

# “酒美食全”游客开怀，舌尖盛宴饕餮一夏

没有吃不到只有想不到，这届啤酒节让食客大呼过瘾



□文/半岛记者 徐杰 肖玲玲  
图/半岛记者 吴璠

随着第28届青岛国际啤酒节在金沙滩啤酒城落下帷幕，为期38天的啤酒美食狂欢暂告一段落，等待明年与四海宾客再会。啤酒节除了“哈啤”，“吃”更是必不可少。记者盘点发现，与往届啤酒节相比，今年啤酒节酒更美、食更全、体验更狂欢，不仅有种类最全的啤酒盛宴，也有数百种世界美食打造的饕餮大餐，其中不乏海水精酿啤酒、孔雀宴等亮点。带着对今年啤酒节美好的体验，怀揣对下一届啤酒节的更好期待，让我们明年再会，青岛与世界干杯！



▶ 顾客给啤酒点赞。

## 酒美 | 1300多种啤酒引来游客开怀畅饮

### “啤酒面积”几近翻倍

啤酒节最让人期待的莫过于口味繁多的爽口啤酒，今年啤酒节最突出的特色之一就是继续提升“啤酒全球化”。本届啤酒节金沙滩啤酒城餐饮总监徐刚告诉记者，在啤酒城内荟萃了美国、英国、德国、荷兰、丹麦、西班牙、俄罗斯等36个国家200多个品牌1300多种啤酒参展，力争打造种类最全、产品最多的啤酒盛宴。此外，今年啤酒节的“啤酒面积”几近翻倍，总面积由去年的1.16万平方米扩大至2.16万平方米，共设置了13座传统啤酒大篷，其中有10座狂欢啤酒大篷和3座时尚休闲大篷。其中，狂欢啤酒大篷有10座，占地面积1.66万平方米，汇集青岛啤酒、美国百威、德国慕尼黑皇家HB、荷兰喜力、丹麦嘉士伯、西班牙伯爵龙、俄罗斯乌拉尔等10个啤酒品牌100余种啤酒。3座主题为时尚休闲的啤酒大篷总面积为4500平方米，这些大篷以啤酒品鉴为主要经营业态，汇集600余种啤酒集中亮相，开展现场酿造体验、精酿啤酒品鉴、啤酒沙龙讲座等特色活动，集啤酒品鉴、美食品鉴、休闲功能于一体。

毋庸置疑，说到啤酒节期间哪里能喝到品类最全、口感最鲜的青岛啤酒，去青啤大篷和奥古特大篷走一圈准没错。在现场，可品尝到青岛啤酒厂冷链直供、酒台现打、极具青岛特色的鲜啤酒：醇厚的原浆、清爽的纯生、经典的奥古特、浓重的黑啤、小麦精酿的白啤、精酿IPA以及蓝莓和葡萄酒口味的果味啤酒等。同时现场还可体验到全系列特

色青岛啤酒，黑啤白啤皮尔森、鸿运、逸品、小白金、零度、美啤、生肖酒、青岛风光英雄酒以及啤酒节的专属青啤……今年的青岛啤酒大篷，不仅全品种青啤家族齐登场，更有精酿IPA、桃园结义以及七天鲜等新品亮相。

这次啤酒节上，嘉士伯啤酒大篷带来了嘉士伯旗下的3大类27款啤酒，其中最受欢迎的有嘉士伯旗下的1664和乐堡两个品牌，以及小清新风格的RIO鸡尾酒系列。该啤酒大篷负责人褚嘉欣介绍，乐堡牌的啤酒是嘉士伯主打音乐节的啤酒，有特醇、冰醇和清淡3种口味。而嘉士伯1664这个品牌属于精酿啤酒，今年该大篷还特意引进了嘉士伯1664这一品牌的果香、玫瑰、茉莉、樱桃等17种口味的果啤，给喜欢喝果啤的女士更多的选择，并成功俘获了众多女士的心。

而在百威啤酒大篷，尽管今年主打的只有几款百威啤酒，但仍受到众多游客的欢迎。该大篷负责人王鹏介绍，今年是百威啤酒大篷连续第四年入驻啤酒节的金沙滩啤酒城，主打的啤酒包括百威、百威时代、贝克啤酒，虽然种类不多，但体现出了百威啤酒多年坚持的专一和自信，工作日期间，每天售酒量超过100桶，到了周末售酒量接近200桶，约有10000斤。

