



## 日本料理、韩国料理类美食推荐

### 辣炒年糕

原料:年糕、甜不辣(如果没有也无妨)、洋葱、胡萝卜、白菜、葱、韩式辣椒酱

#### 烧制方法:

- 1.先用油把洋葱、胡萝卜爆香,别炒到熟,接着倒入适量的水。
- 2.再把甜不辣、白菜一起放进锅中。煮至水开,加上适量的韩式辣椒酱,如果用的是原味的韩式辣椒酱就要加糖!因为辣炒年糕要甜甜辣辣的才好吃!
- 3.继续煮到滚开,接着放入年糕。一直煮到汤汁收开浓稠为止。最后加上葱段翻炒均匀起锅。

### 推荐餐馆:首尔火炉凤起路店

地址:凤起路3号好又多超市1楼(红会医院对面)  
电话:0571-87247359

口碑网友点评:最近很喜欢吃韩国料理,这家也是慕名而去的。环境还行,烤五花肉好吃,就是技术不好的话容易烤老,请服务员帮下忙吧。还有辣年糕也不错,喜欢韩国料理的食客们,值得去吃哦。

更多推荐:烤五花肉、石锅拌饭、三文鱼、大酱汤



## 咖啡、冷饮类美食推荐

### 摩卡

中文名称摩卡咖啡,英文名称是 Mocha。

什么是摩卡?用大量的牛奶稀释,是咖啡的一种变形,可以说是意大利咖啡中最花哨的一种,其中可以加肉桂、可可粉,已经不是单纯的咖啡了,比拿铁的泡沫少,取而代之的是牛奶、鲜奶油与巧克力。

材料:意大利浓缩咖啡 30 毫升、巧克力酱适量、鲜奶油适量、牛奶适量

制法:将浓缩咖啡和牛奶倒入杯中 7 分满,挤上奶油后淋上巧克力酱即可。

推荐餐馆:SPR COFFEE 文晖路店

地址:文晖路 18 号(现代置业大厦东楼底商)

电话:0571-81810202

口碑网友点评:店面不怎么惹人注意,可是走到里面就给人一种很不一样的感觉,就像在自己家里一样放松,点了个日式猪排饭,朋友点了份 T 骨牛排和夏威夷猪排。感觉上来的东西好多哦!套餐里面有水果、蔬菜、汤,还有那个酱萝卜,味道特别好。主菜是猪排,很合我的胃口,个人推荐这个给大家。

T 骨牛排我没有吃,不过听朋友说相当不错,很美味。牛排的配餐很多,那个配汤我朋友说是他吃过的牛排当中最好的,搞得我都有点不相信了,最可爱的是吃完了还来了份水果,这可是好多咖啡馆都没有的,再配上红酒,唉,这次太饱了,我下次也要吃牛排!

夏威夷猪排跟牛排差不多,配的东西都一样,我尝了一块,居然跟一般猪排的味道不一样,不知道怎么做,两种不同的风格,师傅的手艺真是高啊!我服了。

不过那边就是有点难找。服务员虽然不够专业,可是很热情,总的来说一个字“赞”!

更多推荐:暴风雪、星冰乐、冰淇淋、拿铁



## 西餐、烧烤类美食推荐

### 菲力牛排

#### 牛排分类:

1.TENDERLOIN(嫩牛柳,牛里脊),又叫 FILLET(菲力),是牛脊上最嫩的肉,几乎不含肥膘,因此很受爱吃瘦肉朋友的青睐。由于肉质嫩,煎成 3 成熟、5 成熟和 7 成熟皆宜。

2.RIB-EYE(肉眼牛排),瘦肉和肥肉兼而有之,由于含有一定肥膘,这种肉煎烤味道比较香。食用时不要煎得过熟,3 成熟最好。

3.SIRLOIN(西冷牛排,牛外脊),含一定肥油,由于是牛外脊,在肉的外延带一圈呈白色的肉筋,总体口感韧度强、肉质硬、有嚼头,适合年轻人和牙口好的人吃。食用中,切肉时连筋带肉一起切,另外不要煎得过熟。

4.T-BONE(T 骨牛排),呈 T 字型,是牛背上的脊骨肉。T 型两侧一边量多一边量少,量多的是肉眼,量稍小的便是菲力。此种牛排在美式餐厅更常见,由于西餐讲究精致,对于量较大而质较粗糙的 T 骨牛排较少采用。

菲力牛排其实并不是某个牛排的品牌,而是由嫩牛柳制作的牛排。

### 推荐餐馆:巴黎阳光西餐厅

地址:庆春路 298 号(海华大酒店 2 楼)

电话:0571-87215888-6328

口碑网友点评:里面的布置很特别,再加上店里的灯光,走进去就感觉很安静,特别舒服。里面吃的很多也很不错,菜单上的每道菜看上去都很好看,尤其是他们的小龙虾米粉,味道很好非常鲜美。不过它们的自助餐个人认为不是很好,吃的东西实在太少啦。

更多推荐:烤鱼、烤肉、培根、黑胡椒牛排



口碑网 Koubel.com 你的生活好向导!

**石虎鱼火锅**

优惠券

优惠券内容:

1. 凭此券享受菜系 8 折优惠 (仅限火锅);
2. 不得与其它消费券同时享用;
3. 优惠券有效期至: 2008年5月18日。

备注: 1. 券在有效期内有效; 2. 券在有效期内有效。

**菲米澳门豆捞**

优惠券

优惠券内容:

1. 凭此券享受 26.8 折 (仅限海鲜外捞);
2. 不得与其它消费券同时享用;
3. 优惠券有效期至: 2008年5月25日。

备注: 1. 券在有效期内有效; 2. 券在有效期内有效。

**伊之原日本料理**

优惠券

优惠券内容:

1. 凭此券可抵用 20 元现金 (不找零);
2. 一人限用一张,不得与其它优惠券同时使用;
3. 自助餐除外;
3. 优惠券有效期至: 2008年5月16日。

备注: 1. 券在有效期内有效; 2. 券在有效期内有效。

**醉心美食楼**

优惠券

优惠券内容:

1. 凭此券享受 8.8 折 (海鲜、酒水除外);
2. 不得与其它消费券同时享用;
3. 优惠券有效期至: 2008年5月25日。

备注: 1. 券在有效期内有效; 2. 券在有效期内有效。