

# 美味相伴 欢聚离别前夕

假期里的同学聚会,或是考上大学举行谢师宴,又或者仅仅是三五好友间的小小聚餐,位于林聚路上的电影宾馆内的圣腾海鲜酒楼是不错的选择。圣腾海鲜酒楼推出的菜品不仅有海鲜类,还有粤菜和精品川菜,海鲜都是每天空运而来,味道鲜美。粤菜和川菜做的样式美观,味道也很地道。

■文/实习记者 王莎莎 ■图/记者 孙颖



## 雅致环境,欢聚乐融融

圣腾海鲜酒楼位于林聚路上的电影宾馆内,离西藏大学不远,由于位处大院内,抛却了马路上的嘈杂,大院的围墙将这里隔离出了一方净土,周围环境清静。和几个同学好友在这里吃饭、聊天,还是比较惬意的,很适合同学聚会。而我们本期的美食品鉴就在这里举行,参加品鉴的几个小伙子是团体报名的,按照约定的时间准时到达这里。经介绍,原来他们都是大一新生,就要开学了,想一起再聚一聚。

走进圣腾海鲜酒楼,就像走进了一所宴会大厅,宽敞的大厅里布置得干净舒适,摆放整齐的一排排圆形餐桌,餐桌上铺着洁白的桌布,餐具干净整洁。这样温馨而开阔的环境让人心情也越来越好,几个好朋友一起讨论着彼此的大学新生活,年轻人的心永远是快乐的,这快乐将周围的气氛也渲染得其乐融融。



## 平价海鲜,佐味同学情

在几个年轻学子的说笑声中,一道道精致的菜肴被端上来了,大家的注意力也转到了餐桌上。先上来的是深井烧鹅,深井烧鹅属于粤菜,也是这里的一道特色菜,做法很独特。经过上料、烫皮、腌制、烧烤等一系列的复杂程序,香喷喷的烧鹅就成熟了。烧鹅色泽金红,一端上桌,就吸引了大家的眼球,把烧鹅切成小块,蘸着甜酱吃,表皮香酥,肉质香嫩,经过调料的腌制,味美可口,吃过后还有甜滋滋的回味,引来了小安的连连称赞:“有点北京烤鸭的味道,香里透着鲜,肉质也很细嫩。味道不错!”

接着上桌的是“招财进宝”,这道菜做工很精致,大大的盘子里,一边摆着两个对半分开的火龙果,只是果肉都换成了别的食材,一半里边是用火龙果熬制的甜酱汁,梅红色,酸酸甜甜很诱人;另一半里放的是白色的丸子,咬开后,才发现里边包的馅料是火龙果肉,外皮酥脆,里面的馅料香甜可口。而盘子的另一边则是炸的小鱼,色泽金黄,夹一条小鱼,在火龙果酱中蘸一下,除了鱼的鲜香、爽脆外,还有果酱的酸甜,这种滋味真的很独特。

然后是“圣腾大排”,一上桌就吸引了大家的眼球,因为它的造型太美观

了,几根排骨倒扣盘中,形成了一道弯弯的“拱桥”;“桥梁”上铺着一层剔下来的排骨肉,肉上则是一层辣椒、花椒等调味料;“桥梁”之下是一条条并排排列的油炸土豆条,像是一个小小的木筏;边上还有用黄瓜雕成的椰子树,青翠可爱,这些食材经过厨师的精心搭配,构成了一幅妙趣横生的水岸风景画。平措说:“这么美的菜都不舍得吃了。”大家都有同感。不过,最后还是禁不住诱惑,纷纷夹起了“桥上”的排骨肉。细细品味,排骨肉质香酥,很有嚼劲,还透着调味料的香,不愧是一道色香味俱全的菜。品着这道完美的“圣腾大排”,大家都在暗自佩服厨师的手艺。

不过,美味还在不断上演,接下来,黄金玉米拼鸭舌立刻俘获了大家的视线。大大的圆盘中,中间是金黄色的玉米粒,围在边上的是一圈红色的鸭舌,整体看起来像一朵盛开的鲜花,光是颜色的搭配就很吸引人。尝一下玉米粒,鲜香酥嫩,原来这玉米粒是经过鸡蛋和面粉的包裹后炸制而成;鸭舌吃起来香脆中还透着鲜嫩,与玉米粒一起吃,其中滋味美不胜收。