### 全球唯一海水精酿啤酒成爆款

想要品尝不同口味的啤酒，来伯爵龙啤酒大篷不会失望，这里的啤酒全都是进

口啤酒。据大篷负责人郭盼盼介绍，目前该大篷有西班牙伯爵龙、德国凯撒两种品牌共计26款进口啤酒，全都采用原装进口。在众多进口啤酒中，有一款最为特殊，那就是伯爵龙海水精酿啤酒。郭盼盼说，这是目前国内首次引进该啤酒，该啤酒已经成了今年伯爵龙大篷的明星主打款。“我们大篷每天客流量在20000人左右，啤酒销量在1吨左右，这种海水精酿啤酒的销量占到了售酒量的90%以上。”郭盼盼介绍，该啤酒的原料水中含有取自地中海食品级的海水，酒体微咸、口感清爽，适合所有消费群体。“不仅有瓶装精酿，我们还引进了精酿扎啤。”郭盼盼介绍，相比于瓶装的海水精酿啤酒，桶装海水精酿扎啤的酒精度略低，瓶装精酿啤酒酒精度是4.8度，扎啤的酒精度为4.2度。

本届啤酒节融入了众多上合元素，引入了上合组织国家系列啤酒，并专门搭建了有关上合国家的啤酒大篷。其中，上合元素最浓郁的就是以上合元素为主题的万国啤酒宫，又称为上合啤酒大篷，这里汇聚了俄罗斯、印度等全球20多个国家200余种啤酒，可以感受不同国家的啤酒口味。在首次参展的俄罗斯乌拉尔啤酒大篷，该大篷负责人曹伟介绍，乌拉尔啤酒是波罗的海沿岸最出名的啤酒品牌，他们今年带来了3种口味的乌拉尔啤酒，口味分别为浓烈、经典和淡雅。

### 酿酒总工程师亲自打酒

今年的啤酒节上，金沙滩啤酒城还“搬”来了一座原汁原味的德式啤酒坊。卡尔爵士酿酒坊是皇家酿酒坊，是德国精酿啤酒中的高端品牌，从1690年卡尔爵士创办该酿酒坊以来，已经传承了多代人。卡尔爵士巴伐利亚啤酒坊今年虽是第一次参展，主推的三款堂饮精酿啤酒都是纯正的德国口味，包括限量供应的卡尔爵士水晶小麦啤酒、卡尔爵士红城堡深色小麦啤酒以及卡尔爵士白城堡浅色小麦啤酒。其中，卡尔爵士红城堡深色小麦啤酒是最出名的一款啤酒，它曾获得过啤酒业中极具权威的欧洲金奖。这款啤酒是由几种麦芽共同酿造，具有巧克力香气，喝起来口感浓郁丰富。

“卡尔爵士精酿啤酒对酒的品种要求很高，它不是工业啤酒，因此不进行批量生产，而且为了避免长途运输中受高温、高压而二次发酵影响品质和口感，我们专门在国内设了厂。”该啤酒坊负责人马洪斌介绍，尽管酿酒工厂设在国内，但酿酒师傅们都来自德国，而且酿酒的原材料也全部从德国进口，下一步还计划在青岛设立酿酒厂。在这个啤酒坊，几乎每一杯啤酒都由酿酒总工程师佩斯腾亲自打的，这是为了确保顾客品尝的啤酒口感最佳。据介绍，每一杯啤酒注入酒杯时温度是4℃，端上顾客餐桌上温度不能高于6℃。顾客要想品尝到最佳的口感，饮用完之前的温度最好不高于10℃，而且每一杯标注为0.5升的啤酒杯，在酒液足量后，还会多打出酒液体积约15%的泡沫。



◀ 外国酒娘带来了异国口味的啤酒。



小游客也被啤酒城里的美食征服。

◀ 顾客在“全息餐厅”用餐。



◀ 服务员为一桌顾客端上海鲜大咖。



▲ 美食街里欢乐的“吃货”们。

## 食全 | 200多种美食演绎舌尖盛宴

### 打造“舌尖上的啤酒节”

第28届青岛国际啤酒节自7月20日在青岛西海岸开幕以来，荟萃了全球200多种特色美食和风味小吃的金沙滩啤酒城成为了众多吃货的网红目的地，中华老字号、琅琊本地风味、台湾美食、关中小吃等美食“主打”，网红小吃、黑暗料理的“加盟”，打造“舌尖上的啤酒节”。

徐刚告诉记者，今年金沙滩啤酒城内，美食品牌化同样也是一大亮点。“本届啤酒节，啤酒文化与美食文化融合，我们面向品牌餐饮定向招商，新引进了台湾士林夜市、陕食汇、西岛艺术料理、胶东摔面、琅琊海鲜、宝山七宝菜馆等40多个特色美食店，汇集了《舌尖上的中国》、中华老字号以及欧美、东南亚等国家200多种美食。”同时，打造琅琊美食街，汇集琅琊系列特色美食，精选西海岸新区地理标志农产品，采用本土传统烹饪技法，策划推出独具特色的“琅琊宴”“七宝菜系”等系列特色菜品，游客可以品琅琊海青菜，喝琅琊台酒，尝丰盛的琅琊宴。

