

近百年前大连餐饮名楼“三楼一阁”之

泰华楼,回来了!



近百年前,大连餐饮名楼“三楼一阁”,曾经让多少达官显贵潮流名士痴迷往返。由泰华楼、群英楼、共和楼和登瀛阁组成的“三楼一阁”,各显神采,各呈特色。其中,泰华楼普遍被认为是当时老大连最好的饭店。今天,这家象征大连餐饮文化和鲁菜厨艺实力旗帜性的品牌店,被蟹子楼数千万元资金的体量,在旅顺海岸线上扛了起来,用主人孙志刚的话说:“扛起一面大连餐饮文化历史旗帜,一直是我的夙愿”。

刚开业的泰华楼,就成了旅顺美食新地标。

世界上最美妙的时刻,就是面朝大海,背靠青山,品尝美味,感觉浪漫。你驱车来到旅顺白玉塔下山坡上的泰华楼,就自然产生了这种意境。坐在金色华贵的餐厅阳台上,对面就是弯曲而秀美的波光粼粼的海面。旅顺人说,泰华楼成了欣赏旅顺最美的地方,真令人羡慕。

一百年前,山东福山厨子闯关东来到旅顺,有了泰华楼的前身——镜子酒店,有了群英楼前身春字号,有了大连鲁菜的根基,后来扩建港口需要搬到了大连市内,起名为泰华楼。在新中国城市建设的脚步中,泰华楼在落满槐树花香的影像中成为历史的记忆,然而八面飘香的大连老菜并未逝去,亲切诱人的胶东海鲜味道依旧。

靠着文化设计,孙志刚让泰华楼重现回到旅顺口,把北京正阳门的多面小方镜仿制过来,把当年三层欧式泰华楼复制回来,24个大小包房,南边窗外可见漂亮的海面,北边窗外可见山上有历史意义的白玉塔,大厨是做

大连老菜赫赫有名的名厨初铭武,厨艺顾问是大连多年老菜叫绝并为各国元首首长名人做了几十年菜的中国国宴大师董长作,红烧海参、软炸里脊、糖醋黄花鱼、海味全家福等原泰华楼名菜完全还原,配上炭烧肘子、毛血旺升级版血受、芹菜虾球、拔丝三样等旅顺当地和国内当下部分流行特色菜,十分吸引食客,每天包房几乎订满,在当下部分餐饮不景气的时候,成了旅顺一道奇景。

《中国鲁菜文化》记载,泰华楼创建于1923年,烟台福山籍名厨店员众多,主推正宗四大菜系之首鲁菜,“东洋的女人西洋的楼,福山厨子的泰华楼”,说的就是山东福山的厨子在泰华楼做的菜最好吃。当时泰华楼的“红烧海参”最为有名,每天要发制上百斤海参和玉兰片。

地址:旅顺得胜街道白玉街3—20、21号,白玉塔下半山坡上 人均消费:家常菜50元左右,海鲜菜150元左右 订餐热线:87011555

STUDIO
第122期

漫画题图 郭士平



希君美食工作室

大连名店海味馆 花甲之年再逢春



1958年春天,大连海味馆开业了。当年海味馆的店面很小。由于是在西餐厅的基础上改建为中餐的海味馆,所以没有单间雅座,店堂都是四方小桌,有的还是靠墙摆放,木质餐椅。

海味馆当时的技术力量还是比较棒的。无论是“糖醋黄花鱼”初允鹏、“飞刀”孙中田,还是面案牟宝华、大灶孙茂根等,烹饪技术都很娴熟。从1963年秋天开始到1966年,海味馆陆续迎来11名大连市劳动局三批代培厨师,后来一跃成为大连最大的饭店,经济效益最好是全国最大的海味专业风味饭店。

正当海味馆的生意更上一层楼之际,在大连城市改造的推土机轰鸣声中,开办了近50年的海味馆被拆掉了,从大连人们的视野中消失了。

2011年,知名企业家贾春亭了解到已经歇业多年的海味馆被注销了营业执照,便在2011年初注册海味馆,取得了营业执照。经过贾春亭七年多的考察和筹备,大连海味馆处于花甲之年,在临海之福地,聚天地之灵气,又开始辉煌。“海味享誉甲子,老店新开越春秋”,正宗的全家福等海味馆老菜,再次牵动了大连人老菜的情怀。

地址:大连大黑石国际旅游度假区 电话:18804261242

鸣记烤鱼 正在烤深海长寿鱼



“一口海鲜一口鱼”,那群落地的空姐,就为这口刚从国外深海捞上来的25岁至32岁间的长寿鱼,优美地走进鸣记烤鱼。近期开始,这条签了长期合同的深海长寿鱼,将在全国50多家鸣记烤鱼店陆续出现。高大英俊的鸣记烤鱼全国连锁店董事长鹿鸣表示,鸣记烤鱼将让这条高寿可达160岁的鱼,伴着海鲜和炭缸烤羊肉串,带着的青春美味在全国食客中畅游。

2010年3月1日,从钓鱼台国宾馆工作多年后回到大连的鹿鸣,在大连罗斯福身后开业了一家叫鸣记烤鱼的时尚餐饮店,多种适应以年轻人为主的特色烤鱼,成了许多人的心头所爱。随之,鸣记烤鱼在大连先后开了十几家连锁店,全国也陆陆续续少量加盟和多数直营了50多家店。为了寻找更好的食材,鹿鸣走遍了国内外许多海洋和湖泊,深海大洋这条长寿鱼终于被他捕捉到,并签下合作合同。炭火烤鱼,石锅海鲜,炭缸吊串,香辣、麻辣、酸辣、豆豉、蒜香、黑椒、番茄、泰辣8种烤鱼风味,多年来已经被国内食客认可,尤其是年轻食客。他们多次被中国饭店协会等单位评为时尚特色名店等多种荣誉,部分菜肴也被评为名菜。鸣记烤鱼这个品牌,已经成为国内较有影响的一个时尚餐饮品牌。

