

# 新密播报 | 食安新密



内蒙烤羊排



功夫水晶煲

## 不一样的开阳农家小院 宛如世外桃源 舌尖上的新密

盛夏来临,饮酒聚会自然要有个好去处。假如与朋友觉得室内已不能满足每天的好心情,那为何不到新密市开阳农家小院一聚?这里情侣可在摇椅之上享受浪漫,可在树林深处品味各色美食。初到开阳农家小院,门口流水迎客,只觉惬意非凡。室内环境幽雅,即使在室内,也能享受大自然的美丽,绿植满屋,凉爽舒适。院内树木郁郁葱葱,不时有客人穿梭其中,在树林中三五成群,享受美味。  
新密播报 屈绍甫



绿植满屋的开阳农家

### 木炭烧烤味更香浓 食客恍如在山间

说起美食,开阳农家小院的烤羊腿、烤羊排在新密别具风格,烧烤在院内进行。为保证肉质自然美味,店家选用内蒙羊肉,内蒙羊肉味道鲜美,肉质香而不腻,要烤出地道的美味羊腿、羊排,烧烤过程也是很重要的。据烧烤师傅介绍,现在很多店家为了上菜快,可能会采用煤火、天然气进行烧烤,可是烤出来的肉由于温度高,肉质可能会很硬,没有韧劲,开阳小院所使用的全部都是天然

的木炭进行烧烤,而且烧烤时一定要保证木炭的燃烧均匀,以避免羊肉烤得生熟不均匀,一般情况下烧烤需要进行3个小时,一天的供应量只有几十个,所以,很多人在来之前,都需要提前预订。

吃烧烤的羊肉最好的吃法就是用小刀切丝,配以生洋葱,因为羊肉烤后会变得有些油腻,但生洋葱会很好地中和这种油性,入口时,羊肉的醇香拌以洋葱并不刺鼻的辛辣、香脆,只觉齿齿留香,回味无穷。

### 环境幽雅舒适 自然之美随处可见

由于院内周边树木葱郁,烤肉的香味在林间飘散,客人行在其中,虽在城市之中,但宛如在山间游玩一样。

在四川夏季时,人们常食用酸菜来缓解热气,酸菜配以高汤、肥嫩少刺的草鱼肉,无疑是夏季的一道美味。开阳农家小院为了保证夏季人们吃到地道的川味酸菜鱼,店家特意聘请四川厨师,选用新鲜酸菜,要求酸

菜绿而香脆,鱼肉选用草鱼,因为草鱼肉肥嫩少刺,吃着尽兴,同时配以高汤,可以很好地缓解夏天带来的烦躁,在树林里,吃纯正内蒙羊肉,喝一口地道酸菜鱼汤,特舒服。

除了这两道招牌菜,开阳农家小院还有工夫水晶煲、茶树菇炒鱿鱼等美味,假如想品尝正宗地道自然美味,那就来这里吧,游玩之中即可享受美食。

地址:新密市溱水路西段

订台电话:18838095809 13937127168 13783686058

## 宾朋宴聚,请来桃园聚



桃园聚四川老火锅,其火锅文化结合三国时代人文元素,创作出其深厚历史文化底蕴;并营造适合当代人的饮食空间

桃园聚成立于2014年,位于新密市长乐路与栖霞街交会处,是一家以经营川味火锅为主,融汇各地火锅特色为一体的大型跨省直营餐饮品牌火锅店。

桃园聚人信奉的是关公精神,关公对国以忠,待人以义,践约以信,运筹以智,处事以仁,作战以勇,真可谓“盛世追崇同阙里,至今千载扬雄风”。桃园聚人也正是以这种诚信为本、仁义处事,智勇经营的核心文化作为企业立足与发展之根本。

公司在王璐董事长确立的服务差异化战略指导下,始终秉承“服务至上、顾

客至上”的理念,以创新为核心、改变传统标准化、单一化的服务,提倡个性化的特色服务,将与顾客创造共同价值作为基本经营理念,致力于为顾客提供“贴心、温心、舒心”的服务;在管理上,倡导制度管人、德行服人、亲情感人、真诚待人的价值观,为员工创建公平公正的工作环境,实施人性化和亲情化的管理模式,提升员工价值。

桃园聚的产品始终高扬“绿色,健康,营养,特色”的大旗,致力于火锅技术的开发与研究,在继承川、渝餐饮文化原有的“麻、辣、鲜、香、嫩、脆”等特色基础上,不断创新,以独特、纯正、鲜美的口味和营养价值菜品赢得了顾客的一致推崇。



订餐电话:  
56197777  
56167777  
地址:  
新密市西大街与长乐路  
交会处南  
500米路东



### 家常菜百姓家

特色美食:  
五香麻辣猪蹄、凉拌野木耳、爆炒肋骨、香椿农家豆腐  
地址:南密新路与新华路交叉口实验初中对面  
订餐电话:15378750822



家常菜百姓家门菜品



特色菜:五香牛肚、自制包心鱼丸、精品生菜、鲜羊肉卷、蟹子包等  
地址:新密市南密新路与新华路交叉口西200米路北  
订餐电话:56759309 13683819896



武胖子烧烤涮牛肚菜品