



1



2



3

山东生机餐亮相京城

文/ 林桦 图/ 徐勃

北京蓝海钟鼎楼食府是一家隶属于山东蓝海酒店集团的高端精品餐饮店，“钟鼎楼”是蓝海酒店集团旗下的高端餐饮品牌，寓“钟鸣鼎食，楼聚群英”之意。其中西直门店下设钟鼎楼宴会、零点厅、蓝钻国际美食自助百汇三个不同区域，营业面积达12000平方米。石景山门店下设钟鼎楼宴会、蓝钻国际美食自助百汇、渔歌舫零点厅、渔歌舫宴会、四季火锅五个不同区域，营业面积达15000平方米，是社会管理阶层及企业精英交际、洽商之首选。

钟鼎楼餐厅主推生机餐，原材料主要来自蓝海集团在山东设立的6000亩绿色种养基地，养殖基地从源头把关原材料，精心挑选有机蔬菜及本土珍贵原料；以新派鲁菜为基础，取川、粤之精华，健康却不失美味的烹饪方式，以原香、原汁、原味为根本，繁华落尽，养生及养心。

清炖土鸡（图1）

主料：土鸡。

制作及口味：选用3年以上黄河口散养笨公鸡用砂锅小火炖至而成，肉质劲道、口味鲜香、色泽清亮。

香煎雪龙牛肉（图2）

主料：雪龙牛肉。

制作及口味：原生态，健康品。选用顶级优质雪花牛肉，不经腌制、煎制而成。肉多汁细嫩、入口即化，原汁原味。

清汤活海参（图3）

主料：野生活海参。

辅料：蓝海秘制鲜汤。

制作及口味：鲜与自然的完美结合，区别传统做法，蓝海秘制鲜汤冲制而成，突显海鲜的鲜与质，口感爽脆。



凉拌黄须菜 (图4)

主料：黄须菜。

制作及口味：选用黄河口特产——富碘食品，天然无污染。用麻汁蒜茸拌制而成。口味咸鲜。



凉拌马扎菜 (图5)

主料：马扎菜。

制作及口味：选用黄河口特产马扎菜，富碘食品，天然无污染，用麻汁蒜茸拌制而成。口感爽脆。



酱焖鲳米鱼 (图6)

主料：野生大鲳米鱼。

制作及口味：渤海湾野生大鱼，传统工艺烧制而成。细嫩的肉质、新鲜的味道体现得淋漓尽致。

药膳焗南瓜 (图7)

主料：南瓜。

辅料：葱、姜、蒜等16种中草药材。

制作及口味：焗出来的健康，小火长时间焗制而成，口味自然甘甜。

DOI:10.3969/j.issn.1000-1085.2011.17.026

