

# 特色崂山人,地道崂山味

# 品味周刊

A14

□文/图 半岛记者 马克

崂山,缘海而生,也因海而兴。崂山海岸线长达87公里,沿海大小岛屿18个,构成了崂山独特的海上奇观。特殊的地理环境也造就了独具特色的崂山美食。崂山清冽的空气和山泉水,滋养着最鲜嫩的菌菇、野菜;而当天码头鲜捕的海鲜,不需多加雕琢,白水清煮便能衬托出最鲜美的味道。

## 大百菜酒店 不走寻常路的“豆腐”

古人云:“最是清廉方正客,一生知己属贫人。”豆腐,软嫩可口豆香味十足。而崂山的豆腐,因水质优良也是远近闻名。但崂山北宅大百菜酒店却出其不意开发了一道独特的豆腐菜品——翡翠豆腐。“翡翠小豆腐”取材于崂山特产青豆,以石磨手工磨成小豆腐备用。锅中放油适量,加葱段爆香,下入青豆糊缓缓翻炒,断生后滑入蛋清液,加精盐、胡椒粉调匀出锅,装盘时再撒上松子即可。从菜色上看,翡翠小豆腐一改普通豆制品的颜色,特有的翠绿色使菜品更加清新可口。运用青豆作为主料,不仅有特殊的豆香而且口感更加清爽。特殊的烹饪方法不仅去除了豆类原本的腥气,同时令其营养加倍。虽口味清淡但却咸鲜适口,高度契合现代人绿色养生的饮食追求。

## 老尹家农家院 “食二代”开发新菜品

在北宅街道下葛场社区,提起老尹家农家院可谓无人不知无人不晓。这家



崂山的山珍海味。

以地道崂山味著称的小店,如今已经成为当地农家宴的一块金字招牌。如今“老尹农家院”的主理权已经交到儿子儿媳手中。作为“食二代”的吕程程,更是运用各种新媒体传播,已成为远近闻名的“网红”。米糕、蕻馏,这些崂山本地特有的美食是小店的拿手招牌,而吕程程自己开发的菜品,也是店内的到店必点菜。崂山本地人习惯用荠菜包包子炒肉,而作为一个新时代的80后大厨,吕程程的做法颇为“不走寻常路”。荠菜洗



净焯水、攥干切细,与精盐、葱末、蛋清等一起混入猪肉馅中,充分搅拌上劲,余入烧开的山泉水中,再撒入一碟剥好的鲜蛤蜊肉,一道原创的“荠菜丸子炖蛤蜊”就滚烫出炉了。

所有原料都来自农家自产,味道自然是市面上寻常菜品所不能比拟的。别看汤清冽见底,但每一口都鲜得有味道。手余的荠菜丸子,咬一口Q弹劲道,荠菜的香气混着肉馅,鲜香十足。

## 山香农家宴 中韩合璧的好味道

在北宅,特有的好山好水好空气,而最特别的则是这些质朴的崂山人。他们用智慧将山野海间的这些天然馈赠,做成了一道美味佳肴。董延鹏,北宅山香农家宴的主理人,地道的当地帅小伙。除了他津津乐道的农家宴生意经,最让他得意的估计就是“家有贤妻”——一位地地道道的韩国美女。虽然两国饮食差异较大,但两人却对餐饮都有极大的爱好及研究。董延鹏爱好厨艺,对北宅农家菜别有一番心得;而妻子家祖传韩式的料理同样奥妙无穷。结婚创业后,夫妻二人创出一道融汇中韩美食精华的招牌菜——“山香秘制崂山鸡”。菜品选用北宅散养的当年小公鸡,经过处理后焯水,再配以夫妻二人研制的秘方配入各种滋补佳品,经一小时以上小火炖煮方可出锅。此菜色泽清淡,香气扑鼻,味道鲜美,一道山香秘制崂山鸡成了店内的主打招牌,凡到店品尝无不赞许有加。这道融汇了中韩精粹的美食也体现了崂山美食无限的张力。

**食品行业投诉监督电话**  
**80889978**  
邮箱:bdguanying@163.com

## 兰欧酒店年终盛典昨举行

□半岛记者 关瑛

2019年接近尾声,在酒店行业、众多媒体与投资人的见证下,位于福州南路的兰欧酒店12月26日举行了年终盛典。这一年,兰欧酒店以及兰欧尚品在高速成长中走过了不平凡的一年,先后发布了新的产品系列之兰欧35版、兰欧尚品等,并成立了兰欧艺术中心,整合全球顶级艺术资源,打造多场专业艺术展,品牌价值得到显著提升。

