

# 啤酒城里寻“新鲜”，

琅琊海鲜、琅琊泉水炒鸡、蓝莓精酿啤酒……百余种



□文/半岛记者 王丽平  
图/半岛记者 孟达

“喝啤酒，吃蛤蜊”是咱青岛人过夏天的标配，在金沙滩啤酒城内自然也少不了。这里不仅有特色地方小吃，更有海鲜唱主角的本土特色餐饮，辣炒蛤蜊、清蒸牡蛎、爆炒海螺片、辣根海参……呈现出浓浓的“青岛味道”。

8月13日，记者探访了金沙滩啤酒城内的琅琊海鲜等具有本土特色的餐饮店铺和酒馆，在这里，即使是地道的青岛人也会被琳琅满目的海鲜所震惊。

## 50余道海鲜菜品 让人难舍“新鲜”世界

在金沙滩啤酒城的啤酒博物馆对面就是“琅琊海鲜”，推门而入，一股浓浓的海鲜味扑面而来，循着鲜味，主厨孙玉新带领记者来到了后厨存放海鲜的地方。近20个鱼缸整齐地排列着，每个鱼缸存放一种海鲜，如花蛤、扇贝、刀鲜、海螺、鲍鱼、龙虾等。在这里，时间仿佛被按了慢放键，每种海鲜都懒洋洋的，在做着慢动作。

据主厨孙玉新介绍，这里的海鲜都来自距啤酒城七八公里的积米崖码头，他们都是提前一天订货，第二天一早5点到码头进货，确保新鲜。每天这里的海鲜进货量达到100斤左右。说到海鲜，做了25年厨师的孙玉新颇有发言权，他说海鲜本身的鲜味是所有调味料都调不出来的。所以，孙玉新做菜有个规矩，只做活海鲜，“我要对我的食材和顾客负责。”孙玉新说。

对于活海鲜的做法，孙玉新说以清蒸和原汁两种做法为主，清蒸就是不加任何材料，将海鲜清洗干净直接入锅蒸，保留了食材的原汁原味；原汁则是在水中加葱、姜、盐、花椒一起煮，通过配料突出海鲜的本味。除此之外，每种海鲜还有不同的做法，就目前店里的20余种海鲜来说，就能做出50余种海鲜菜品。孙玉新说，以虾为例，可以做白灼虾、蒜蓉粉丝蒸虾、椒盐虾、微波烤虾、水煮麻辣虾等，可以说是一虾五吃。

记者了解到，该餐饮店实行明码标价，所有菜品价格均墙上公示，并由物价部门监督。同时，推出惠民套餐，不仅性价比高，而且种类多样，满足游客不同口味。

## 名菜琅琊泉水炒鸡 引“舌尖”美食家争赏

在8月8日的举办的“舌尖上的中国”名人名菜见面会中，孙玉新做的琅琊海鲜吸引了各位美食大咖，并得到盛赞。

“我们准备了招牌秘制煎酿黄花鱼、大厨招牌手撕牛肉、山茄烧螺头、琅琊泉水炒鸡、金蒜粉儿蒸海鲜、煎生蚝共六道菜品。”孙玉新介绍，其中的琅琊泉水炒鸡是琅琊当地特色菜，原料必须采用当地



琅琊海鲜店的小海鲜广受欢迎。



七宝菜馆的特色美食“宝山送福”。



特色美食“黑山养生鸡汤”。

10个月大的土鸡，那里的鸡能上树，体格外，肉质嫩。一只鸡有五六斤重。做法主要是将小公鸡剁成3厘米小块，大火焯水后，用山泉水加葱姜等佐料，小火慢炖半小时，待九成熟后，加上啤酒少许，大火收汁，一道极具青岛特色的琅琊鸡就出锅了，口感筋道的肉质加上啤酒酒香，让整道菜唇齿留香。说着，孙玉新拿出了菜品照片，只见几片玉米饼围着鲜嫩的鸡肉，上面撒着几片红绿辣椒，这道菜大师们品尝后一致称赞，评价鸡肉细嫩且不过于丰腴，香气浓郁。

此外，孙玉新介绍，山茄烧螺头采用崂山云涧紫山茄、红岛大海螺头，山茄段过油、海螺头切片，用蚝油、豆瓣酱、酱油烧制，螺肉新鲜爽口，搭配啤酒，就是当地最特色的渔家菜。说着，孙玉新回忆起当时大师点评的情景，“山茄这道菜下锅前可以先用猪油热锅，会提升菜品的口感和香味。”

“今年的啤酒节较往年来看应该是最隆重的一届，每天都有大量的游客过来就餐，我们希望用最好的品质让游客更深刻地体验咱们半岛临海的好处，品尝到更新鲜的美食盛宴！”孙玉新说。

## 啤酒伊面烧龙虾 重量级菜品“精蒸细做”

说到这里的重重量级菜品，孙玉新首推啤酒伊面烧波士顿龙虾，这也是店里做法最麻烦的一道菜。“除了用时长，配料也比较复杂，我们采用新鲜波士顿龙虾，此外需要乌冬面、笋片、西蓝花、胡萝卜、葱、姜和啤酒。”孙玉新说，他们采用的龙虾一般在两斤重，首先将龙虾头去掉，再将身子斩大块，用葱、姜、啤酒腌制10分钟，之后拍上玉米淀粉，过油炸。再将伊面用油、

葱、姜、盐拌匀，铺平在盘子里，然后把炸好的龙虾按头、身子、尾巴摆好，上蒸箱蒸15分钟，再用西蓝花、笋片摆盘、鲜汁浇头。整个菜品制作下来需要半小时，是普通菜品用时的6倍。

有海鲜，当然少不了啤酒，这里有目前市面上还买不到的无酒精蓝莓果啤。

在酒店大堂，记者看到盛酒的大桶上分别标着原浆、黑啤和蓝莓等字样，据大堂经理张玲介绍，其中的蓝莓果啤是目前专供啤酒城的，市面上还买不到。张玲打了一杯蓝莓果啤给记者品尝，玫红色的液体就像果汁一样，喝起来完全没有酒精味道，更多的是蓝莓的清香和汽水麻嘴的口感，让人很难将其和啤酒联系起来。张玲介绍，目前主要消费群体是女士和司机师傅，每天能销售100斤左右，占有啤酒销量的五分之一。张玲说，希望游客在享受本地美食的同时感受本地的啤酒文化。