

鱼昇烤鱼随处可见鱼的元素，很适合作为聚餐地点

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 鱼昇烤鱼随处可见鱼的元素，很适合作为聚餐地点 |
| 公司名称 | 济南兴客餐饮管理咨询有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 鱼昇:烤鱼 |
| 公司地址 | 山东省济南市槐荫区齐州路绿地缤纷1-206 |
| 联系电话 | 18754108251 |

产品详情

你的店有特色吗？有福利吗？需要推广吗？赶紧联系队长吧！20万吃货不知道明天去哪吃呢？今天兴客餐饮小编讲讲和自然稻一样火的鱼昇烤鱼。

一进门，墨鱼就被眼前的“庞然大物”所吸引哇，这什么玩意，听说老板是花重金从苏州运回来的！

原来！这个叫UFO烤炉，鱼昇家的烧烤炉用的是星级酒店用的黑金发热管，更环保，更健康，温度更均匀。

鱼昇烤鱼为什么会这么好吃？

一方面是食材比较新鲜，另一方面就是他家祖传的秘制配方，加之大型UFO烤炉360°全方面烤制，让鱼更加美味，不仅有烤鱼的香味，又有蒸鱼的鲜嫩，保持鱼本身的鲜美！

它凭什么这么牛？

鱼昇烤鱼家的食材都是当天采买，采用新鲜食材。每条活鱼都是现宰现腌制，让消费者吃得放心，来这里吃烤鱼，肉厚肥美，吃起来都没有时间聊天了！

4种鱼类，足足8种口味，每种鱼，搭配不同的口味，都有不一样的感受！

满满的鲜青椒，看起来很小清新，可是味道也相对温和！伴随着麻麻的辣感直击舌尖。

鲷鱼鱼肉润滑柔嫩，偏软糯甘甜的肉质，配上鲜香麻辣的鲜青椒，味觉感很浓烈，百吃不腻。

鲷鱼的鱼肉鲜嫩刺少，沾满了汤汁的鱼肉，尝一口，有青花椒特有的香麻，微辣，味道彼此相融，女生的最爱！

外焦内嫩，外面是烤得焦香的鱼肉，但里面却汁水丰盈，配上新鲜炒好的青椒，香气四溢，每一口都

吃到销魂的味道。

搭配炸腐竹、金针菇、大白菜，汤汁渗入烤鱼，鲜香麻辣，刷新烤鱼的鲜嫩，口感层次更有料。

还有更多不一样的味道，不过墨鱼要提醒一下吃货们，汤底煮久了味道就越浓，所以再加配菜的时候记得加汤哦！

烤鱼一定是辣的吗？NO，我们店专为不吃辣的吃货打造的番茄烤鱼，清江鱼和番茄口味也是一对CP组合，也可以手机下单非常便捷，红彤彤的番茄，再加上富有口感的洋葱，温润的鱼肉质感瞬间变得口感层次十足！

慢慢煮着，鱼肉鲜软嫩滑，足够入味，轻轻一筷子下去，一大块鱼肉就出来了，抢起来真的拼手速！

在鲜红的番茄堆叠上鲜香十足的洋葱芥菜，酸甜味层层渗透鱼肉，拨开的一刹那已经把持不住！

烤鱼里还带着非常浓郁的番茄味，吃起来甜中带酸，非常开胃而且除了一条主骨几乎没有刺，很适合怕鱼刺星人。

这里的烧烤也是招牌，几乎每桌都会点，烤成香脆的外皮配上香软的烤肉，墨鱼一个人就能ko掉一盘。

10+小吃，这些只是冰山一角，这大概烤鱼的最佳拍档们，总有一款适合你的味道，才是一顿完整的烤鱼！

这款凉拌云耳可是凉拌的极致体现，爽爽脆脆的口感很令人着迷，而且这款是到店消费就送，你没听错是免费送！

鱼昇音乐餐吧晚上会有音乐歌手驻唱，带来最经典的音乐作品，听一下歌手现场深情献唱。

跟着节拍，吃点小菜，喝着小酒，所有的烦心事情，此刻通通抛诸脑后！

壁上手绘的嬉戏的鱼，在昏黄的灯光下，变得更加鲜活。在如此有趣的环境下用餐，就连吃鱼也变成了一件趣事。

餐桌之间的间隔都很宽敞，随处可见鱼的元素，很适合作为聚餐地点。