

拨打 114 预定以下饭店, 享受餐饮优惠

嘉兴

- 嘉兴市华庭新喜洋大酒店
9折(酒水、香烟、海鲜除外)
- 京福居大酒店
8.8折(烟酒、海鲜、特价菜、燕鲍翅、烤鸭不打折)
- 嘉兴市江南名庄餐饮有限公司
9.5折(酒水、香烟、海鲜除外)
- 嘉兴市吃得煲煲店
煲类 9.5折(酒水、烟除外)
- 海港城大酒店
8.8折(酒水、香烟、部分海鲜不打折)
- 汾湖好运来酒家
9.5折
- 嘉兴市金茂宾馆
9.5折(烟酒除外)
- 鸡毛换糖粗粮馆
8.8折(烟酒、海鲜除外)
- 海宁假日国际大酒店
8.8折(烟酒、海鲜除外)
- 桐乡市狼腾商务宾馆
9.5折(烟酒、海鲜除外)

绍兴

- 绍兴大酒店
- 绍兴饭店
- 绍兴市国际大酒店有限公司
- 绍兴市新府山饭店有限公司
- 绍兴王子宴会大酒店
通过 114 订年夜饭送一瓶红酒
- 绍兴温馨港湾大酒店有限公司
炒菜 6.8折, 通过 114 订年夜饭送一瓶红酒。
- 绍兴咸亨大酒店有限公司
- 上虞舜杰大酒店有限公司
- 嵊州国际大酒店
“9折”
- 嵊州悦尔登大酒店
- 新昌县国贸实业有限公司国贸大酒店
- 绍兴凯悦大酒店
通过 114 订年夜饭送菜肴一只。

衢州

- 钱塘丰大酒店
8.5折(烟、酒、饮料、燕鲍翅参、养生煲、极品烤鸭、海鲜、豆捞、团体、宴会除外)
- 白天鹅大酒店
9.5折(酒水、香烟、饮料、特价项目、合菜、标准菜单、海鲜除外)
- 衢州饭店
9折(烟、酒水、海鲜、宴会、团队除外)
- 国际大酒店
9折(烟、酒水、宴会、海鲜、燕鲍翅、特价菜除外)
- 友好饭店
9折(烟、酒水、海鲜、宴会、团队除外)
- 丽晶酒店
9折(烟、酒水、海鲜、婚宴、合菜除外)
- 南洋假日饭店
9折(烟、酒水、海鲜、婚宴除外)
- 台州湾大酒店
8.8折(烟、酒、饮料除外)
- 万豪大酒店
9折(烟、酒水、海鲜除外)
- 朝京门大酒店
8.8折(烟、酒、水、海鲜除外)
- 凯旋门大酒店
8.8折(烟、酒水、海鲜、合菜除外)

更多优惠信息, 请拨打 114 号码百事通查询



凯悦的豪华菜, 灵感来自桐乡小面摊

“最豪华的菜, 精髓也在于用心”

地点: 凯悦湖滨 28 餐厅
价格: 500 元 ~800 元
大厨: 傅月良(湖滨 28 行政副总厨)
尊贵级别: ***
难度: ***

就在前一阵子, 周润发来到杭州凯悦, 特别喜欢湖滨 28 的风格, 于是在这连吃了三天。这个杭州人普遍喜欢的五星级酒店也是正对着西湖, 并且各个餐厅都独具特色, 其中的湖滨 28 则尽显中华美食的精髓。大厨说周润发特别喜欢在这用餐, 也是因为这里的菜带着浓厚的中国味, 质朴中带着时尚, 并且口感很特别。

其中一道叫做辣仔羊腿的菜, 据说灵感就来自于桐乡的小面摊, 这位傅师傅有次去桐乡待了几个月, 惟独被一个羊肉面摊给吸引了。“每天晚上就开始焖羊肉了, 凌晨三点那老板就起来擀面了, 一大早就能看到这面摊前排起了长龙队。”那

