

主题餐厅成餐饮新宠

□本报记者 王培杨旭

近年来,我市多了不少主题餐厅,这些餐厅通过特色的建筑设计和内部装饰来凸显餐厅的主题,别具一格的就餐环境让人眼前一亮。主题餐厅的悄然兴起,也给餐饮市场注入了许多新鲜活力。

近日,记者通过调查发现,不少餐厅除了追求环境舒适、饭菜可口外,还追求主题鲜明装修风格。走进市区人民路一家怀旧主题餐厅,记者仿佛置身于20世纪八九十年代。之所以这样装修,店主陈先生表示是为了招揽更多顾客。“‘酒香还怕巷子深’,现在餐饮业竞争这么激烈,饭菜再好吃,没人知道也是白搭。”陈先生道。

在开店之前,陈先生曾用三个月的时间做市场调研,他发现年轻人特别容易被餐厅的独特个性所影响,拥有让人眼前一亮的装潢已经成为主题餐厅的标配。“现在店里的装修风格就迎合了年轻人爱自拍、



资料图片
我市一家主题餐厅。

爱分享的消费心理,大多数新来的客人都会在餐厅拍照。”陈先生告诉记者。

同样,在市区文化路一家烤肉店内,墙面设计以水浒文化为背景,木桌木椅、木制栏杆、兵器架……浓浓的武侠氛围仿佛让人秒变古代英雄,大碗喝酒、大口吃肉……

“我和朋友聚餐经常会来这里,很喜欢这里的氛围。”正在这里就餐的市民李斌表示。

记者采访发现,不少消费者,尤其很多年轻人越来越看重就餐时的“感觉”。“主题餐厅比较吸引我的就是它独特的就餐环境,除了菜品口味,主题环境也很重要。好的就餐环境还能增加食欲。”提起主题餐厅,市民张明磊表示。

近年来,在我市主题餐厅越来越多,但是也有一些主题餐厅因经营不善而退出市场。

一位业内人士告诉记者,现代人在品味美食的同时越来越看重就餐环境,与普通的餐厅相比,主题餐厅独特的就餐环境往往会给人留下深刻的印象。但餐厅最重要的还是菜品质量,主题餐厅凭借自身的特色可以在短时间内吸引一部分消费群体,消费者一开始是为了“尝鲜”而选择消费,但如果餐厅没有过硬的菜品,还是会被消费者所抛弃。因此,主题餐厅要想长久保持生命力,既需要给消费者提供一个良好的就餐环境,菜肴也与之交相呼应,让顾客在品味美食的同时有着全新的感受。

在家做锡纸烤鱼,香!



做好的锡纸烤鱼。

□文/图 本报记者 姚晓晓

烤鱼已经流行了很多年,不管是街边的小饭馆还是烧烤店,烤鱼早已变成了一道特色菜。家住市区金山路的魏女士在家制作的锡纸烤鱼就很受朋友欢迎,成了招待亲朋的必备菜。4月21日上午,记者进行了采访。

“锡纸烤鱼的做法其实非常简单,完全不用担心鱼会被烤糊,而且肉质非常鲜美。”魏女士说道,“但是所用的调料比较多。”说着魏女士就开始介绍锡纸烤鱼的做法。

首先将草鱼洗净去除内脏,然后将鱼从中间切开,在鱼身上划刀。用一个干净没水的碗放入少量的五香粉、孜然、辣椒粉、盐、胡椒粉,起锅,锅热后倒入花生油,油烧热到微微冒白烟就可以关火。“将热油倒在调料碗里,搅拌均匀后涂在整理好的鱼身上,正面反面都要涂均匀,在放入姜片和葱段腌制1个小时,没用完剩下的调料备用。”

腌制到45分钟的时候,起

锅放入油和蒜末炒香,再放入2大勺豆瓣酱、1勺黄豆酱、少许味精和盐,炒香后加水,熬制成略微黏稠状的酱汁备用。

接着,在烤盘上放锡纸,刷一层之前抹鱼剩下的调料,放入洋葱,将鱼身上的葱、姜放到锡纸上,再把熬制好的酱汁倒在鱼身上,“尽可能地铺满鱼身,如果鱼尾巴太长,就用锡纸把鱼尾巴包起来,防止烤糊。”魏女士提醒道。