在啤酒城，你可以尝到只有在西海岸本地才能尝到的特色美食，也可以在新引进的士林夜市吃到台湾蚵仔煎、大肠包小肠等近百种原汁原味的台湾小吃；还有肉夹馍、哨子面、羊肉泡馍等80余种关中美食应有尽有。“我们还引进了甘肃陇南的武都凉粉、武都面皮、洋芋搅团等特色小吃，都是由当地厨师用专门运来的当地原料制作，非常有地方特色。”徐刚介绍，还有以沉浸式西餐体验为特色，运用全息投影技术、裸眼3D环幕及灯光效果打造的全息影像餐厅，通过互动画面和声音变幻，让食客体验点餐、就餐及用餐全过程的浸入式场景。另外，“本届啤酒节，我们也突出了餐饮招

商的国际特色，啤酒城内有德式、俄式、法式风格西餐，东南亚、南洋菜系等海外特色美食近百种。”徐刚介绍。

### 超大“孔雀宴”一盘十人食

“哈啤酒、吃蛤蜊”，青岛人和不少游客喜欢这种搭配。记者在探访中发现，今年啤酒节，能喝到啤酒的地方就能吃到海鲜。所以，说到啤酒城中的美食主角，海鲜绝对当仁不让。荷兰喜力啤酒大篷啤酒节期间为游客精心准备了上百种美食，其中“海鲜大咖”成为主打菜品，游客可以一盘直接品尝10余种特色海鲜，还有味道鲜美、独具特色的海鲜水饺。位于啤酒花园街区东9区的万国海鲜，最引人注目的要数进门处左侧的海鲜池，蠢蠢欲动的海螺、紧紧扒在玻璃壁上的鲍鱼、吐着舌头的大蛏子等青岛本地海鲜……“这可以说是我们的活招牌。”万国海鲜负责人陈国建告诉记者，店里的青岛海鲜都是当天由他亲自采购，保质保量。万国海鲜“海鲜”看到了，“万国”如何解？原来，店里的海鲜虽以本地为主，却不局限于此，进口海参、三文鱼、阿根廷大红虾、新西兰青口贝、美国红鱼等各国海鲜，这里也能吃得到。

在金沙滩啤酒城，招牌“孔雀宴”可以说是升级版海鲜大咖。其虽名叫孔雀宴，但这道菜的食材与孔雀没啥关系，主要是取其形而得名。在盘子的两端，分别装饰有孔雀首尾的饰品，盘中则摆满了各种食材，钉螺、大虾、海螺、鲍鱼、海蛎子、虾虎……除了海鲜，还有鸭脖、猪蹄、香酥鸡等肉类，以及玉米、毛豆、老醋花生、圣女果、西瓜等蔬果零食。3种规格每种都有二三十斤重，

上菜得由俩人抬着，点上一盘菜，够一桌十来个人吃，可以说是超级过瘾了。除了孔雀宴，这里还有一种纯海鲜大咖——“八仙过海”汇聚小海螺、海蛎子、海虹、扇贝等八种海鲜，“海鲜都是当天采购的，保证新鲜！”赵福晶表示。

### 本土食材烹出“新区味道”

今年啤酒城里，琅琊元素随处可见。啤酒节指定商品展区里搭建了“品牌西海岸·品味新琅琊”主题展区，展销西海岸“琅琊”系列产品，琅琊烤鱼产品以及新区各类名、优、特产品，啤酒花园街区打造了琅琊美食街，用本土食材烹饪“新区味道”……金沙滩啤酒城还策划了琅琊系列菜品，依托宏运酒店、七宝菜馆、琅琊海鲜等地方餐饮企业，打造“琅琊美食街”，琅琊鸡、塔桥全羊、泊里烧肉、泊里西施舌、琅琊龙湾海参鲍鱼、灵山岛海草凉粉等地方特色菜都被“打包”进了啤酒城。在“琅琊美食街”，首次进金沙滩啤酒城的青岛宏运酒店就带来了著名的琅琊宴。其汇聚了琅琊鸡、塔桥全羊、泊里西施舌、灵山岛海草凉粉等20多种西海岸新区的地方特色菜品。“客人对咱们西海岸本地美食还是很认可的，尤其是琅琊鸡、泊里烧肉等点菜率很高。”琅琊宴负责人乔静说。

在啤酒城对面就是“琅琊海鲜”，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。“我们还准备了招牌菜秘制煎煎黄花鱼、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。”孙玉新表示，其中的琅琊泉水炒鸡是琅琊当地特色菜。