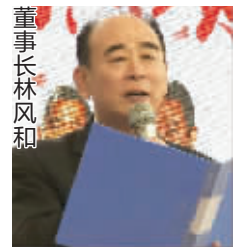
金州知名婚宴酒店 路苑宾馆



金州地区知名婚宴酒店非路苑宾馆莫属。董事长于春风女士承包管理路苑宾馆已有20年,这些年来在婚宴上的功夫最大。路苑宾馆目前在这个地区,婚宴规模大,以薄利多销著称,宾馆一次性能容纳210桌,接待6家婚宴,最大一个婚宴大厅可以放到45桌,极具诱惑力。几乎每年,都能均接待近60000人。这个规模,在这一地区迄今为止暂时还是没有的。

在保证出品优质、实惠、味美的前提下,婚宴菜品价格也十分诱人。多款2000多元一桌的婚宴菜,食材品质到位,档次不算低,价格却不贵。十几年前,他们就是四五百块钱五六百块钱一桌婚宴菜的历史。到了今天,也只是2000多块钱一桌,今年还格外每桌上浮200元钱,2199块钱这款婚宴,除了大连人的婚宴该上的都能上来外,每人还有一只海参和一只鲍鱼,这个力度恐怕在全市比较少见。每次婚宴菜出品尽量做出个性化的效果,突出家常菜味道,决不让千篇一律的“木渣滓菜”或是添加剂胡乱加用的“垃圾菜”上桌,用于春风女士的话说:“将心比心办婚宴,就让当地新人喜欢上了路苑宾馆婚宴”。电话:87682790 地址:金州区斯大林路793号

三十年盈春大饭店 把接地气美味菜带回家



在大连,一家餐饮老店能做30年,就不容易了,多年来食客几乎日日爆满,就更不容易了。这家老店,就是位于华东路的大连盈春大饭店。饭店董事长、大连市饭店协会会长林风和说:“我这个店里的菜品,以老鲁菜为主,特点就是老味道,家常味,百姓价格,物美价廉。”

原汁原味咸鲜口,这是林风和多年来与媒体共同对大连美食总结出来的大连海鲜城市味道。大连人上百年来美食味道虽然千变万化,但都离不开大连海鲜这个主题味道。招牌脆皮虾、特色手撕鸡、捞汁八爪鱼、炭烧大鲍、糖醋虾仁等特色菜卖得很火。在林风和年轻从厨时,他就注重胶东鲁菜海鲜原汁原味咸鲜口的味道。盈春大饭店的海鲜老菜味道多年来一直受胶东菜影响。汉武帝时期,齐鲁民众向辽东移民,胶东鲁菜最早开始影响大连人,胶东湾海鲜成为主要特色菜肴,盈春大饭店的海鲜味道基本就是讲究原味基础上的烹调,清炒爆炒海鲜后留下的咸鲜口感,很受当地人的欢迎。中华人民共和国成立后,1500多户山东人移民来到大连,胶东海鲜和济南宫廷菜更受欢迎。如今,这家饭店的生日宴、婚宴、亲朋好友聚会、家庭周末聚餐等一直很火,因此几十个包房经常难订。地址:甘井子区华东路52号盈春大饭店 电话:86606676

热烈庆祝大连生活家装饰成立3周年

生活家装饰,央视合作品牌。成立于2010年12月,是一家集装饰设计、施工、软装等服务为一体,并以全球集采方式整合国内外一线品牌主材、家具等资源,整体家装平台。实力覆盖成都、南充、贵阳、西安、昆明、合肥、重庆、南京、武汉、长沙、济宁、北京、石家庄、天津、济南、大连、广州、苏州、青岛、福州、杭州、太原、沈阳、上海、无锡、银川全国26城。

2015年9月19日,生活家落户美丽的滨城——大连,开启了大连家装市场的新篇章。

2018年,生活家重新定义大连家装行业设计标准:重新发布《设计服务流程标准》、《设计出图标准》。2018年,大连生活家重新定义大连家装行业产品标准:对洁具、瓷砖、木门、地板、橱柜、家具等进行全面焕新,实现更大牌主流风格;实现全部产品100%品牌为一线大牌,80%品类为进口品牌。2018年生活家重新定义大连家装行业施工标准:对二楼德标工艺展示区进行了整体扩建改造,实现了客户在现场就能体验各个施工环节。

生活家规范化、责任化的售后体系,延展造

家体验,恶意增项全免,让预算等于决算;水电质保十年,超长期质量承诺;签订《材料保真协议》,假一赔十;签订《环保协议》,环保不达标负责到底!

3年间,大连生活家累计签约2800余户家庭,累计竣工2600余户家庭,遍布大连市的中山、西岗、沙河口、高新区、甘井子、旅顺、开发区、金州等区域的近120多个楼盘,客户满意度达97%以上,致力成为大连家庭装修的称心之选、品质之选、高性价比之选! 2018年大连生活

家的“回头客”和“朋友介绍”成为主要客户来源,更加证明了体验过生活家的客户对我们的认可和肯定!

回顾历史,我们以感恩之情,致谢宾朋;展望未来,我们以奋进之心,励志憧憬。值此3周年庆典之际,生活家装饰为了回馈滨城业主的喜爱,重磅发布周年庆预售额外四大特权、周年庆劲爆专享特权,感恩全城!

最后,祝愿大连生活家装饰3周年生日快乐,为爱造家,不忘初心,再续华章!