将烤箱上下管220度预热10分钟,把鱼放入预热好的烤箱内,烤30分钟后将鱼取出,再刷一次油接着烤。“这次把鱼表皮烤到微焦即可,大概10分钟就可以了。”魏女士说。

等待烤鱼的时候,就可以配菜了,“一般用金针菇、莲藕等。”魏女士说,把蒜姜切末,再起一口锅,倒入油,将蒜末姜末炒香,放入海底捞干锅酱料,1勺豆瓣酱、干辣椒、花椒、酱油,把切好的配菜倒入锅内炒熟,倒入水烧开备用。

此时,烤箱里的鱼也就差不多了,把烤鱼取出,然后将炒好的菜带汤汁倒入锡纸烤盘中,一道美味的锡纸烤鱼就做好了。



我家私房菜

侃出你的菜:15139550001



美食·DIY

人间美味皮皮虾

皮皮虾在中国大陆地区的正式名称写作“虾蛄”,但不同地域对皮皮虾的叫法不一,如:虾爬子、濼尿虾等。皮皮虾的肉质含水量较多,肉味香甜嫩滑,淡而柔软,并且有一种特殊诱人的鲜味。天气越来越暖和了,和朋友组团去吃虾吧!

葱爆皮皮虾

主料: 皮皮虾500克。
辅料: 黄酒100克或啤酒100毫升,蒜头4瓣,酱油,小葱200克,生姜100克,蚝油2勺,盐1勺。

做法:
1.准备食材。
2.烧开水,放入少量切好的生姜,清水焯皮皮虾,煮3分钟后捞起沥干水分。
3.洗干净锅擦干水后点火

准备爆炒葱蒜。
4.烧水期间把需要爆炒的配料准备好:小葱切成4厘米左右的长条,蒜头切碎。
5.确认锅里没有水后倒入食用油,等油温起来后,倒入葱蒜,大火爆香。
6.放入沥干水分的皮皮虾一起爆炒。
7.待水分炒干后放入食盐和酱油翻炒均匀。



8.起锅前放入2勺黄酒或少许啤酒继续翻炒。
9.待黄酒蒸发,锅里泛油光时继续翻炒几下后放入蚝油提色,翻炒几下后出锅,摆盘。

椒盐皮皮虾

主料: 皮皮虾600克。
辅料: 姜丝10克,蒜米10克,小米椒3个,小葱,椒盐适量。

做法:
1.备好材料。
2.皮皮虾洗净,沥干水分。
3.蒜米切块,小米椒切

圈,小葱切段。
4.锅内下油,油热后,倒入皮皮虾。
5.慢慢煎炸至皮皮虾焦黄。可放入姜丝和蒜米,继续慢慢煎炸,炸至蒜米姜丝焦香,大火煎炸片刻。
6.加入少量盐和蚝油调味。



7.关火后加入适量椒盐和葱段。
8.搅拌均匀即可。

小贴士

皮皮虾怎么剥

1.把尾部最外面两个小脚拧断,然后捏着尾部轻轻往上一折,再拧掉。
2.用根筷子从尾部贴着

虾壳插到头附近。
3.左手把壳拆开,右手按筷子,两手同时反方向用力。背部整个壳就掀开了。

这个方法不仅快,还不容易扎手,另一个手还可以拿筷子夹其他菜。

晚综

生活窍门

挑选花椒注意四点

花椒是很多家庭都必不可少的调味品,不仅可以为饭菜提味,还有药用价值。市场上的花椒质量参差不齐,那么如何才能买到优质花椒呢?有以下四个方法可供参考。

闻香味。抓起一小把花椒,握住片刻,能闻到香气的花椒说明是好花椒。

看花椒果实表面的“疙瘩”。花椒麻味来源是花椒麻素,主要存在于花椒果实表面凸起(小疙瘩)中。一般表面

凸起大、数量多、密而饱满的花椒,麻味较重。

试手感。质量好的花椒被拨弄时会有“沙沙”响声,且有糙硬、刺手、干爽的感觉,质量不好的花椒不易碎。湿手撮捏椒粒,若手指染红或有黏糊状物,则表明花椒含有染色剂或其他添加物。

看颜色。太油亮、太红的花椒可能含有添加物,建议不要购买。

晚综

品品香

PINPIN TEA

福鼎白茶
品品香白茶体验中心

茶·健康 品·送礼 质·收藏

广告

免费品鉴地址: 崂山路王忠圈胡辣汤对面 电话: 2926999