

“食刻”有礼

本期奖品:10份得利斯巧克力甜品,由露娜家舶来食堂提供。

获奖方式一:从《沧州晚报》个人订户中随机抽取。

获奖方式二:扫码备注“食刻”,向记者推荐本地特色美食,从提供线索的读者中随机抽取。(获奖名单请关注下期“食刻”版)



5月7日“食刻有礼”获奖名单

151****1151	150****8889
199****1691	156****7378
177****1439	183****3776
151****6969	152****8175
187****0671	183****7762

以上10位读者各获圆风炖物提供的饮品1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区南川老街B-103



露娜家舶来食堂——

五湖四海“融合菜”

本报记者 杨柳 摄影报道



麻辣小龙虾

齐颖



煮等,体现着日料的温润口感。

而店内最经典的,仍是西式料理。派对拼盘里既有小汉堡、鸡肉串等肉食,又有西兰花、粗薯条、玉米等配菜。再搭配上小菜和蘸料,让你吃得十分满足。

鲜奶油蘑菇汤自开业以来一直是点单率最高的菜品。多种蘑菇混合熬制而成的奶油口味浓汤,口感浓郁,搭配上赠送的蒜香面包一起吃,十分美味。

用心对待每一道菜

说话间,服务员为隔壁桌的客人端上了意式蒜香虾蟹柳可颂。

这是店里新上的菜品,现烤的可颂酥香四溢,搭配蒜香虾和蟹柳,再配上牛油果等配菜,营养丰富口感绝佳。而这,只是于盼盼研发的新菜品之一。

店内现在共有70多道菜品,每一道都是于盼盼和研发团队一起,经过反复测试才上架的。为的就是能让顾客尝到不同风味的美食。

露娜家餐厅自2016年开业以来,收获了许多忠实的顾客,目前在市区开设了露娜家西餐厅、露娜家舶来食堂(华北三期店)、露娜家舶来食堂(建新步行街店)三家店。

于盼盼对待菜品有着近乎执着的热情,每一道菜品都会经历多次的改进才能达到她的要求。她说:“希望通过我的小小力量,让家乡的人们尝到更多来自世界各地的美味。”

店址:运河区清池南大道建新步行街B区

热腾腾、红彤彤的麻辣小龙虾十分适合初夏食用,现在把做法分享给大家。

原料:

小龙虾、姜片、蒜瓣、麻椒、干辣椒、香辣酱、八角、桂皮、香叶、白芷、小茴香、食用油、生抽、啤酒、盐、白糖、胡椒粉、蚝油、鸡精、香醋。

制作过程:

第一步:把小龙虾去掉虾线,剪掉尾巴,洗刷干净。

第二步:热锅烧油,油温六成热时放入小龙虾炸10秒,色泽金黄后盛出备用。

第三步:锅内重新放入食用油,油热后依次放入姜片、蒜瓣、麻椒爆香,再放入干辣椒、香辣酱翻炒,增加辣度。随后放入八角、桂皮、香叶、白芷、小茴香继续大火爆香。

第四步:锅内倒入小龙虾,加生抽和啤酒进行翻炒,再加入盐、白糖、胡椒粉、蚝油、鸡精提鲜,小火炖20分钟后点入少许香醋,大火收汁即可出锅。

经典菜品花样多

露娜家舶来食堂的菜单上,既有马来鸡串、巴东牛腩定食等许多新奇的菜品,又有意式肉酱面、奶油蘑菇汤、美式派对拼盘等经典菜品。不同的食客来到店内,都能品尝到心仪的美食。

南洋风味的烤鸡串搭配辣味沙爹酱,让你尽享东南亚风情;芝香浓郁的各式薄饼和香辣酸甜、多种口味的塔克饼,散发着墨西哥美食的热情;咖喱鸡排饭、寿喜锅、关东



美式派对拼盘



马来汁煮贻贝



塔克饼拼盘



来自世界各地的美食

开在运河区建新步行街的露娜家舶来食堂,是一家融合了世界各地美食的餐厅,在这里你既能吃到正宗的意式西餐,还能品尝到墨西哥风味、东南亚风味、日式风味和韩式风味的美食。

可谓是一张餐桌,装下了五湖四海的美食。

与美食结缘

为什么要开一家舶来餐品餐厅呢?这与老板于盼盼的经历有着密切的关系。于盼盼曾有多年的海外留学、生活经历,这让她对美食有着独特的见解。

于盼盼告诉记者,当年她初到新西兰留学的时候,发现西餐和自己在沧州吃到的有些不太一样,于是她萌生了把正宗的西餐带回沧州的念头。也是在那个时候,她的心里悄悄埋下了创业的种子。

大学毕业后,于盼盼在新西兰进行了两年的餐饮学习,考取了国际认可的厨师证,进入一家餐饮集团工作了8年。于盼盼说:“当时就职的餐饮集团旗下有许多不同风格的餐厅,既有正宗的意式西餐,也有日料店、韩餐店、墨西哥餐厅等,这也让我有机会接触到世界各地的特色美食,为现在的露娜家打下了基础。”



马丫烤肉

愿望年代记:特色的网烧烤肉和铁板烤肉,价格实惠,味道也不错。蜜汁肉、凉拌肉、红酒牛肉,用苏子叶裹着吃特别解腻。

地址:新华区蔡御街千童商业广场底商



芝士烤土豆

怡然:17海里的这道芝士烤土豆是我最近最爱吃的甜品。上菜后趁热品尝,芝士融化在口腔中,散发出浓郁的奶油香气。土豆绵软香甜,老少皆宜。

地址:运河区解放西路大和庄新区东50米

