

美食休闲周刊 Cate

南京最权威的美食地图



小龙虾退市慢吞吞 大闸蟹接班急吼吼

秋风起, 又是美食交替之际。红火了一个夏天的龙虾热度渐渐消退, 已进入了退市倒计时, 不过, 价格反而翘了一下尾巴, 有些恋恋不舍, 而大闸蟹则开始了“抢班夺权”, 急于接班。

龙虾迟退恋恋不舍

俗语说“九月秋风起, 螃蟹满地爬”, 进入9月, 南京水产市场上的销售主角就开始悄然变更, 高淳固城湖一带的螃蟹悄然小量探市, 而红火了一个夏天的龙虾则开始逐步退出市场。和往年相比, 今年龙虾退市明显迟了一些。

据水产市场反馈的消息, 目前, 龙虾的日上市量已从高峰时的近30吨萎缩到4-5吨左右, 主要来自安徽、湖北地区, 其价格却依然坚挺。随着气温的进一步降低, 预计龙虾将在10月上旬的时候退出市民的餐桌。

尽管来自水产市场的迹象已

表明龙虾在逐渐退市, 但经营龙虾的品牌店家们却仍希望抓住龙虾旺季的尾巴。据华江饭店主管餐饮的周明元书记介绍, 最近一段时间, 酒店龙虾销量比旺季时有所下降, 主要是外卖量在逐步减少, 但堂食的量仍比较乐观, “由于此前控制了货源供应, 龙虾再销售半个月时间应该不成问题, 预计10月初时进入淡季。”

业内人士分析, 龙虾是一个季节性很明显的美食, 专打龙虾牌的餐馆就是靠这短短的5-6个月时间赚够一年钱, 以此来应付秋冬的淡季, 想方设法延长龙虾的销售季节也就不足为奇。

大闸蟹登场急吼吼

继固城湖之后, 阳澄湖的大闸蟹也在本月内捕捞上市。中秋档期, 大闸蟹已是急吼吼地抢占市场。

秋风响, 蟹脚痒, 对于南京人来说, 一年中有两件吃喝盛事是最有人缘的。上半年的主角无疑是龙虾, 如今, 龙虾已到了下市的档口, 而中秋前后, 胃口就要被大闸蟹接管了。赶在旺季来临之前, 南京市区内的大闸蟹直销点如雨春笋般冒了出来。在草场门大街, 直销阳澄湖大闸蟹的南京海明农副产品销售中心已挂起了牌子,

为了打开销路, 开业期间还给出了“买一份螃蟹送一份正宗草鸡蛋”的优惠, 除了大闸蟹, 还有酱野鸡等野味组合。总经理邹海明介绍说, 阳澄湖大闸蟹在9月12日小批量开捕后已上市, 价格较往年有所提高, 目前, 店里销售两个规格的大闸蟹, 3两母、4两公搭配的138元一斤, 2.5两以上母、3.5两公搭配的118元一斤。“目前的价格虽然高, 但由于螃蟹还未完全成熟, 膏黄不肥, 肉也不够紧实, 相信十一黄金周后价格还会有所变化。”

记者从多家直销点了解到, 尽管价格不菲, 但前来购买尝鲜的市民不在少数。

业内人士指出, 随着国庆的黄金档到来以及阳澄湖大闸蟹的上市, 大闸蟹全面进入宾馆酒店的餐桌已是屈指可待。据咸亨酒店总经理黄文军介绍, 目前, 供应宾馆酒店的高品质大闸蟹已开始上市, 目前的价格为3两公、4两母标准的, 一斤80多元, 酒店烹制后销售, 仅有十几元的利润空间。“现在上市阳澄湖大闸蟹膏不多。” 快报记者 黄建军



名满天下 海参专家

(苍萍/文) 新庄广场改造一期工程正式竣工通车后, 直达花园路8号“名满天下”更便捷了, 终于能够与海参盛宴亲密零距离……身为城东北地区超大超豪华的纯餐饮酒店, “名满天下”荟萃了新京派苏菜、港粤经典、川湘精品菜等丰盛的佳肴, 却以擅长烹饪燕鲍翅海参等高档滋补品而美名远扬, 特别是将“海参”料理的出神入化, 引领整个餐饮行业的食参风潮!

