

今天是正月十一，  
许多大连人还在当“食草动物”，  
想借此自律，刮一刮春节假期  
身体里积攒了多日的油水。  
可是天天吃素，嘴里好寡淡！  
有没有一种低脂低热量、  
既健康又美味的食物？  
既可以让胃肠舒服，  
又能保证不发胖？



在大连，有一家隐藏在半山腰的小店，

采用中国鲟鳇鱼之乡——

黑龙江抚远出产的鲟鱼，

为滨城美食客特供68款鲟鱼佳肴，

其特色鲟鱼宴涵盖了鱼肉、鱼骨、

鱼皮、鱼筋等多部位的精华，

好吃不贵，活鲟鱼每斤仅售78元，

不另收服务费和加工费。

这家店，现已在滨城餐饮界悄然爆红！

下面，就让小编带大家先“预习”一下，

Ready,Go!



再来一道捞拌鱼皮，

它口感脆韧，

含有丰富的胶原蛋白，

对美容养颜是极好的！



以鲟鱼鱼肉鲜切的生鱼片，

滑嫩鲜美，是鱼生爱好者的心头好！



美味鱼骨，

以鲟鱼软骨入馐，

酱汁独特，口感爽脆，

好吃到瞬间光盘！

俗话说“鲨鱼翅，鲟鱼骨”，

鲟鱼骨中含有抗癌因子，

食之延年益寿、滋阴壮阳，

所以吃的时候记得多吃几筷，

药补不如食补呦！



小清新的青瓜鱼片，

窃以为黄瓜吸收了鱼肉的美好，

格外鲜甜，因此特别“抢戏”。



啫啫鱼腩，

镬气十足，肥美异常！



鲟鱼熬的汤，色白如乳，

鲜就一个字！



店里的鲟鱼全部鲜活，

现点现杀，绝对新鲜！

大厨来自黑龙江，

深谙鲟鱼宴精妙的烹饪技法。

鲟鱼最小的4斤左右，

可做4菜一汤。

客人吃鱼可按每人1斤点鱼，

每条鱼平均每斤可出1道菜。

店内可自带酒水，十分亲民。

如果有寿宴、百岁宴等特殊需求，

可提前半个月预定70-80斤的大鲟鱼。



特别鸣谢

摄影：小花他爸