



除夕临近,受快报美食版之邀,快报大厨团再次出动,向阳渔港、名湖美景、咸亨酒店、渔人庄等店家的名厨各自亮出年夜饭特色菜肴的秘笈,教快报读者在家DIY年夜饭美食。

快报记者 黄建军整理

“快报大厨团”教您DIY年夜饭



酒酿元子小黄花

亮相大厨

向阳渔港紫金店
总厨师长 章正远



年年有余
主料:鲳鱼1条600克
辅料:长条年糕100克、葱节20克、生姜20克、洋葱



金色年华
主料:胡萝卜
辅料:香菜梗、蒜泥、香芝麻、香菜
调料:汤皇30克、辣油

葱20克、金蒜子8个、红椒条、青蒜叶各3件
调料:猪油50克、蚝油10克、鸡粉5克、鸡汁5克、糖3克、白胡椒粉3克、鲍汁100克、水100克
制作方法:将鲳鱼双面煎黄倒出待用,下猪油煸炒辅料,冲入汤下鲳鱼,调色味,大火烧3分钟,小火焖5分钟收汁出锅,拣掉葱姜小料,用红椒条、青蒜叶点缀即可
备注:汤汁宽,不勾芡

15克、香麻油20克、鸡粉10克、味粉10克、浓缩鸡汁少许
制作方法:
1.胡萝卜洗净,切成火柴棒长短、粗细的丝,冰水浸泡
2.香菜梗切一寸长段备用,蒜子拍切成泥,香菜叶、香芝麻备用
3.将调料放入容器内调匀
4.放入蒜泥、香菜梗、胡萝卜丝(要吸干水分),放入调好的汁一同拌匀
5.装盘,上面撒些香芝麻、香菜点缀即可
成菜特点:清凉爽口、脆嫩

亮相大厨

咸亨酒店
厨师长 尉列峰



一品全家福
菜肴介绍:这是绍兴民间过年时候的传统菜肴,它选用上等海参、鱼肚、自制鱼圆、虾圆、馄饨、各类真菌及特制汤料烹任而成,汤汁浓郁,咸鲜入味。



八宝糯米珍宝蟹
菜肴介绍:咸亨酒店在年夜饭菜单中特别增加的一道颇具特色的菜肴,主料选用珍宝蟹及糯米饭,虾仁、松子、青豆、香菇、笋、火腿、玉米粒等烹任而成,味香糯,咸鲜可口。

亮相大厨

渔人庄
厨师长 刘红旗

酒酿元子小黄花
原料:小黄花3条(1斤)元宵2两,酒酿2两,姜茸少许,泡椒酱少许,茄汁2两,糖5钱
步骤:先将小黄花洗净,在鱼的两面各开2-3个小刀口,放入滚油中炸

至金黄色待用,把元宵放开水煮熟,捞起用冷水冲凉待用
再把锅烧热,放入少许油,把姜茸炒香,放入泡椒酱、茄汁、糖炒少许时间,放入炸好的小黄花烧10分钟,再放入元宵收干即可

家常藕饼
原料:五花绞肉0.5斤,老藕0.5斤,姜茸少许,鸡蛋1只
制作方法:先把老藕切成小粒,和五花绞肉放在一起打上劲儿,加入姜茸,加盐和味精少许,拌匀,再

把打好的肉和藕分成每个1.5两,在锅里小火慢煎,至两面发金黄色待用,在锅中放入少许色拉油和姜茸炒香后加入料酒,放陈醋1两、白砂糖1两、盐少许,小火烧5分钟,再大火收汁即可,上盘食之,有活血益气、开胃功效。



亮相大厨

名湖美景
行政总厨 郑加焕

香芋仔排
主料:仔排300克,速冻芋仔400克
辅料:炒熟的白芝麻
制作方法:
A 先将仔排洗净,剁成1公分的块,焯水,捞出后放入葱、姜煮成8成熟,沥干水分。
B 速冻芋仔化冻,放入锅中煮软,捞出沥干水分,将原料凉后拍生粉入油锅炸成淡黄,捞出沥油
C 将仔排拍少许生粉入5成油温炸成淡黄色,捞出沥油,炒锅上火,放入糖、香醋、生抽酱油、老抽、生粉,炒制,放入仔排、芋仔翻炒即可。

双椒大鱼头
主料:大鱼头3000克
辅料:鱼圆10个,小米椒100克,剁椒150克。
制作方法:鱼头洗净,用盐、味精里外腌制,在鱼头的一边放剁椒,一边放小米椒,将蚝油、豉油、鸡汁、辣鲜露、味精调成汁,放在鱼盘中,放入豆豉、茶油、姜末上笼蒸15分钟,放入葱段即可。
特点:鱼肉鲜嫩,色一边红一边绿。

名满天下 花园路8号

(苍萍/文)在越来越流行外出就餐的今天,不管是为犒劳自己,还是盛待贵宾,每个月去一趟梦寐以求的美食圣地疯狂就餐,这样的梦想应该不算过分。“名满天下大酒店”就是奔着人们高追求的美食梦想而来,用酒店方的话来说,他们要打造的是一个让人吃过了更值得期待的餐饮酒店。起点非常高的“名满天下”,并不是一个不可触摸的神圣谜团,让我们从环境、菜肴、服务三大方面来与之零距离……

