

“新都”酒店美食文化节推出毕业酒、谢师宴优惠大餐

主厨名菜大推荐

跟着主厨学搭配、做名菜

6月7日，“新都”旗下新都大酒店、国际大酒店、新都国际酒店联袂开展的美食文化节活动开幕，至6月30日，广大食客可在美食节期间享受到色、香、味俱全的美食盛宴，3家酒店三大主厨们绞尽脑汁、使出浑身解数研发新菜，每家酒店还推出了各种优惠方案。最美味的菜肴，最优惠的价格，等待您的光临！还有主厨推荐的名菜做法，喜好做菜的市民可以跟着主厨学搭配、做名菜。

三大系菜肴 最值得品尝

来到“新都”，什么菜最值得一吃？据介绍，“新都”酒店有三大推崇的菜系。一是农家生态菜——农村人家以传统方法养殖的家禽、种植的蔬菜以及当地自然生长的特产为原材料烹制的佳肴菜式。这些家禽在养殖过程中完全是自然喂养，不使用任何催长剂，口味醇香独特，营养丰富。农家菜通常外观淳朴，味道厚重，也不讲究刀工，块大肉多，装菜也不讲究，以健康饮食为本，越来越受到食客的喜爱。代表菜如文成蒲瓜、小土豆、农家金丝粉、番薯面、楠溪江八年老百合等；其二为海鲜，新都的部分海鲜从国外源头直供，多款小海鲜从厦门直购，省去了中间环节，让利顾客。代表菜如阿拉斯加蟹、松叶蟹、大海螺、白玉贝、北极贝、小花螺等；除此之外，“新都”酒店经过10多年经营发展，也延续了很多道让食客百吃不厌的特色菜肴。如获得国家知识产权局颁发的国家发明专利证书的榴莲炖鸡，由产自东海、南海海域的黄鱼烹制的酒炖小黄鱼，传统的滋补菜品宫廷滋补鸭，由鲍鱼汁、辽参、鸽蛋、鹿鞭、白胶、鱼翅6种珍贵食材烹制的名菜“佛跳墙”，还有碳烤雪龙黑牛肉眼、尚品特色白煮大鲍鱼、锦绣三色龙虾、陈醋汁浸辽参等，其中多道菜看还被列入瑞安十大名菜。



榴莲炖鸡



阿拉斯加蟹

三家主厨推荐招牌菜 跟着学做名菜

阿拉斯加蟹、榴莲炖鸡是三家主厨合力推荐的招牌菜，也是“新都”的代表菜。除此外，三家主厨还各自推荐了三道菜，均分别介绍制作方法与技巧，喜欢美食的朋友不妨跟着主厨学习菜色的搭配与制作，在家也能做出酒店名菜。

[新都国际酒店主厨推荐]

土豆泥烩辽参

这是一道养生素菜，选用文成土豆，将其蒸熟然后打成泥状，用鸡汤调制高汤，将高汤、土豆泥、马蹄白一起做汤底，最后加入发好的海参。

极品海蜇血泡菌汤天籽兰

这是一道极花时间慢慢煲出来的菜，要想做好这道菜，首先得花10多个小时准备汤底，用鸡肉、排骨蒸10多个小时，蒸出汤汁。再准备松茸、虫草花、白玉菇、海蜇血、天籽兰花，然后在这些食材中加入准备好的汤汁，再蒸上半个多小时，就可食用了。这是一道不用加味精，味道鲜美的养生菜。

蚝皇碧绿豆腐

首先用黄豆制作豆浆，在豆浆里加鸡蛋，打散后放入锅中蒸成豆腐状，将豆腐切块双面煎黄，撒上切丁的菠菜，形成碧绿豆腐。以蟹味菇、芹菜做底，放入铁棒，放上豆腐块，最后用蚝油和自己喜好的海鲜调制出汤羹浇上。

[新都大酒店主厨推荐]

宫廷滋补鸭

这是新都大酒店的招牌菜，每天点的人非常多，但是由于这道菜烧制时间久，每天只能限量供应8份。

准备熟地、黑豆、枸杞、桃仁、红枣、党参、猪心、牛鞭等食材，一只鸭子，放入砂锅用小火煲5个小时。

新都贵宾小炒

这是比较典型的时蔬小炒，用8年老百合、菌类、甜豆、虾仁等炒制。8年老百合吃起来口感粉粉的，整道菜清脆爽口。

炭烤白玉螺

首先烫熟白玉螺，将螺肉挑出调好口味，再放入螺内，在螺口处盖上芝士封口，放在炭火上烤3至5分钟。

[瑞安国际大酒店主厨推荐]

桔瓜豆腐炖官燕

用温水发好燕窝，放锅里焖熟，将豆腐脑放入桔瓜中打底，再将燕窝丝盖在豆腐脑上，根据自己的喜好浇上冰糖水或者椰汁。

清汤玛卡炖子梅鱼

先将玛卡蒸熟切片备用，准备新鲜的子梅鱼，洗净后在鱼身上轻轻划几刀，用少许盐稍稍腌制下。最后将鱼放入盘中，放入调料，加上几片玛卡，上锅蒸熟即可。

金真干烧本地猪肚

这是地道的家常菜，金真是永嘉当地的一种食材。首先将猪肚用高压锅炖烂切好，加入姜、菜等自己喜好的配菜，最后加入猪肚，炒熟即可。



土豆泥烩辽参



极品海蜇血泡菌汤天籽兰



蚝皇碧绿豆腐



宫廷滋补鸭



新都贵宾小炒



炭烤白玉螺



桔瓜豆腐炖官燕



清汤玛卡炖子梅鱼



金真干烧本地猪肚

美食节 撞上毕业季

三家酒店 推出优惠餐套

美食节撞上毕业季，当然少不了优惠。针对学生们的毕业聚会、谢师宴、升学宴等，3家酒店均推出了优惠的价格和套餐。

新都大酒店和新都国际酒店，在美食节期间，和菜每桌优惠100至400元以上；菜肴总额满一定数额还将有大礼派送：满1至2万元，赠送高档书包一个或KTV小包厢消费一次；满2.1至4万元，赠送高档箱包一个或KTV中包厢消费一次；满4万元以上，赠送价值500元艺术照一份或者KTV大包厢消费一次；来此办毕业同学会的还可提供免费跟拍记录，同时提供免费布置与音响系统。

瑞安国际大酒店推出1688元至5088元一席7个价位的和菜套餐，凡订购任何一款和菜5桌以上，可免费提供舞台、音响、话筒和点歌系统服务；菜品消费满1万元以上送KTV包厢下午茶；菜品消费满2万元以上送学校、酒店全程跟拍和KTV包厢消费；菜品消费满4万元、6万元以上，除赠送学校、酒店全程跟拍外，还赠送500元和1000元的酒店消费券；菜品消费满10万元以上，还将赠送ipone6一台。

新都、国际酒店餐饮部 订座热线

瑞安国际大酒店：
66876789; 66876988;
677877
新都国际酒店：
58916666; 66080588;
518877
新都大酒店：
65379779; 6537788
转 630598

瑞安冠金
口腔门诊部
医保基层定点单位
(温5)医广[2015]第03-09-01号

地址：塘下镇塘下大道
三华景苑1层西01室
咨询电话：0577-65352978