

上海精菜馆:精致婚宴首选

在今年婚庆热潮中,菜品和环境精致的上海精菜馆,也成了新人们举办一场精致婚宴的首选之地。

位于虎踞关1号的上海精菜馆主打精致时尚的上海菜,让上海精菜馆短短两个月就成了南京美食圈的人气旺店。凭借着对美食一如既往的执着,上海精菜馆的老板有了“做南京最好的上海菜酒店”的底气,专程从上海请来了本帮大厨精心主理上海菜。店内菜品朴实素雅,注重厚味,浓淡兼长,清醇和美,特色风味菜肴琳琅满目,景德镇鸡、小绍兴白斩鸡、沙

律虾、蟹粉狮子头、百粒鱼球、糯米蒸膏蟹、翡翠虾蟹、水晶肴肉、阳澄蟹卷等等,个个都是精致到位。最具人气的招牌菜——红酒焗牛排,更是显示了上海精菜馆在菜品上的精致要求,用西餐的手法,将精选的牛排做出了上海菜的时尚味道,品味之间,丝丝滑润,上品的牛肉合着红酒的甜醇,这样的吃食给食客一种亲近时尚的愉悦感。

除了精致的美食,上海精菜馆在环境上也极尽上海元素,酒店的大包间里,都是精心挑选的红木家具,给食客一种厚重感,每一层,都有一个

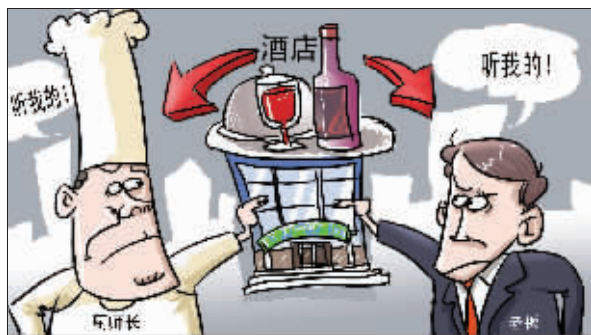
环形景观包间,透过纱窗,对面就是翠绿的清凉山。

旺盛的人气吸引了新人们的关注。酒店一楼大厅面积800多平方米,可以同时摆放23桌婚宴,标准菜单价为1668元,可以根据新人的需要进行调整。据酒店经理介绍,因为今年是结婚大年,酒店已接到了众多婚宴订单,几乎每个周末都至少有两场婚宴,因排不上档期,一些新人还调整了婚期,除了增加午间档之外,还针对那些选择在周一至周五举办婚宴的新人们给出一些特别优惠,让更多的人领略酒店的精致安排。

庖厨之功

食话实说

上周,被传媒称为“中国餐饮业第一赔偿案”的当事人,原谭氏官府菜高级厨师长吴林现身南京。谈及当年与四川谭氏官府菜的纠葛,这位拥有国际烹饪艺术大师称号的名厨仍是唏嘘不已。



制图 俞晓翔

250万的背后

2000年,吴林转投四川谭氏官府菜任总厨师长,签订了10年的协议,总薪金500万元。作为私房菜的鼻祖,谭家菜承载着家庭饮食文化的内涵,吴林在原有谭家菜的基础上进一步提炼和升华,更加关注食材的合理搭配,上任后,很快开发出“官府密制糖心鲍”、“黄焖鱼翅”、“官府一品翅”等新菜品上桌,消费者食后都称赞叫绝,一时间谭氏官府菜天天食客盈门。然而,好景不长,吴林和公司出现了摩擦。据吴林说,身为总厨师长,关于菜品和厨房管理等方面的事务应该是他说了算,但后来一些人认为总厨师长的权力不能太大。

理念不同,吴林选择了离开,也因此引发了后来震惊业

界的250万赔偿金的“中国餐饮业第一赔偿案”。因数额巨大,吴林一案曾引起了业内的广泛关注。

和那些“演而优则导”的演员们一样,吴林也像一些知名大厨一样,走上了“厨而优则商”的道路。目前,他已在全国各地合作开出多家酒店,按照自己的意愿和设想操盘,而不是再像以前那样受制于投资方。在他看来,有“想法”的厨师与所在的餐饮公司出现理念摩擦,已经是一个不可回避的问题。

