

大华府第一品牌的自助餐馆

泰山汇

Tyson's Buffet & Restaurant

啤酒、红酒、日本SAKE,一应俱全,挑战美味极限!

泰山汇特色菜

鱼翅丝蒸蟹、葱姜螃蟹、法式焗蟹壳、法式焗青口、奶油焗蟹肉、干煎鲳鱼、清蒸龙利、清蒸三牙鱼、葱焗秋刀鱼、椒盐大虾、豆豉青口、蒜蓉小龙虾、蒜炒海瓜子、法式焗鲑鱼、海鲜大烩、沙茶鱿鱼、XO酱爆双鲜、金沙奇脆鲜鱿、甜醋鲳鱼、酥炸龙利、海参双学、黑椒牛仔骨、吉利猪扒、酸菜肚丝、香干鸡丝、金沙排骨、明炉烧鸭、蜜汁叉烧肉、生蚝、港式点心、生鱼片、各式寿司、手卷、抬头小菜、鱼翅汤、十全大补汤、冬瓜海瓜子汤、福州鱼丸汤、海鲜羹、西湖牛肉羹、白木耳莲子羹、蛋塔、各式小蛋糕、杏仁饼...等二百余种,不及备载。

中餐部:有广东特级烹饪大师坚少主理
 点心部:由点心名师邱师傅主理
 烧腊部:由香港伍师傅主理
 沙拉部:由Joe师傅主理
 寿司部:由纽约一级日本料理厨师主理
 粤越式汤面部:由阿胖师傅主理

电话: 301-770-5666 传真: 301-770-5667
 地址: 5550 Randolph Road Rockville, MD 20852

快乐时光

星期一至星期五下午2:00-3:00
 所有关照泰山汇的顾客,请凭收据任
 选其一:

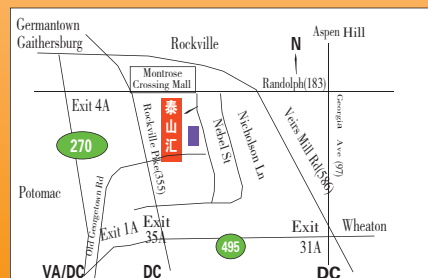
- 1.达法令年轻者赠送啤酒一瓶或红酒<小号>一瓶(限本店内饮用,不可外带)。
- 2.或赠送由本店提供的饮料一瓶(可以外带)。

*以上所有限堂吃

营业时间:

周日至周四 11:00am-10:00pm
 周五及周六 11:00am-10:30pm
65岁以上, 10% off

6-042



Est. 1987 Chinese Restaurant
休闲下午茶 相约

海珍楼

两样头抬 + 两样主菜+一汤+一壶上等
 (超过30种选择) (近30种) 甜点 中国茶

只需 12.99/人

快乐的时光 精致的享受
 最新鲜最可口的中式海鲜和日本料理
让您吃出开心、健康、实惠

持本券来海珍楼消费可享受10%优惠

Tel: 301-770-5020
 Fax: 301-770-5083

下午茶今日开启外卖
 每天下午1:30-6:30供应

1776 E. Jefferson Street Rockville MD 20852 <http://www.sevenseasrestaurant.com>

一品香

Shanghai Cafe

12944-D Travilah Road, Potomac, MD
 营业时间: 周日至周四 11:00am-9:30pm 周五、周六 11:00am-10:00
 (301)527-8970
www.shanghaicafe.com

上海本帮菜系
 苔菜糟蛋、香糟毛蟹、面拖鸡、葱油豆腐、四喜烤麸、葱烤鲫鱼、上海炒年糕、上海炒年糕、上海炒年糕、上海炒年糕

上海本帮菜特级师傅主理

上海经典菜 连年有余

\$150 特价十人份
 上海四碟: 扬州凤鸡、四喜烤麸、葱油海蜇、上海油爆虾
 小笼汤包
 主菜: 葱烤活鲫鱼、红烧海参、八宝虾仁辣酱、上海蚝油牛、肉丝炒年糕、酒香豆腐
 汤: 腌笃鲜
 甜点: 八宝饭

一品香 优惠券
 消费超过\$40元以上每桌送上海小笼汤包一笼
 消费超过\$50元以上每桌送酒香豆腐一盘
 消费超过\$100元以上每桌送葱烤鲫鱼一条
 (优惠券不能合用, 每桌只能用一种)

要吃小笼包, 就在一品香 爱吃上海菜, 就在一品香

新华天湘菜馆

华府唯一湘菜馆

啤酒、佳肴一应俱

301-540-2060
 301-540-2061
 地址: 12937 Wisteria Dr,
 Germantown, MD 20874

凡在本店现金消费\$25以上, 即可得到10%的现金礼券供下次使用

本店湘菜名菜:

湖南腊肉、三湘腊肉、腊味合蒸、野山椒牛、孜然牛、酸豆角肉末、毛氏红烧肉、过桥牛百叶、酸辣肚丝、干戈豆腐、爆炒肥肠、麻辣腰花、口味大虾, 等等。

最新推出特色川菜

糟溜鱼片 松子鱼片 山椒鱼片 酸粉鱼
 尖椒鸡 烤椒鸡 酸辣粉 酸菜活鱼

中式美食、
 泰国料理、
 周末点

桃源

Pacifica Cafe
 电话: 301-519-1488
 301-519-3113
 传真: 301-519-3145

荣获华盛顿邮报杂志二星餐厅
 继上海本帮菜后, 又新推出台湾菜
 两岸精品菜齐聚一堂, 马州仅此一家

红油抄手、香菜冬菇干烧鱼、咸蛋黄焖虾、上汤百页包、松子鱼丁、香干马兰头、小笼汤包、咸水鸭、糟溜鱼片、苦抱鱼片、砂锅狮子头、熏鸭、游龙戏珠、卤牛腱、卤苦瓜等种类繁多!

