

去白云居生态大酒店 吃一顿古韵悠悠的晚餐吧

到什么样的餐厅用餐最舒心?相信很多人都希望能满足各方面的需求,包括食材要新鲜、环境要舒服、停车还要方便。因为现在人吃饭,吃的不仅仅是一顿饭,更是一种心情。

白云居生态大酒店在永城算是极富特色的美食餐厅了,不仅食材上入地,囊括土到底洋到家的,还有那森林氧吧式的用餐环境,更是让人流连忘返。但是,近来记者听说,这么好的环境,老板还不满意。经过一个暑天的辛苦筹备,白云居生态大酒店要推出新包厢了。那会是一种什么样的效果呢,跟着记者去看一看。

生态餐厅 带你走进热带丛林

坐落在白云花木场内的白云居生态酒店,热带丛林式的用餐环境独具一格,深受广大市民喜爱。

一进门,入眼的就是大片的竹林、郁郁葱葱的桂花,搭配着小桥流水,少有的雅致情怀。在这里用餐,处处鸟语花香,仿佛在绿野里穿行。所有的餐桌都映掩在绿色丛林中,槟榔、香蕉、大叶伞,让人目不暇接,鸟儿在啾啾,孔雀优雅踱步,还未开吃,便已经饱饮了一餐大自然精心准备的饕餮盛宴,身心愉悦。

除了视觉上呈现出来的绿色,酒店取材天然,讲究原真、营养、个性、口感等细节。在这里,可以吃到家常的永祥笋干、生姜土鸡煲、农家麻糍、两头乌烧板栗、千岛湖鱼头等地道绿色农家菜,还可以吃到清汤鹅肥肝、特色蟹煲、法式羊排、野生甲鱼等各地招牌美食。

近年来,由于婚庆的个性化需求,白云居的特色环境成为了不少年轻人举办婚庆典礼的首选之地,同时也能满足各种团体举办会议的需求。

VIP包厢 主打中式风

随着家庭、朋友聚餐需求的增多,人们更喜欢追求安静、自由的聚会空间。白云居包厢历来备受欢迎,这次又进行了一次翻新,一股扑面而来的中式风格。

包厢区走道中,原木的古式木门与木雕窗户相呼应,无不渗透着怀旧的气息,吊顶上杏黄色的灯光将墙壁上的壁画映衬出壮丽的气势,整个空间给人一种亲和、高贵的享受。走进包厢,简约古朴的中式设计让人仿佛嗅到了那远古而来的千古韵味。透明玻璃夹木雕的窗户设计,墙面镶嵌着竹子,寓意节节高,餐桌上摆放的梅花餐盘,散发着古韵江南水乡的气息。推开包厢窗户,看大厅绿植葱葱,感觉像是回归家庭,茶余饭后,围坐在一起看云卷云舒。

小型VIP包厢精致、典雅,适合小家庭和小型聚会。新升级的中式大包厢中,粗犷的大理石纹理墙面搭配米白色的墙壁,古典家具营造高贵的气氛,整体风格凸显了时尚与古典的结合。关键是临时加桌也不用慌,只需打开活动隔音板,1间瞬间升级变4间,不管你是几代同堂,座位绝对够够的。



有福利

为了迎接老店新面貌,8月18日至8月31日来店消费均可参加啤酒买一送一畅饮活动。

预订电话:87191219 市府网:755080



皮薄馅香烤包子

烤包子,永康传统美食,晶莹剔透、皮软有嚼劲、馅汁充足。馅料是鲜嫩皮薄不生脆的萝卜丝裹上有弹性的豆腐。

祖传两代烤包子

有别于其他地方的吵闹繁杂,芝英镇南北市场的早晨,缓慢而舒适。钟林革从父亲手上接手经营着一家烤包子铺,每天出售的烤包子都在3000到5000个。

每天早上4点起床,把采购回来的嫩萝卜切碎,和刚出锅的盐卤豆腐和好,去南北市场出摊。这样的生活,钟林革持续了15年。

七点十分左右,钟林革的包子铺迎来了每天的赶集式小高峰。我两个烤包子,带走、三个烤包子,一碗馄饨,在这吃,附近的居民在烤包子铺前排着队聊着天,待着刚刚出笼的热包子,而钟林革则面带微笑,熟练地迎来一拨拨食客。

烤包子秘诀在于包子皮

每个过来的人都是现吃现包,虽然费时间,但是口感和机器的包子皮绝对不一样。钟林革说他家的包子皮还是用最传统方式和面、擀皮。

只见钟林革手脚麻利地用擀面杖擀出一个一个包子皮,擀好的包子皮软软的,拎起来一看也不透光。填入馅料后,快速捏褶收拢,用拇指、食指一抓一拎,将馅料牢牢包裹在里面,也就是几秒钟时间,一个包子就成型了。我家的馅料也和其他地方不一样,萝卜一定要嫩,切好一定要先煮熟,这样烤出来的馅不会有萝卜的夹生味。来我家吃包子的都是一起生活很多年的街坊邻居,我讲究的就是原汁原味,让大家吃得放心。

做好的包子表面微微发黄,不是特别精致,却透着一股朴实劲儿。整整齐齐地躺在煎锅里,五分钟后就热气腾腾出笼了。掀开盖子,眼见的锅中热气蓬勃而出,紧接着烤包子特有的香味儿扑鼻而来,肉香中夹杂着萝卜香和葱花儿香。烤好的包子皮薄薄的,一口下去就咬到了饱满的馅料,萝卜因为盐卤豆腐的加入多了几分软糯,有一种别样的鲜甜。

段段久经调和这些味道

每个永康人的记忆中
或是小本即显登人大雅之堂时
每个味道的背后或是
这味道的流传下愈



都是一

总



扫一扫加入美食群