本次年度盛典诚邀艺术领域跨界嘉宾

以及媒体,共同回顾及展望兰欧酒店发展历程以及全新态势,分别进行了《中端酒店如何打造新传奇》《新媒体艺术与酒店场景零举例接触》等主题演讲,受到了同行以及各界媒体的关注。作为青岛中高端艺术商旅酒店的典范,兰欧酒店成绩相当亮眼。据各大OTA评分软件数据显示,目前该酒店在飞猪评分4.9,在美团评分4.8,在携程评分4.8。这家酒店似乎是“大隐隐于市”的代表,不急功近利,始终在固本培元和“修炼”内功上下功夫,不断赢得好口碑。

## 李卓篆刻展在大美墨韵美术馆举行

□半岛记者 关瑛

12月21日,军旅篆刻家李卓篆刻展在李沧区融源文化街大美墨韵美术馆开幕,100余名书法篆刻爱好者出席了开幕式并观摩展览。此次展览共展出50余幅作品,吸引众多书画爱好者前往参观欣赏。

李卓,中国书法家协会会员,中央美术学院兰亭书法班成员。毕业于解放军第二军医大学,并先后于解放军艺术学院、中国国家画院高研班、西泠印社书画篆刻

院等院校进修就读。自研学篆刻以来,李卓以他特有的细致秉性,以刀耕石,以印传情,含蓄蕴藉,妙拟自然。他重视历代经典印作的承袭,很快抓住了经典印风的用刀、结字、布局之法,曾在中国书协主办的全国第三届书法展中获兰亭奖,在全军第五、六、七、八、九届书法篆刻展和荣宝斋首届青年书法篆刻展中获奖。李卓转业之后,把首个个人展览放在了青岛,给书画爱好者带来了一场有深度、有温度,充满个性魅力的篆刻艺术盛宴。

## 春节将至,刘老匠烧肉广受欢迎

□半岛记者 关瑛

1月3日至5日,位于南京路110号的半岛都市报社一楼大厅超人气年货大集邀您来逛,其中刘老匠烧肉将进行特卖活动,欢迎选购。传统的诸城烧肉是肥而不腻的,是通过“烧烤”来烹饪而出的。刘老匠烧肉油而清爽,有一股淡淡的,独特的燎烟香味,吃起来让人垂涎三尺非常解馋。

诸城烧肉的制作工艺有一段传说,相传有一户人家,做饭的时候锅里熬了稀

饭,稀饭上面放上个篾子熘了干粮和猪头肉,烧火的小孩没注意火候,稀饭就给烧糊了,原本煮熟的猪头肉被熏得变了颜色,但是味道却更好了,红亮亮的还有了烤肉的味道和米香的味道。从这以后,诸城烧肉的做法便流传开来了。最早是用米糠,后来演化成小麦麸子,红糖,到现在变成了用白糖糖。味道和色泽都有了很大改进。刘老匠烧肉经营多年来其品牌深受百姓欢迎,2006年开始往周边各大城市商超供货,2018年被评为中国非物质文化遗产,同时注册了商标及SC资质。

## 尾号带9拿来换汾酒

□半岛记者 关瑛

在市南区广西路26号的山西杏花村汾酒直供中心,推出活动:用尾号带9的100元钱,可以兑换价值1072元的杏花村清香酒一箱。市区内5箱起免费送货。换10箱送两箱。

杏花村酒以其历史悠久、文化源

远流长而广受大众喜爱,是升学、乔迁、结婚、集团首选用酒。杏花村汾酒集团尚品10年原浆酒用厂价直供市场,特举行“尾号带9,拿来换酒”的活动,时间:12月27日至31日,活动仅限五天。乘车路线:2、625、26、223、304、307、311、312、316、202、217、321、501、305、325、308到栈桥站下车。

还记得上世纪八、九十年代的“流亭机场白酒吗”?  
还记得当年“流亭机场白酒”的酿酒师胡利绪吗?

### 参与活动就送“流亭原浆100元代金券”1张 还享95折优惠价格!



胡利绪

胡氏家酒嫡系传人 流亭原浆,纯粮造,年份酒!

咨询电话: 0532-87728988



举办单位:青岛流亭酿酒有限公司 公司地址:青岛市城阳区流亭街道洼里社区  
乘车路线:129/634/904/907路公交车洼里站往东100米或导航青岛流亭酿酒有限公司