

海鲜季将近

带你走近京城特色海鲜餐厅

伊尹海鲜自助火锅

走进大厅,映入眼帘的是宽阔的就餐空间,简约明快的石材装饰设计,为其增添了另一种奢华气质,四面环绕的取餐台,汇集了中餐、西餐、日餐中的精品,环境新颖时尚,有散座,也有包间。

店内美食类别分有刺身区、铁板区、水果区、海鲜区、酒水区等区域,海鲜品种丰富,有波士顿大龙虾、手掌大阿根廷红虾、肥美的生蚝扇贝、鲍鱼、海螺、象拔蚌等,食材新鲜,螃蟹有很多种,其他各种各样的海鲜尽收眼底,直接放火锅里煮、涮都很鲜美,不蘸作料也很好吃。肉类有手切羊肉、牛肉、虾滑、鱼滑、手工丸子等。

除了选择涮品、海鲜,还有日料可以选择,如肥美的三文鱼、脆嫩的海参,鲜美的甜虾,阿拉斯加大蟹腿等让你吃个够,新鲜美味。此外,为了满足不同食客的需求,自助餐还设有中餐区,炒菜,主食都很丰富,还有铁板烧烤,如铁板羊排、鱿鱼、牛排、鸡腿等很受欢迎;酒水区有白酒、红酒、日本清酒、鲜榨果汁、碳酸饮料,果汁有芒果汁、火龙果汁、甜瓜汁等多种口味可供选择。

Thai美

是一家忠实于原住民口味的泰国餐厅,所有菜品研发,原料筛选,烹饪程序的确定等,都力求最大限度地保持泰国菜原有的口味,为食客们奉上真正新鲜、营养、美味的泰餐,环境舒适,浪漫小清新的格调,适合各种约会、聚餐。

特色美食咖喱皇炒蟹,由螃蟹、咖喱粉、椰茸浆等食材制成,香辣鲜嫩,风味独特;咖喱阿根廷红虾,选用的是L1规格的阿根廷红虾,数十种泰国进口香料秘制的泰美招牌咖喱,使人食欲大动;招牌美食黑胡椒印尼龙虾,选用生活在淡水和海水的结合处的印尼蓝龙虾,污染率低而且出肉率高,个头大,份量足,味道鲜美,肉质弹嫩;主食菠萝海鲜炒饭,用料十足,有腰果、虾仁、鱿鱼、扇贝等与大块的菠萝混搭,上面再盖上一层肉松,美味到根本停不下来;冬阴功汤,据说最早的冬阴功汤选用的就是罗氏沼虾,泰美在这一点上遵循传统,一锅海鲜冬阴功汤涵盖了罗氏沼虾、海参、鱿鱼等众多海货和菌类,汤汁浓厚,入口酸辣十足;烤五福拼盘,内有海鱼、虾、鱿鱼、鸡肉和猪颈肉,一样菜可以吃到五种美味,配着泰式甜辣酱,味道非常赞;炭烤猪颈肉,傣族猪颈肉是比较传统的泰国菜,炭火明烤特别考验火候,即便是在桌上放置了近20分钟口感依然保持细嫩,更多美食,值得一试。

道鲜美,肉质弹嫩;主食菠萝海鲜炒饭,用料十足,有腰果、虾仁、鱿鱼、扇贝等与大块的菠萝混搭,上面再盖上一层肉松,美味到根本停不下来;冬阴功汤,据说最早的冬阴功汤选用的就是罗氏沼虾,泰美在这一点上遵循传统,一锅海鲜冬阴功汤涵盖了罗氏沼虾、海参、鱿鱼等众多海货和菌类,汤汁浓厚,入口酸辣十足;烤五福拼盘,内有海鱼、虾、鱿鱼、鸡肉和猪颈肉,一样菜可以吃到五种美味,配着泰式甜辣酱,味道非常赞;炭烤猪颈肉,傣族猪颈肉是比较传统的泰国菜,炭火明烤特别考验火候,即便是在桌上放置了近20分钟口感依然保持细嫩,更多美食,值得一试。

海联四季海鲜家常菜

餐厅环境优雅,服务热情,提供适应多种就餐需求的环境设施,既可以坐在大厅里享受美妙的阳光午餐,也可预约VIP厅与朋友们私密聚会;带儿童的客人还可前往“海联四季欢乐谷”,陪孩子们尽情欢乐嬉戏;餐厅还可为举办婚礼的新人提供婚宴就餐服务。