大厨的能量

其实,类似的名厨离职事件在南京餐饮业也是层出不穷。

很容易理解的道理,每一家酒店都是带有自己风格的,分得仔细一些,“前场”来自老

板,“后场”则来自厨师长。按照常理,店堂环境怎样,服务质量如何,那是老板要操心的事情;菜品口味如何,则是厨师长的分内之事。但实际上,管理上的交叉与观念上的碰撞不可避免。于是,问题就随之而来——庖厨之功,功在哪里?

餐饮的竞争,说到底还是比厨师的手艺。一个好的厨师长往往就是一个酒店的灵魂,一些招牌菜也带有名厨的烙印。于是,餐饮业常见的“挖人”现象就层出不穷。记者在采访中了解到,类似名厨跳槽的情形,在南京餐饮业已司空见惯。主动挖人的多是新开张或不知名的酒店,希望依靠名厨和其招牌菜“一炮打响”。被挖的,则是那些知名一线酒店的厨师。前几年,南京甚至还出现过一个厨师团队集体跳槽的事件。

一位不愿透露姓名的酒店老板表示,挖厨师,实际上就是偷别人的招牌菜,“这是一举三得,让竞争对手不但没了厨师,还丢了招牌菜和熟客”。南京商业技工学校一位烹饪大师则认为,“一样的菜,佐料放多或放少,味道都会不一样,不同的厨师做出来也不一样,很难用一个固定的标准来衡量。虽然大家都知道挖人的目的其实是挖菜,但也没有很好的办法来预防。”不过,也有业内人士不无担忧地表示,新来一个大厨,整个酒店的结构都要相应调整,有一个适应和磨合的过程,不是所有的店都能顺利完成这个过程,挖来人后生意更差的例子也不少。

快报记者 黄建军

南京餐饮行业协会特别推荐

名满天下 GOURMET RESTAURANT

EXPERTS OF SEA-CUCUMBER 海参专家

吃海参送螃蟹

无论消费多少,都送固城湖大闸蟹!

(详见下文或店堂公告)



- > 秋高气爽好时节,滋补宴请正当时。以“海参专家”闻名南京的名满天下大酒店,隆重推出美食优惠大餐,以飨八方宾客。
- > 凡10月16日-11月5日光临本酒店消费任意一款海参菜肴(18元、28元、38元.....不等),无论消费多少,每桌每人都送固城湖大闸蟹一只(2-3两);每桌消费1000元以上(含1000元),每桌每人送固城湖大闸蟹一只(3-4两)。
- > 婚宴、家宴、生日宴、团体聚餐等已享受优惠的,不再参加本次活动。
- > 在群菜争霸的南京美食大舞台上,本酒店荟萃了新派京苏菜、港粤经典、川湘精品菜等丰盛的佳肴,更以擅长烹饪燕鲍翅、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。
- > 拥有近60个包间,两个零点大厅的南京城东北最大最奢华的纯餐饮酒店恭迎尊驾。详情致电,恭请垂询。

酒店地址:南京市玄武区花园路8号 (长途汽车东站向南200米)

025.86978088 86978066

订版热线:83738922

龙宫大酒店 第四届 螃蟹美食节

十三香手抓螃蟹 龙宫香辣蟹 龙宫炭烤全鱼

特惠风暴

- ★ 清蒸洪泽湖大闸蟹 8元/只
- ★ 十三香手抓螃蟹 78元/份
- ★ 龙宫香辣蟹吃2斤送1斤
- ★ 龙宫炭烤全鱼吃1条送1条

活动日期:10月19日-11月19日

订餐热线:84432681 84447777 卫岗店:卫岗55号(前线文工团旁)

国佳广告美食代理 每周二、六出版