北炖大鱼选用当天宰杀的鲜胖头鱼，经过骨汤和12种调料炖煮而成，鲜鱼的口感非常嫩滑入味，久炖肉质也不会显老，酥脆的烙饼蘸上浓香的汤汁，令人赞不绝口，成为食客必点的招牌菜。此外，还有小鸡炖蘑菇、猪肉酸菜水饺等。

“以前东北丰·家宴位于广安大街上时就经常去，现在这家店搬到槐安路与友谊大街交口附近了，很多人还是会慕名而去。”市民张先生说。目前，整个酒店可容纳1200余人同时就餐，拥有停车位200个，停车很方便。



“没有什么事儿是一顿美食解决不了的，如果有，那就两顿。”“美食可以治愈一切”。

进入初夏时节，随着石家庄推出一系列夜购、夜食、夜游等活动助力夜经济，石家庄的夜晚也成了各种美食的天下。从本期专刊开始，我们将对石家庄的特色餐饮美食等陆续进行推荐介绍，为人们的夜生活提供更多选择，为庄里的夜经济加点料。

□本报记者 马冬胜



Ⓐ 跟着晚报去旅行

## 探秘世界文化遗产 看壮丽“人工天河”

### 去两大5A级景区 来一次“古色+红色+绿色”之旅

本报讯(记者 马冬胜)从石家庄出发向南仅需2.5至3个小时的车程，就分布着两个著名的国家5A级旅游景区，一个是位于千年古都河南省安阳市的世界文化遗产——殷墟，一个是被称为“人工天河”的红色教育基地——河南省林州红旗渠。5月25日至26日，“跟着晚报去旅行”将带您来一次“古色+红色+绿色”畅游之旅。

**第一天：**早7:00从石家庄出发，2.5小时车程抵达千年古都——河南省安阳市，参观商朝后期都城遗址——殷墟。20世纪初，殷墟因发掘甲骨文而闻名于世，先后出土有字甲骨约15万片。1961年3月被列入首批全国重点文物保护单位。2006年7月列入世界文化遗产名录。11:30后赴林州市(30分钟车程)。12:20用中餐(林州特色烩菜)。

14:00参观红色教育基地、全国廉政教育基地、全国重点文物保护单位——红旗渠。首先游览红旗渠纪念馆新馆，了解林州人民“战太行、出太行、富太行、美太行”的奋斗历程。后乘车赴红旗渠核心景点青年洞，车程半小时。这里是红旗渠水工、建筑和自

然景观结合最为精妙的地段，也是红旗渠建设最艰巨的地段。因当年参加凿洞的突击队是从全县民工中抽调出来的300名优秀青年，故取名叫“青年洞”。晚住林州市区酒店。

**第二天：**早餐后前往庙荒村和止方村，如今，这两个曾经破败的荒山村已经变成风景如画的美丽新农村。后乘车赴林州风情小镇——石板岩镇，这里地处林州市西部的太行大峡谷内。石板岩的自然风光很美，著名的王相岩和桃花谷等景区就位于此地。中午在石板岩镇自由品尝小吃后，14:30返程。18:30抵达石家庄。

**发团时间：**5月25-26日2日游  
**报名费：**230元/人(包含：车费、用餐、住宿、门票、导游、保险，不含景区内电瓶车)

**集合时间、地点：**西清公园6:30  
省体育馆北门(报社对面)7:00

**报名电话：**0311-88629304

**报名地址：**中山东路313号石家庄日报社一楼大厅



更多资讯  
请关注“乐游帮”

Ⓐ 公勺公筷 厉行节约 制止餐饮浪费

## 自觉用公筷 聚餐更有爱

本报讯(记者 马冬胜)目前石家庄已经进入真正意义上的夏季，随着天气渐热，夜晚纳凉聚餐成为人们消暑活动之一。每到夜幕降临，石家庄街头的一些烧烤店、特色小吃店就开始热闹起来。那么，这些小店公勺公筷使用情况如何呢？

在一家以烧烤为主要特色的小饭店记者看到，这里提供的都是一次性卫生筷。在靠近门口的一个4人饭桌前，两对情侣模样的年轻人点了两个热菜、两个凉菜，又点了一些烤串和啤酒。菜上来后，其中一位女士将4双一次性卫生筷分别摆放到4个菜盘上作为公筷使用。其他3人也非常配合，在夹菜时都是先用公筷将菜夹到自己餐盘里，然后再用私筷夹起来食用。起初，大家的表现很自觉，然而，酒过三巡之后，画风就开始变了，两位男士早已分不清哪是公筷、哪是私筷，只知道用手里的筷子从菜盘里夹完菜就直接放进了嘴里。在另外一个餐桌，3位男士也正吃到尽兴时，说话的声音也开始变大，餐桌上根本看不到公勺公筷，大家都只用私筷。

在另外几家饭店，情况也都差不多。“无论是家人还是朋友聚餐，建议还是尽量自觉使用公勺公筷，既是对他人的关爱，也是为自己负责。”市民周女士说：“大家在一起聚餐，吃得开心尽兴，同时也要注意适量点餐，自觉践行光盘行动，夏天天热，一些剩饭剩菜不宜打包过夜，点餐时要避免浪费。现在生活质量提高了，更要吃得健康、吃得卫生，懂得节俭惜福。”