

山野之间的饭馆美宿

上臧饭馆双人霸王餐、百元代金券等你来领

□文/图 半岛全媒体记者 马克

如果说吃饭仅仅是为了果腹,那么路边小摊跟山珍海味似乎也没有本质的区别。但是现代人赋予饮食的意义已经不仅如此。吃,跟菜品、环境甚至其中包含的意境都密不可分。位于李沧区天水路上臧饭馆,能让你在都市的纷乱中寻找一份静谧。

上臧饭馆坐落于李沧区天水路777号(竹子庵公园旁),三面环山,一面临河,挑个窗前的桌几,无尽的绿色蔓延在你的眉眼之间,硕大的荷叶在河面摇曳身姿,如此风景,未饮已醉。

若一顿饭还不足以慰藉你被都市喧嚣侵蚀的心灵,你便可在半山的堃源客栈小住一晚。四合院的设计,仿古的窗格,在这里住一晚仿佛穿越一般。

上臧饭馆,正因为处于山间,所有的菜品都忠于原味。所有蔬菜均自己种植,

鸡鸭也都是亲自散养。菜品不讲究过度调味,佐料均选自山间天然调味品。比方说上臧有名的锅烧鲈鱼头,选用新鲜的鲈鱼头,用近30种佐料腌制,这佐料可不是市场上能买到的,因为身处山林,佐料也都就地取材,于山中选取天然调味料,腌制3~4小时入味。锅底以蒜瓣、干葱铺底,将鱼头及酱汁倒入锅中,生焗至汤浓。挑一块,鱼肉呈蒜瓣状,雪白的鱼肉在浓稠的酱汁里打个滚,入口,葱蒜的香味渗透到鱼肉里,配合香浓的汤汁,入口香味瞬间溢满整个口腔。

若想邀好友到上臧品尝一下忠于原味的菜品,可以关注“青岛好滋V”,回复“上臧饭馆”,免费的两人霸王餐,无最低消费的百元代金券等你来抢。



位于山野间的上臧饭馆。



锅烧鲈鱼头。

2017中国餐饮食品产业化、标准化发展峰会在青举行

9月7日~8日,2017中国餐饮食品产业化、标准化发展峰会在青岛即墨举办。本次峰会以“开放、互信、共享、共赢”为主题,深入探讨了餐饮产业升级大趋势下“餐饮食品产业化、标准化的发展和机遇”。

峰会由中国烹饪协会、青岛市餐饮行业协会主办,即墨市政府、青岛市商贸服务发展中心协办,即墨市餐饮协会、中国烹饪协会餐饮食品产业化专业委员会承办。数十家行业组织、百家餐饮企业、餐饮食品产业化企业、供应链管理企业、中央厨房企业参加了此次峰会。中国烹饪协会会长姜俊贤等行业领导出席峰会。 夏琳莎

良友饮食又添新店

在青岛,很多人有这样一种情怀,商务宴请、朋友聚会、家庭聚餐都要去良友海鲜,良友品质带给人们的印象就是值得信赖。坐落于东海东路85号的良友海鲜拥有多功能厅、豪华包间、标准包间24个。

房间内设计极具特色,既有古色古香的中式包间,也有融入西洋风格的欧式包间,最大包间可同时容纳50人就餐,最大宴会桌可同时容纳30人就餐。酒店停车场车位充足,免去客人的后顾之忧。良友海鲜为您倾尽全力、真诚提供顶级服务。

良友美食是良友海鲜的一张靓丽名片,让来这里的宾客不虚此行,这里有各种新鲜的海鲜食材和家常菜品供您选择,点菜过程中都能让您大饱眼福,想吃什么,想怎么吃,良友海鲜的大厨都会为您烹制一桌美食盛宴。 夏琳莎

小院里吃出了星级大厨的味儿

□文/图 半岛全媒体记者 马克

近日,记者在李沧区果园路27号北山小院吃了一顿家常菜,但这顿家常菜味道一点都不“家常”。

先说一下他家的铁锅蛤蜊鸡,选用胶州跑山鸡,鸡肉紧实,长时间的炖煮蛤蜊的鲜味融到汤汁中,玉米面做成的贴饼子整齐码在铁锅边,一半浸入汤汁。



飘香脆骨

店里有道特色菜叫“外婆小炒”,老板解释说“就像外婆炒的一样亲切”,鸡蛋在锅里划碎,加上鱿鱼丁,青椒粒,用酱翻炒。

除了这两个菜品,店里一共推出了十道特色菜每一道都倾注了厨师的创意和特色,保证你跟别处吃到的不一样。人均60元的餐标也是相当亲民。关于北山小院更多精彩菜品可以关注“青岛好滋V”,回复“北山小院”即可。