大厨功夫菜(需事先预定)
 灌汤龙虾球、走蹄蹄膀、腐肉、荷叶糯米八宝鸭、红烩大明虾、虾子大乌参

经济午餐 \$7.45
 吞拖鱼片、九层塔鸡、蒜苗双腊、苦瓜牛肉、西施豆腐... 供应十多款不同菜式, 任选两种, 附汤!
 周一至周五: 11:00am-3:00pm

营业时间: 周日至周四 11:00am-9:30pm 周五至周六 11:00am-10:30pm
 地址: 621 Center Point Way, Gaithersburg, MD 20878
桃源 10% 优惠券
 不包括预订餐和特价餐

最新推出

鸡米芽菜 小馆炆锅鱼
 三哥千层肘 口口香酥鸡
 三哥百味椒麻鸡

本店特色菜
 夫妻肺片 水煮牛 尖椒大肠
 樟茶鸭 清蒸活鱼 泡椒牛蛙
 麻辣豆花鱼 成都小馆菜 姜葱龙虾
 游水麻辣鱼 川北凉粉 干煸鳝鱼
 泡菜全鱼 冷锅活鱼 香辣排骨
 泡椒腰花 芝麻凉凉面 孜然羊/牛/鸡
 凉粉全鱼 糖醋海蜇

正宗川菜 新派川菜

成都小馆

(原兴记 Hong Kong Place)

由四川名厨刘朝胜师傅主理

物美价廉 敬请光临

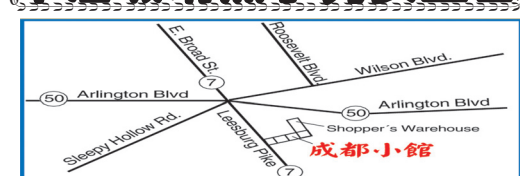
节假日照常营业

电话: 703-532-0940
www.HKPalace.webs.com

周一到周五 11:00am-3:00pm

经济套餐: 三菜一汤(数十个品种任选)
 营业时间: 周日--周四 11:00a.m~10:00pm
 周五--周六 11:00a.m~11:00pm

本店诚聘熟手男女企台



上海生煎包的制作方法

1.肉冻:取10斤猪皮,去油洗净烧一锅清水大概35斤烧开以后把洗净的猪皮放入锅里烧80分钟猪皮煮熟为止,然后把猪皮捞出放入搅肉机里搅碎,再放入锅里烧,烧开以后,去掉白沫,时间30分钟,再倒入大方盘冷却,冷却后放入冰柜冷冻,烧好后大概40斤,需拌馅用时按比例取出切成长条形,在搅拌机里搅成米粒形即可。

2.制馅:比例鲜肉(三肥七瘦)10斤、肉冻10斤、料

粉按以上比例称后在搅拌机里搅拌30分钟,取出入冻柜备用。

3.制皮:面粉选用精细、白、高筋的面粉,一般1斤面粉加3克泡打粉、6克酵母,加少许碱,水适量(冬天水可用温水)揉和均匀。

4.包馅:将揉和好的面搓成长条形下成15克的棋子。用擀面杖擀成中间厚四周薄的直径6-7厘米皮,取25克左右的馅放在中间,沿四周折叠收缩,封好口。将口向下放在木盘中,等煎。

5.煎制:在煎锅里放1.5两精炼油,大火烧6-7成,把包好生煎排好放入锅内,动作要快,然后洒上半碗水盖上盖,慢慢转动煎锅时间大概6-7分钟,也可闻到香味,或听到声音再洒上葱段,芝麻即好。

天津狗不理包子的制作方法

1. 配方:面粉 750g 净猪肉 500g 生姜 5g 酱油 125g 水 422ml 葱 63g、香油 60g

2. 操作要点:
 1) 面皮制作 面粉与水的比例为2:1,所用面粉量与碱量成正比。一般25kg面粉冬季用种面20kg左右,碱约190g;春秋两季用种面10kg,碱135g;夏季用种面7.5kg,碱130g左右。和面要充分、均匀,半发酵。
 2) 馅心制作 猪肉肥瘦比例为3:7。将猪肉剁成大小不等的肉丁,拌入适量生姜水和酱油,加入少量水,最后放入味精、香油和葱末拌匀即成馅心。
 3) 摘剂、包馅 将发好的面揉光、摘成剂子,一般750g面出40个剂子。将剂子滚匀、滚圆,双手按面棍平推平拉,用力均匀,擀成薄厚均匀、大小适当、直径为8.5cm左右的圆皮。左手托皮,右手

拨入馅料约15g,包好,要求不开口、不拥顶、顶点无面疙瘩。
 4) 上蒸笼蒸制 旺火足汽上笼,常用蒸汽需约10in,锅炉汽需4-5min。欠火包子不熟发粘,蒸过火则包子易瘪、流油,影响外观与口味。