汤卤往面里一浇, 再加一块甜鲜的羊肉, 让傅师傅每天都能去等一碗面条。于是他回来就研究出了这个辣仔羊腿, 而秘诀就在于用甘蔗叶和螺蛳和羊肉一起焖, 这样既可以去掉羊肉的膻味, 还能把鲜味吊出来。另一道绍兴话梅鸽也是这里的一绝, 是年夜饭的最佳菜肴, 甜中回鲜, 还有浓浓的黄酒香, 这道菜很适合冬天吃, 既暖身又滋补。

辣仔羊腿

原料: 山羊腿、甘蔗叶、螺蛳
过程: 1. 将甘蔗叶垫在锅底, 把羊肉以及泰椒等生料放在甘蔗叶上; 2. 加酱油、糖、盐等调味料; 3. 一起焖两个小时, 出锅后再浇上秘制的卤和泰椒葱等便完成了。

大厨有话: 螺蛳和羊肉在一起烧, 不但可以去膻, 并且能调制出微妙的鲜味, 鲜字就是鱼和羊的结合, 那么螺蛳刚好可以用来代替鱼的效果。这个菜不用放许多大料, 比如桂皮等, 不然会盖过羊肉本身的鲜味。

绍兴话梅鸽

原料: 话梅、黄酒、人参、枸杞、乳鸽
过程: 1. 调配好的汤卤加黄酒, 比例各一半, 将乳鸽放进汤料浸泡; 2. 加入话梅、人参开小火炖 40 多分钟, 火不能太大, 也不能炖太久, 不然肉质会变老, 会塞牙; 3. 中途放进枸杞等调味料, 枸杞不能炖太久, 所以要晚些放。

大厨有话: 绍兴黄酒用的是十年以上那种大坛大坛的泰雕, 用上好的酒, 才能把这个菜烧得香味十足。加上话梅能去除黄酒的苦味, 还能回鲜。并且有股淡淡的中药味, 而选用乳鸽能让肉质鲜嫩, 俗话说一鸽顶九鸡, 这道菜非常的滋补。



爱上水煮鱼

此味只应天上有, 人间哪得几回闻……

眼下正值寒冬, 最爽的事情莫过于一大群朋友围在一起吃水煮鱼了。想想红通通的辣椒、白生生的鱼片、黄滚滚的浓油, 是不是口水都流下来了? 这是大多川菜馆的看家菜, 可是总不能顿顿去餐馆吧! 能不能在家自己动手呢? 水煮鱼的烹饪流程还是比较复杂的, 在明火煎烤的过程中没有几个人能顶得住花椒和辣椒的双重火力, 用格兰仕最新款中国红系列微波炉就很把这几个难题解决了, 请看水煮鱼之微波篇。

用具: 格兰仕中国红系列微波炉一台, 玻璃制微波器皿一套(5件)
主要原料: 鲢鱼或鳊鱼
调料: 大黑木耳、黄豆芽、花椒干

红辣椒等或买煮鱼调料 1 袋
烹饪步骤:

1. 鲢鱼或鳊鱼取肉片, 用少许盐和生粉腌制 10 分钟, 在热水中过一遍; 萝卜、胡萝卜、圆椒切片, 木耳、黄豆芽洗净直接铺在微波碗内淋上少许色拉油, 高火加盖 3 分钟, 出炉待用。
2. 将调料淋在调料碗中, 拌匀装了调料的油碗用微波高火加热 2 分钟, 做出红油备用。
3. 将腌制好过水的鱼片均匀地铺在素菜上面, 加入温水适量, 淋上沸腾的油用微波高火加盖 3 分钟, 出炉即可食用。

温馨提示:
微波炉加热时, 请勿将手伸入微波炉内, 以免烫伤。微波炉加热时, 请勿将手伸入微波炉内, 以免烫伤。