餐厅的菜品以海鲜为主,均采用新鲜食材,为食客们奉上新鲜、健康、美味的海鲜家常菜。皮皮虾、香辣蟹、辣炒花蛤、蒜蓉粉丝蒸扇贝、铁板牛柳、海鲜蔬菜粥等均为点单率很高的出品。特色菜有酸菜羊肉锅,口味酸辣适中肉质鲜嫩,非常适合爱辣族;香煎杏鲍菇煲,做法创新,将肉馅夹在其中,煎熟,再调味,味道甜咸适中。据了解,餐厅自4月15日起推出宁夏盐池滩羊系列菜品:酸菜羊肉锅、烤羊排、烤羊腿、手抓肉等美味。

第六季自助餐厅

餐厅装修风格优雅,简约大气,桌椅间距适中,分上下两层,一层大厅展示一些有机菜品,二楼用餐,适合家庭聚会或同事聚餐。

特色菜阿拉斯加蟹腿,蟹腿超大只,



比手臂还要长,市面上价格很贵,每吃一口都是赚到了;阿根廷红虾个头非常大,每一只都跟手掌差不多大;大章鱼足,刺身区的新宠,除了含有丰富的蛋白质,还有许多矿物质;黄花鱼籽,咬开就可以看到里面满是颗粒状的鱼籽,营养美味;现杀石斑鱼,你没有看错,海鲜酒楼卖到超级贵的石斑鱼,在第六季竟然也是无限量吃,滑嫩嫩的鱼肉很是鲜美;现捞鲍鱼,鲍鱼君异常顽强,狠狠地吸附住海鲜池,费很大力才把它们舀上来,软嫩鲜甜的小鲍鱼,一口一个,使人欲罢不能;现杀扇贝、生蚝、扇贝处理得相当干净,各种鲜活现捞,让你吃得过瘾。

刺身&寿司,有三文鱼、红金枪、白金枪、兰花蚌、章鱼足等各类刺身,还有

种类丰富的寿司;铁板烧有铁板生蚝、铁板牛舌、铁板口蘑、茉莉花香煎海鸭蛋;主食海南椰子饭,直接在椰子上转孔,加入糯米,天然椰汁蒸熟,椰香扑鼻;烤乳猪、烤乳鸽,广式烧腊中的精品,老远就能闻到香气。

还有各种空运水果,西点,如雪莲果,看似像红薯,吃起来又甜又脆;鲜猴头菇因外形酷似猴头而得名,菇嫩、味香,鲜美可口;新鲜姬松茸,松茸是从云南空运来的珍贵食材,放了新鲜松茸的汤底更加鲜美;高原红皮红心土豆,不但红皮,还红心,口感更是得到了食客们的高度认可;野生胡萝卜,口感脆甜,直接吃或者涮着吃都是不错的选择。

(综合整理)

上接 12 版

进口食品乱象:“李鬼”干扰大 营养有别迷信不得

“大型超市应该会走检验检疫,手续可能更全。”北京通州的张玲喜欢在大型商超买进口食品,觉得有保证。她偶尔也会在网上买一些进口零食,但不敢在淘宝个人店铺买进口食品,原因是有些包装上没有中文标签,看不懂,怕质量没有保证,“一般在一号店或天猫超市的自营店买,感觉更放心。”

“消费者可以通过检查进口食品包装来鉴别质量好坏。”张玲说,一般正规的电商网站都会有该批次进口食品的检验检疫证明和海关的报关单。在购买前一定要看清楚中文标签的内容,包括生产日期、保质期等,下单时向销售商家索取出入境检验检疫部门出具的相关证书。

“证书相当于进口食品的身份证,证书内容包括品名、品牌、包装、产地、规格、生产日期、检验日期以及对产品质量和中文标签的检验结果等内容。”张玲说。

链接

啥样的进口食品才靠谱?

食品进口商或者代理商应当向我国出入境检验检疫主管部门备案。出入境检验检疫主管部门应当定期公布已经备案的进口商、代理商名单。

对首次进口的食品品种,或者首次进口、尚无食品安全国家标准且无相关国际标准、条约、协定要求的食品,其进口商应当向食品安全风险评估部门提出申请并提交相关的安全性评估材料。进口食品应当经出入境检验检疫机构检

验合格,海关凭出入境检验检疫机构签发的通关证明放行。

一旦境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响,或者在进口食品中发现严重食品安全问题的,出入境检验检疫主管部门应当及时采取风险预警措施,并向国务院食品生产、流通、餐饮服务监督管理部门以及国务院授权负责食品安全风险评估的部门通报。

进口的包装食品应当有中文标签、中文说明书。标签、说明书应当

符合我国有关规定的食品安全国家标准要求。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合要求的,不得进口。

进口商应当建立食品进口和销售记录制度,如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、生产或者进口批号、保质期、出口商名称及其联系方式等。发现进口食品不安全的,该食品进口商或者境外出口商应当依照规定召回该进口食品。