



美食美酒最青岛

本地味道打造舌尖上的啤酒节



本土精酿啤酒叫响本届啤酒节。



充满怀旧气息的特色美食“一盒烧饭”。

解读

借力啤酒节人气，叫响本土美食品牌

金沙湾啤酒城餐饮总监徐刚告诉记者，今年金沙湾啤酒城内，美食的头一个特色就是突出新区品牌。徐刚举例说，他们将“泊里西施舌”“胶南琅琊鸡”“琅琊玉筋鱼”“灵山岛海参”“大村香菇”等地理标志农产品作为本土优质食材，打造只有在西海岸才能品尝到的特色美食，带给游客浓浓的“新区味道”“琅琊美食”。

同时，他们还策划了琅琊系列菜品，依托宏运酒店、宝山寻宝七宝菜馆、

琅琊海鲜等地方餐饮企业，打造“琅琊美食街”，策划推出独具特色的“琅琊宴”“七宝菜系”等本土系列菜品。琅琊鸡、塔桥全羊、泊里烧肉、泊里西施舌、琅琊龙湾海参鲍鱼、灵山岛海草凉粉等新区地方特色菜品，也汇聚到啤酒城内。

“我们会同新区品牌推广办公室，深度挖掘本土美食文化内涵，依托青岛国际啤酒节期间的高人流量和关注度，叫响新区本土美食品牌。”徐刚说。

—— 浓浓“新区味”，馋你没商量 ——

>>>关键词：美食街

力推“琅琊宴”，打造本土美食名片

在金沙湾啤酒城星光大道西侧，有一条“琅琊美食街”颇受关注。首次进啤酒城开店的青岛宏运酒店琅琊宴就开在这里。据相关负责人乔静介绍，今年他们推出了极具本土特色的“琅琊宴”，汇聚了琅琊鸡、塔桥全羊、泊里西施舌、灵山岛海草凉粉等20多种新区地方特色菜品。

记者在现场看到，琅琊宴从菜品到店面布置都十分用心，一进入店内就看到写着“舌尖上的琅琊”的店招，各种本土最具特色的菜品图文并茂地展示给食客。乔静介绍说：“比如这款琅琊鸡就来自咱们西海岸本地，平时生活在树上，是一种会飞的鸡，肉质筋道，味道非常香。”

泊里烧肉也是新区名吃，距今已经有100多年的历史，是新区非物质文化遗产，从选材到烧制都非常讲究。据酒店大厨介绍，做泊里烧肉的食材很讲究，要选嘴巴长、耳朵长的那种猪，肉吃起来不那么肥腻；食材拿回来切开会要烫三遍、拔凉三遍、刮数十遍，然后放在由30多种调料调制而成的汤中，烧制两三个小时才能出锅。

乔静告诉记者，自从啤酒城开城以来，他们每天都接待大量的游客，除了各种现场品尝的美食外，酒店还有可以外带的特色鲅鱼酱等礼盒等，颇受食客欢迎。“客人对咱们西海岸本地美食还是很认可的，尤其是琅琊鸡、泊里烧肉等几款菜点单率很高。”

>>>关键词：农家宴

一桌“七宝菜”，原汁原味农家饭

在金沙湾啤酒城内，你不仅能吃到各种烧烤，还可以品尝原汁原味的农家菜，七宝菜馆就非常值得一去。

七宝菜馆负责人隋军告诉记者，他们的镇店之宝——“七宝”食材，是来自西海岸新区宝山镇的地区特产，分别是庄户面粉、老面馒头、杂面面条、滕家粉条、凉制瓜枣、杨家辣酱、林子野茶。每年宝山镇都会通过评比，选出当年的七宝食材，这些食材都是采用最简单的制作方法制作而成。

据隋军介绍，目前他们每天能接待近500名游客，为了让游客们品尝到原汁原味的七宝美食，菜馆每天都

会准备40个菜品，分凉菜、热菜、烧烤等。除了七宝食材，七宝菜馆还推出了七宝菜系和七宝水果。七宝菜系包括“冰雪覆盖黄金山”“一盒烧饭”“铁锅炖大鱼”“黑山养生鸡汤”“葛根养生汤”“锅贴小笨鸡”“宝山送福”。每一个菜品都采用宝山镇当地食材制作而成。

除了美食有特色，这家菜馆的布置也相当有韵味：原木青瓦搭建的屋檐，菜馆内贴着近百幅福字剪纸，食客一抬头就能看到万福相伴，百福旁边则是布贴画艺人制作的长达7米的《清明上河图》，蔚为大观。

>>>关键词：精酿

本土精酿啤酒让游客“口服心服”

美食必得有美酒相伴。西海岸除了本土的特色菜外，还有威沃、德华等本土精酿啤酒品牌。以万国精酿啤酒馆为例，这儿最畅销的当属产自西海岸的德华精酿啤酒，每逢周末，一天的销量可达1吨。

万国精酿啤酒馆负责人窦志强介绍说：“客人们到了这里，都喜欢西海岸新区中德生态园里酿造的德华啤酒，因为够新鲜，口感非常棒。”

据介绍，德华精酿啤酒是18名同济校友众筹的啤酒品牌，今年首次亮相啤酒节，直供三款精酿啤酒，分别为白啤、黄啤和黑啤。白啤的泡沫丰富细腻，喝起来有一股浓郁的奶油香，是女士们的最爱。用纯麦芽酿制

的黄啤，口感是清香的麦芽味。黑啤又称为世涛，是用焦香的麦芽酿制的，喝起来有一股烤地瓜味，醇香之余还有股苦味。

万国精酿啤酒馆负责人江韬介绍，精酿啤酒就是原生态啤酒，在酿造的过程中不添加大米等辅料，只用麦芽、水、啤酒花来酿造，口感更为纯正。也正因为用料单一，虽然精酿啤酒的酒精度在4度至7度之间，但喝了之后第二天不会出现头晕等不适症状。

除此之外，另一款来自本土的啤酒威沃啤酒今年不但走进乌拉尔大篷、琅琊宴等多个啤酒大篷和酒店，而且还设立了专门的啤酒屋，搭配各类本土海鲜食用，颇受游客欢迎。