接着还有蒜蓉蒸粉丝娃娃菜,新鲜的娃娃菜呈嫩黄色,不仅造型美观,吃起来

还有一股蒜香味,这样的素菜上得恰是时候,调节了大家的口味。“大薄片”是一道凉菜,由一片片切得很薄的泡椒猪耳组成,清澈莹白,蘸着辣椒酱吃,鲜脆中透着泡椒的辣味,酸爽过瘾。最后还有一道汤,盛在一个精致的瓦罐内,打开盖子,只见一锅清汤,似乎很单调无味,不过尝了之后,大家就不这么认为了。这是一道莲藕排骨汤,汤底还沉淀着一块块的莲藕和排骨。尝一口汤,清淡滋味中透着排骨的鲜香,莲藕已经煮得面熟,染了排骨的香味,滋味更加鲜美。排骨也炖得烂熟,配着清汤,让人回味无穷。索朗旺青同学已经喝了好几碗了,他意犹未尽地说道:“赞美的话就不多说了,大家看我的吃相就知道这汤的美味了。”引来大伙一阵笑声,在这其乐融融的氛围中,几个同学相互诉说着彼此的心里话,期待着美好的未来。

美食团邀请你一起去古塘人家一品藏餐的鲜香好滋味。  
报名电话: 18689100531

## 美食评价:

小安:这里的菜品都很漂亮,做工精致,让人一看就很有食欲。尤其是那道“圣腾排骨”,感觉就像是一道工艺品,不仅好看,还很好吃。排骨吃起来很香很酥,但是香而不腻,还透着豆豉的味道,很不错。炸土豆条也很不错,蘸着辣椒酱吃,很爽,是我比较喜欢的口味。

平措:我觉得“招财进宝”这道菜不错,创意很好,用火龙果装食物不仅颜色好看,味道也很好;“大薄片”装饰得很漂亮,有黄瓜的绿、圣女果的红,颜色搭配得很吸引人。另外,这里的环境很安静,在这里聚会,和同学谈谈心情,聊聊天,感觉很惬意。

索朗旺青:我觉得这里的菜都挺好吃的,像黄金玉米拼鸭舌,颜色红黄搭配,很漂亮。玉米粒吃起来又香又酥,做得很好,还有鸭舌,脆脆的,很香,很嫩,两者搭配在一起,创意很不错,他们的厨师应该水平很高啊!不过,我最喜欢的是莲藕排骨汤,汤的味道很鲜美,莲藕也好吃,排骨炖得很烂,很好嚼,吃完了菜,再喝两碗汤,感觉很舒服。

金藏假日酒店

茶艺居

星级享受 普通消费

优惠活动 敬请光临惠顾

# 盛大开业

活动期间: 包间包间至晚上12:00时只收8元 1折起  
茶水一律8.8折  
开业当天供自助餐 免费享用  
送送送送  
具体优惠详见店内海报  
活动时间:8月6日至8月26日  
抢座电话:6805777  
昆经路转校旧本酒店所有

出租 商务办公室一间  
出租 大厅办公室一间

聘 川菜小吃师傅、墩子师傅  
聘 茶园收银员、茶园服务员  
电话:13659500333

地址:金珠西路54号(商务厅旁)

## 养肾精品

## 虫草肾宝茶

全国统一价:1980元/盒

### “虫草肾宝茶”的六大突破

1. 打破了传统医学补肾的误区,修正了肾亏就是“补肾”而不是“养肾”的医学谬误。故美国医学专家认定为“最为有效的绿色养肾中草药产品”。
2. 实现了人类最简便的方法(喝茶)对人体抵抗力的调节(肾脏)进行最为有效的功效。养护与恢复,实现了人类最简便的养肾方法“养肾不用太复杂,只喝虫草肾宝茶!”
3. 中国首个虫草的纯萃,中华医药学会“康高肾健”唯一指定产品。
4. 中国首个绿色养肾产品,适用于各类肾病患者及正常人肾脏健康长期饮用,并实现了临床临床元素作用及不良反应,与其他补肾产品有着本质区别,实现了世界卫生保健倡导的“绿色养肾、百岁人生”的理念。其质量标准,卫生学检验、稳定性实验均符合国际标准。
5. 融入了中国几千年的茶文化背景,实现了“喝茶、养肾、强身”三位一体的市场空白,传承了中国几千年来健康之道“中国茶疗”【以茶会友!以茶养生!以茶祛病!】
6. 采用了目前国际上最先进的纳米超生微萃取技术,保持了天然名贵中草药完整的营养成分,并以茶剂的方式出瓶,通过开水冲泡,以水剂的方式进入人体内部循环系统,人体对有效成分吸收更全面,更快捷,更有效。

### “虫草肾宝茶”十大功效

增强免疫	活血化瘀
洗肾排毒	养肾健身
清热抗炎	补虚益精
排石利水	清理尿路
滋肾润肺	补肝明目



男人养肾, 身强体健  
女人养肾, 靓丽容颜  
销售地址: 南亚大药房(青年路中段)

西藏奇峰旅游产品开发有限公司  
地址: 拉萨市生密路21号(拉萨晚报对面)  
电话: 0891-6332365 1890864460 13989087975