环境篇:

米兰大师的经典杰作

当你第一眼看到“名满天下大酒店”的时候,会情不自禁地被眼前的设计风格吸引并折服,尽管店家一味低调地保密着这里的设计造价,但入眼而来的贵气和品位,让人情不自禁地暗自咋舌。整整四层的超大规模纯餐饮,一楼的豪华典雅大厅长雍华贵;二楼可容纳500人同时就餐的宴会厅气势夺人;三楼和四楼竟然全是超豪华的包间,80多个不同风格的包间,诠释着不一

样的贵族式品位,魅力动人。果不其然,眼前的不凡手笔都是出自一位来自米兰的设计大师,米兰是一座奇妙的城市,古往今来始终保持着世界最具水准的品位。米兰走出过很多设计大师,将国际化的品位更完美地传承与发扬,“名满天下”的设计元素中不但揉进六朝古都南京的华丽韵味,更是在细节之处彰显着国际水准的品位,引领餐饮时尚的潮流。“名满天下大酒店”地处南京玄武区花园路8号,位于景色秀丽的紫金山北麓,酒店总营业面积超过70000㎡,经过设计大师的巧夺天工之后,这里成为市区弥足珍贵的超豪华型纯餐饮酒店。“名满天下大酒店”门前可免费停车500辆以上,这个数据颇为令人吃惊吧,通往花园路8号的路更是四通八达,这里将云集众多追求高品位美食的朋友。

菜肴篇:

领航江苏的豪门盛宴

江苏大菜的名声很响,回眸历史多少名门望族设宴,无不以江苏盛宴为傲,然而现在有人笑称江苏大菜不过是“纸上富贵”。南京市场从粤菜、上海菜、杭帮菜到川菜;从家常菜、江

湖菜,再到新概念私房菜;就连外派来的火锅也都玲珑剔透,可谓在南京美食舞台上,名角庸角轮番登台,唯有南京菜默默地看着别人反客为主。江苏大菜并没有衰落,只是一种散落,由于一些领航式的主营江苏菜的餐饮载体真的是势单力薄,更多江苏菜的味道的隐含在其他流派中热销。势将成为南京餐饮新方向标的“名满天下”便是从南京人梦寐以求的“江苏盛宴”入手,精挑细作,经过大师们精益求精的实践摸索,一桌颇能代表南京特点的“江苏盛宴”感情出炉,博采众家之长,将川、粤、浙、沪、鲁、湘等菜系烹饪特色技法及西餐调制标准复合味汁的先进方法融入其中,揉合江苏大菜讲究刀功、富于变化、擅长火功的烹饪技法,使历史悠

久的传统江苏大菜焕发出时代的崭新气息。如果说做菜是一门技术,那么做“江苏大菜”就绝对是一种境界,选材严谨、制作精细、突出主料、玲珑小巧、色泽艳丽,并按时令季节不断翻新品种。多少年前其他菜系凭借江苏大菜的某个特色而风云一时,“名满天下”此次也算是收复失地,更为成熟和完美地在味蕾上演绎江苏大菜风采……

服务篇:
缔造尊贵的星级礼遇
从近年来消费者协会的投诉数据显示,餐饮身为服务行业的龙头,被消费者投诉概率正在逐年上增,这反映出餐饮市场火爆的同时,也暴露出很多餐饮行业对服务管理缺失的特点,很多餐饮企业遇到服务投诉被曝光并紧张,他们餐饮作为一种生活必需品,只要不是食品安全问题,服务被投诉是正常的。“名满天下”从一开始便敢于挑战餐饮同仁的服务软肋,酒店方认为,服务的差异化更能着重体现酒店的档次和水平。餐饮市场及酒店本身的火爆并

不能成为忽视服务的借口,“名满天下大酒店”重效益、强管理,让客人在细节处、服务处品位到高端餐饮的尊贵享受。“名满天下大酒店”将先进的管理思想、管理经验和管理制度与企业的具体实践相结合,形成了一套适合企业发展的管理模式;打造了一支有能力、有经验、素质高、品德好、高度合作、持续作战的管理团队;培养了一批热爱企业、作风过硬的员工队伍、为广大消费者提供超星级的优质服务。

“服务”并不是口号,敢在餐饮这样特殊的行业喊出来已经是一种勇气,“名满天下”餐饮部的经理表示,等消费者来亲身体会后就知道了,他们比我们更有发言权。

名满天下 餐饮旗舰店

地址:南京玄武区花园路8号(长途汽车站向南200米)

电话:

025-86978088

阿歪火锅

江宁胜太西路店 开业啦
洪武北路店

“味道不是不正、味道就是不正”的阿歪火锅以其贵相一绝、味道风溜溜的独特口味吸引了众多金陵美食家!现“风溜溜”的阿歪火锅又悄悄地来到江宁胜太西路和洪武北路啦!

直营店:汉中路全轮大厦旁 84716777 特许店:洪武北路115号 86205777 特许店:集庆路宏安大厦 85958777 特许店:迈皋桥地铁站旁 85629277 特许店:大厂村路48号 58399777 特许店:江宁胜太西路38号 52146707