领航江苏美食

“海参专家”话金秋食补

“民以食为天, 食以安为先”, 膳食养生理论也强调“全营养”, 认为完整的食物是获取营养的最好方式, 像“海参”这般能够广泛地适宜于各类人群的滋补美味, 实则少之又少, 因此自古便有“滋补靠海参, 抢救靠人参”之说。

海参有“让父母长辈找回年轻”、“给孩子增智助长”、“让女人美容美体”、“让男人健康强壮”这四大不得不食的美味理由, 名满天下大酒店重金特聘青岛“海参王”刘泉大师主理。

刘大师在秉承海参传统烹法的基础上, 创新推出温灼、刺身、凉拌、水煮、过桥等烹法和芥末、沙拉、豉香、姜汁、肉酱、香辣等奇特的味型, 让习惯“以貌取人, 以味取菜”的消费者也无可挑剔地爱上海参, 吃海参在南京变成了一种真正意义上的流行。

刘泉先生身为国家级烹调大师, 也是东方美食学院客座教授、CCIV满汉全席擂主, 烹饪技艺过人, 先后荣获国际、国内七金一银。身为山东省药膳协会常务理事, 刘泉大师表示, 海参有900多种, 可供食用的40多种, 营养功效各不相同, 普通消费者根本没办法了解详情。“名满天下”便是致力于为百姓服务的“海参专家”, 精选20多种上品海参入料, 很多都是市面上吃不到的滋补美味极品。据酒店总经理晋女士介绍, 过桥、扣、刺身、清汤等是消费者比较喜欢的口感, 一般重要的宴请喜欢分享尊崇美味的“皇室肉酱梅花参”或清雅诱人的“清汤菊花活海参”, 家庭聚餐这个季节格外青睐来一盅实惠的“滋补营养参汤”。

致力百姓餐饮

“燕鲍翅参”走下神坛

群策群力的南京美食大舞台上, 南京消费者不仅口味越来越挑剔, 更

是越来越重视饮食的营养健康, “名满天下”果断地把握这一市场趋势, 大幅缩水了利润空间, 褪下“燕鲍翅参”的神秘面纱, 除了名宴上的名贵燕鲍翅参, 特别针对大众消费推出一系列平价产品, 致力于打造“吃得起的金鲍银翅名贵参”!

随着经济的快速发展, “三高”人群也越来越多, 食补食疗更是得益于中华传统文化, “名满天下”拥有一支来自五星级酒店的曾获多项国际国内烹饪金奖特级烹饪大师及技师及全国著名高校烹饪美食营养教学的专职研究人员为酒店的菜系做出营养合理的搭配。除了燕鲍翅参, 更是博采众长, 精挑细作, 经过大师们精益求精的实践摸索, 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, 揉合京苏大菜讲究刀功、富于变化、擅长火功的烹饪技法, 蜕变创新出系列新派京苏菜、港粤经典、川湘精品菜等丰盛的佳肴。

每一道菜都有机会, 只要它足够美味, 吸引人们的味蕾, 价值也更具有性价比, 就有机会成为“名满天下”的人气佳肴。凭借着超豪华的环境, 超星级的优质服务, 超美味独特的菜肴, “名满天下”荣登为城东北地区商务宴请

的首选之地, 然而致力于百姓餐饮的“名满天下”, 高性价比的价位也格外受周边居民家宴、朋友聚会的喜爱!

奢华星级礼遇

打造餐饮文化现代经典

若说餐饮是百年大计毫不夸张, 古往今来人们最为需要也最为渴求的不就是“吃”吗? 然而真正能够立足市场, 做到“百年老店”的店家少之又少, 在我们格外喜新厌旧的舌尖, 多少餐馆品牌在市场上此起彼伏, “名满天下”却表示很有信心扎根江苏故地茁壮成长, 真正致力于打造“餐饮文化现代经典”。

其实说到餐饮, 也无非菜肴、环境、服务三大特点: “名满天下大酒店”菜肴无可挑剔, 各众口味的朋友都能够找到自己爱吃的菜, 营养又美味; “名满天下大酒店”的整体环境设计出自米兰大师的手笔, 国际水准的艺术享受卓而不凡、人性化细节设计倍添温馨舒适; “名满天下”更是着力打造了一支整体素质出众的服务团队, 力求带给宾朋超星级的专属餐馆概念服务……这样一家大规模的酒店, 菜肴出众、环境优美、交通便捷、泊车方便、价格实惠, 对于了解并熟悉她的消费者来说, 都是一种福音!

