

12月如期而至，寒冷的冬日里，如果可以坐在温暖、明亮、安静的室内，一边吃美食一边聊天那真是再好不过了。这时候，除了火锅和烤肉，西餐也是小晚很喜欢去品尝的。随着无锡国际化程度越来越高，种类丰富的西餐店也越来越多的。

所谓西餐，广义上讲，可以说是对西方餐饮文化的统称。西方习惯上是指欧洲国家和地区，以及由这些国家和地区为主要移民的北美洲、南美洲和大洋洲的广大区域，因此西餐主要指代的便是以上区域的餐饮文化。

记得小晚小时候一听西餐就会以为是牛排，但实际上，西方各国的餐饮文化都有各自的特点，各个国家的菜式也都不尽相同。现在无锡不少西餐店也开始分法式餐厅、意式餐厅、德式餐厅等类别了。

豪客来、豪味家、必胜客这些都是比较老牌和平价的西式餐饮店了。小晚就感觉自己从小学、初中一路吃到了上班。虽然现在不常去了，但是有不知道吃什么的时候还是会去吃上一次。小晚去前两家大多是为了吃牛排，而去必胜客则是为了吃披萨和小食。

西缘花厨鲜花西餐厅，近几年比

西餐，肉食爱好者不能抗拒的诱惑！

较火的一家西餐厅，鲜花环绕，灯光柔和，随手一拍就可以发朋友圈。果木炙烤战斧牛排是店里的主推，牛排的量很足，又嫩又新鲜，即使不蘸酱也很好吃，是肉食爱好者的心头好。花厨提拉米苏，光是摆盘就赏心悦目，细碎的坚果、麦片、蓝莓被洒在小蛋糕的旁边，看着就让人胃口大开。

弗兰肯啤酒花园餐厅，厚重的木质门，古典的吊灯，一进门就是扑面而来的德式风情。柔和的灯光给人一种浑身暖洋洋的感觉，如果赶上二楼的座位还可以一边品尝美食一边欣赏风景。

每次到他家都会有种大块吃肉，大口喝酒的感觉，因为肉真的非常多，弗兰肯大拼盘是很多人的必点，一个拼盘就囊括了他们家几乎全部的明星产品，烤猪肘，各色香肠应有尽有。需要提醒的是，如果是小姑娘去吃一定要多喊点人，否则很有可能

吃不完一整个拼盘。

阿瓦诺斯土耳其餐厅，迈进店门入目是满眼的淡蓝色，明亮又清新，仿佛能感受到碧海蓝天，妥妥的土耳其风格。土耳其米布丁，最上面看上去有点像蛋挞，吃起来又软又滑，还有浓浓的奶香味。月亮鸡肉皮塔，土耳其本地的披萨，外皮薄而香脆，里面是鸡肉配各种蔬菜，吃起来很香。芝士牛肉焗饭，小伙伴强力推荐的，芝士拉丝很好，牛肉蔬菜混合的炒饭口感偏湿润，完全不会油腻。

香樟花园法式铁板料理，在恒隆开了好多年，小晚眼中比较昂贵的一家店。用餐时会比较符合正餐的流程，菜品大多小而精，看上去不多，但一整套吃下来绝对可以吃饱。特级雪花牛肉卷，薄薄的牛肉鲜美多汁，口感极嫩，裹上蔬菜一起吃非常清新。芝士焗龙虾，一虾两吃，龙虾头被做成了泡饭，很多人都喜欢。鹅肝蒸蛋，造型很可爱，放在一个小小的

鸡蛋壳里，佐着鱼子酱，入口即化。

CHASE Modern Cuisine，最近很火的一家隐匿在市中心的网红西餐厅，闹中取静，别有洞天大概就是这样了。可颂很好吃，配的是黄油和海盐，一口下去就是满满的黄油香，很开胃。酥炸法式肥肝黑松露饺，很有特色的一道菜，外皮酥脆内里香嫩。蛤蜊浓汤，味道浓郁又不会让人觉得腻，喝起来口感顺滑。香煎带骨羔羊排，喜欢吃羊肉的小伙伴应该会爱吃，羊排的汁水充盈，又香又嫩，膻味也处理得很淡。