食尚中秋 品牌金榜 2017半岛好评商家展示活动

北大荒乐福绿色食品超市

旗舰店:青岛市市南区银川西路5号 电话:82494666
团岛店:青岛市市南区团岛路19号 电话:88078320
李村店:青岛市李沧区九水路29号 电话:80609476
台东店:青岛市市北区延安三路13号 电话:58738884

北大荒乐福绿色食品超市隶属于北大荒集团,是以米、面、油、乳、山珍等高品质食品为主营产品的绿色有机食品展示与销售的平台。本着“品味北大荒,乐在福中享”的品牌和发展理念,实现让中国人生活更有质量的终极目标。

琴岛双兴香辣鸡架

地址:中山路67号 电话:82678177 (悦喜客来酒店电影院内)
地址:香港中路和新浦路交叉口 电话:81182902
地址:宁夏路112号 电话:81182901

鸡架子切的一小块一小块的,拌着粘粘的汁甚是诱人。入口的第一感觉就是入味,鸡肉的鲜美与辣椒的香味混合在一起,又略带一点甜味,真是香而不腻。

劈柴院锅贴

地址:市北区沈阳路28号 电话:1307888889
*****114转各分店*****

青岛老字号一劈柴院锅贴,选用放心肉,健康食材,纯手工制作,坚持天天调新馅,现做现卖,皮薄馅鲜,外焦里嫩,香脆可口。作为青岛特色之一,劈柴院锅贴在传统口味上不断创新,发展至今,已拥有三鲜、虾仁、牛肉、虾虎等十余个品类,深受青岛人民和各地游客喜爱。

龙豫厨房

地址:即墨市湘江二路295号 农业银行东200米路南 电话:18953230006

龙豫厨房主营特色龙虾。店内龙虾均采用微山湖龙虾,所有原料均由老板亲自选购,运用十几中中草药秘方制作而成,干净卫生!龙虾色泽红亮,质地滑嫩,口味独特。欢迎广大美食爱好者的光临和监督!

好满福中国兰州传统牛肉拉面

青岛总店:市北区哈尔滨路52号青建太阳岛一层(清江路地铁站A口)18661466982
城阳店:正阳中路鲁能国际风情街3号1F(麦世达百货东门)17701301758
高新区店:凯丰国际广场二层(高新区管委会对面大厦)13808950155

本店只做真兰州牛肉面!兰州人的每一天是从一碗牛肉面开始的,其面型分为大宽、薄宽、韭叶、荞麦稜、二柱子、二细、三细、细、毛细等等,每个人吃哪种面型已深入潜意识,少有改变,只有到了这里您才会明白!

维莱客

地址:青岛市李沧区九水路588号 电话:053280993525

青岛维莱客餐饮管理有限公司座落于美丽的海滨城市青岛,是以中西式餐饮原料配送,开店指导等餐饮综合服务公司。至今拥有100余家加盟店,公司始终坚持奉行:“诚信经营,让客户满意;的企业宗旨。相信维莱客,给你一份满意答卷。”

正良水果捞

地址:青岛市市南区金田路3号 电话:18766393857

正良水果捞是一家专门手工制作水果捞和水果甜品的水果坊。正良水果捞始终注重生态,关注健康,倡导绿色生活的理念,咨询了众位国内外营养学家,调制出独特的酸奶,再搭配精心挑选应季新鲜的水果,制作出了独特风味的正良水果捞和正良水果甜品!

罗记爆烤鸭

地址:黄岛区金泉路81号 电话:13589228098

罗记爆烤鸭,十七年老字号品牌,出自于胶东半岛一个远古小镇,拥有百年传统制作工艺,现代经营思维。后迁至美丽的西海岸黄岛区,目前在全国已发展至十余家分店,拥有企业化的管理模式,先进的加工工艺,以及标准化的生产流程。拥有单独的制作车间、腌制车间和烤鸭车间。罗记爆烤鸭努力打造绿色健康食品,看自己的鸭子养殖基地,精选上好的鸭子作为鸭胚,经过三十多种中草药秘制配方老汤腌制,经高压环境烤制而成。鸭皮薄脆嫩,外酥里嫩,口感上佳,在鸭胚高蛋白、骨髓、补气血,还可以补充维生素E,赠送的鸭饼现场制作,养生无添加剂,罗氏团队,专业的团队,致力于打造百年老店。

青岛百峰盛源豆制品

联系电话:0532-86838165
地址:青岛经济技术开发区延河路252号天和工业园22号厂房

通过国家食品质量安全认证豆制品上市企业 质检证书:2003248