然而不管“名满天下”如何自我发掘, 自我超越, 立足点都是“全心全意为大众服务, 让消费者更满意”, 当越来越多的商务人士习惯在这里宴请贵宾, 越来越多的消费者将生日宴、婚宴等各类宴请摆进这里喜庆宴会厅、越来越多的周边居民也习惯到这里吃顿晚餐喝盅滋补海参汤……我们发现原来随着像“名满天下”这样实力餐饮品牌着力于持久性规划, 也就是说企业有了长达十年甚至以上的规划, 于是便不像一般餐馆那样急于回收成本, 因此消费者不再需要为硬件和软件去高额买单, 这里的整体餐饮条件超级棒, 最令人满意的却还是丰俭由人, 高性价比“消费价位”。据说人均60元左右就吃的很不错, 事实上很多人实践体验过, 也果真如此。

这样的餐饮模式是否先进? 这样的酒店可以走多远? 金杯、银杯, 不如百姓的口碑, 或许也只有真正去“名满天下”体验过的消费者更有发言权!

地址: 南京市玄武区花园路8号
(长途汽车站向南200米)
订餐电话: 025-86978088
宴会预订: 025-86978066

品牌连锁不寂寞 跟着鸿霖享时尚

有人说, 好的饭店是不会寂寞的。一层意思是好的饭店自然宾客盈门, 当然不寂寞。第二层意思是, 好的饭店会在好的地段不断开分店, “兄弟”众多, 自然不寂寞。国际品牌鸿霖美食就是这样不寂寞的时尚餐厅。

早在2006年初, 听很多朋友介绍, 建邺路开了一家很特别的自助餐厅集多国料理、欧式铁板烧等多国美食于一体现点现做的自助餐厅, 于是特地慕名赶去。环境好得没话说, 正对

着大厅的海鲜柜台和来自台湾的顶级大厨现场烹制着欧式铁板烧和各式料理, 数十款名贵精致的海鲜, “新鲜看得见, 想吃就吃的真实感觉”深深诱惑着每一个食客。

如今鸿霖已经成了我和朋友聚会、接待客户最常去的地方。从建邺路的鸿霖到德基的鸿霖, 我们一帮朋友追着鸿霖的足迹跑。

中秋小长假去鸿霖, 大家惊喜的发现, 除了三文鱼刺身、法式焗扇贝、壶烧海螺、吊烧鳗、铁板牛仔骨、天妇罗



刺身拼盘

炸虾等经典美食。还新推出了好多女人最爱的小点心: 飞鱼籽色拉、金牌虾饺皇、黑森林、青乳酪、芒果双皮奶、红豆双皮奶、软滑黏Q的日式和果子……还有今年最流行的饮料、口味清

爽绿色健康的金桔茶, 金桔含有丰富的维生素A, 能调降血压、预防血管硬化、冠心病, 明目护肤解酒止咳、对肝脏有奇特的解毒功效。新推出来的香酥多春鱼和泰式生牛肉则是男士们的最爱。泰式生牛肉用的是选自新西兰的生牛肉, 经过10几种中药秘汁腌制而成, 口感独特而健康。

数百种无限量的多国美味, 全新的菜肴甜品, 寿星免单活动还继续举行, 生日宴会4人以上者(含寿星本人), 就可免除寿星就餐费用并赠送精

美礼品一份。位于湖南路、山西路商圈黄金地段、中环国际广场的鸿霖分店也即将开业了, 又会给我们什么样的惊喜呢?

- ★建邺路店: 建邺路189号
热线: 84202310 84200034
- ★德基店: 德基广场六楼
热线: 84763368 84763398
- ★山西路店: 山西路
中环国际广场四楼
- ★大洋店: 大洋百货负一层