好吃的西餐店还有很多，欢迎小伙伴们扫二维码和小晚一起分享。（张颖）



扫描二维码
了解更多

一期一烩

暖心暖胃
美味看得见



辣白菜，一种朝鲜半岛的风俗发酵美食，辣、脆、酸、甜，色白带红，四季皆宜。“辣白菜”最初出现在《闺合丛书》中，当时的白菜质量不好，经过一次又一次的改良，直到朝鲜王朝末期才有了现在这样的白菜。这道美食不仅代表了朝鲜族的饮食习惯，更代表了这个民族的饮食文化！

辣白菜是怎么来的呢？简单来说就是在朝鲜王朝的时候，人们大量种植大白菜，代替了原有的农作物。再加上日本入侵，种植了很多的辣椒。本来想从农作物开始侵略，没想到聪明的朝鲜族人很好地利用了这种特殊食材。同时，在朝鲜王朝时，国家四面环海，朝鲜族人又把原始的盐渍技术，配合了现有的辣椒以及其它蔬菜原料、海产品，制作出了我们今天吃到的美味可口的辣白菜。不论是在口味还是在色泽上，都有了革命性的变化。



扫描二维码
了解更多

火辣与清凉交融， 这是什么样的神奇组合？

主辅料：

白菜梗500克、小黄瓜300克、花椒10克、红辣椒20克。

调味料：

盐、白醋、红辣油、葱、姜、糖卤、色拉油、李锦记鲜辣油。

步骤：

白菜梗放清水洗净，切成粗细均匀的条状后放入盘中，加盐腌制30分钟。葱、姜红辣椒切丝备用。小黄瓜去两头清洗干净，用刀去掉黄瓜的子囊，加盐腌制10分钟。分别将腌制好的白菜丝、黄瓜卷挤去部分水分放入盘中，放入糖卤、白醋、盐。锅用旺火烧热，加入色拉油，放入花椒煸香后捞去花椒，放入红辣椒丝、葱丝、姜丝、红辣椒油煸出香味，浇在腌制的白菜上，腌制4个小时。将腌制好的辣白菜放入黄瓜中卷成卷，改刀装盘，淋上卤汁即可。

特点：

口味鲜辣，解腻开胃。白菜含有丰富的粗纤维，不但能起到润肠、促进排毒的作用又有着刺激肠胃蠕动，促进大便排泄，帮助消化的功能。（金玉）



朱国兴

- 中国烹饪大师
- 国家职业技能鉴定高级考评员
- 江苏省餐饮行业协会名厨委副主席
- 无锡市烹饪餐饮行业协会副秘书长
- 无锡商业职业技术学院旅游管理学院教师



本周优享

特价？打折？
看这里！



主理人：金玉

聚丰园老西门店

- 3-4人锡帮菜品牌套餐，原价518元/份，限时优惠价238元/份。
- 5-6人经济型套餐，原价565元/份，限时优惠价248元/份。
- 10-12人金秋团聚宴，原价1915元/份，限时优惠价888元/份。
- 10-12人金秋尊享欢聚宴，原价2215元/份，限时优惠价900元/份。

锦运花园

- 冬季特惠3-4人烤鸭套餐，原价356元/份，限时优惠价198元/份。
- 8-10人热销精品套餐，原价1620元/份，限时优惠价988元/份。
- 8-10人品质优惠套餐，原价2216元/份，限时优惠价1588元/份。

同庆楼(周新路店)

- 6-8人经济实惠套餐，原价1136元/份，限时优惠价799元/份。
- 10人品质套餐，原价1552元/份，限时优惠价1088元/份。
- 10人聚会套餐，原价2280元/份，限时优惠价1588元/份。