

美食休闲 周刊 Cate

©南京最权威的美食地图

现代快报、南京餐饮商会龙虾专业委员会联袂主办

20家龙虾名店本周五开坛论道



每年五六月间,南京都要上演吃食龙虾的盛事

本周五,由现代快报美食专刊、南京餐饮商会龙虾专业委员会联袂主办的“南京龙虾美食论坛”将正式拉开帷幕。据悉,此次论坛得到了星湖饭店、华江饭店、朱大龙虾、咸亨酒店等20多家知名店家的响应,4月25日,这些店家的负责人以及快报特邀的嘉宾将聚集一堂,共议南京今年的龙虾市场。

近年来,南京人吃龙虾不但吃出了品牌,吃出了名店,更吃出了文化。龙虾从刚开始难登大雅之堂的平民食品,变成了

现在的“奢侈品”,成为一家家星级酒店的招牌菜。小小龙虾随着身份的变迁,制造出一种独特的经济现象。据有关方面统计,每年的四、五月到九月底半年不到的时间里,南京人要吃掉上万吨的龙虾,高峰时,每天“消灭”的龙虾就多达100吨,龙虾已经成为南京餐饮市场的一个重要角色。“在南京,有接近95%的店家都会在这一季节经营龙虾,这已经超越了美食范畴,而成为一个经济现象。”南京餐饮商会龙虾专业委员会主任刘振

海表示,经过几年的发展,龙虾已经成为了南京的一道地方特色美食,带动了南京餐饮的发展。

每年,龙虾市场都发生变化,货源、口味、价格,无一不在牵动着食客的心,同时,店家们也希望在启动龙虾市场之前,对市场走向、流行趋势有个了解,怎样面对龙虾市场出现的新变化,成为众多店家共同面临的难题。洞察市场走向,把握市场变化,也成为店家们最为迫切的需要。为此,现代快报美食专刊联手南京餐饮商会龙虾专业委员

会,邀请知名店家,共同举办“南京龙虾美食论坛”,为店家搭建交流平台,围绕店家共同关心的话题,探讨龙虾市场的发展,目前为止,此次论坛已经得到了20多个店家的积极响应,主办方还专程约请了业内有关专家,共同为今年南京的龙虾市场把脉,通过观点的交流与碰撞,献计献策,为南京的“龙虾经济”推波助澜。主办方有关负责人还表示,此论坛将作为年度盛会,每年将举办一次。

快报记者 黄建军

论坛时间

2008年4月25日(星期五)
上午10:00~12:00

论坛地点

向阳渔港紫金店

特邀嘉宾

南京餐饮商会秘书长 宋佳玲
江苏省水产研究所科研处处长 唐建清
南京餐饮商会龙虾专业委员会主任、星湖饭店总经理 刘振海
南京餐饮商会龙虾专业委员会副主任、华江饭店书记 周明元
南京餐饮商会龙虾专业委员会副主任、朱大龙虾总经理 张青

与会商家

星湖饭店、华江饭店、朱大龙虾、咸亨酒店、狮子楼、龙宫大酒店、朱氏龙虾、虾公馆、宋记、金狮楼、

世纪缘、朱兰平龙虾、口外羊、滋奇、阿歪、都市村庄、巴姐龙虾、金陵人、农宅大院、小小李龙虾

论坛议题

1. 龙虾在南京红火了近10年,今年的市场发生了哪些变化?
2. 随着竞争店家的日渐增多,品质龙虾的货源怎样保证?
3. 在龙虾口味变化上,各店家做了哪些尝试?今年会出现哪些流行口味?
4. 各店家在经营手段方面有哪些创新?
5. 对南京龙虾市场目前的格局是怎样的判断?
6. 龙虾经济红火了近10年,经营者们怎样看待?这一市场还能红火多久?如何持续发展?
7. 作为一个颇具地方特色的吃食文化,对龙虾文化的挖掘有哪些建议?



上海 精菜馆 SHANGHAI CUISINE

春季美食全新上市

美味佳肴

只款待心中最重要的人

欢迎预订婚庆喜宴/喜庆寿宴
满十桌送一桌

地址: 广州路虎踞关1号(省武警总队斜对面) 订餐电话: 83700077 83733737