



星湖饭店: 龙虾秋冬美食节再登场

赶在第2届红透龙虾秋冬美食节开幕之前,星湖饭店又爆出很有趣的“虾料”来,PK虾道将有“10000元餐券”大奖等你来!

夏日肥美的“红透龙虾”,爬上秋冬季节的餐桌,这本身就是一场令人热血沸腾的狂欢盛宴,然而“红透龙虾”已然上升到追求美味之“美”的境界,这便是本次美食节重点要推广的“虾道”,主张充分享受“剥虾”之乐,体验以虾为媒的修身养性之法。据星湖饭店总经理刘振海介绍,多年来一直致力于虾文化创新的“红透龙虾”,通过经验总结而出的“剥虾六法”,主张如何更

合理、全面、有品位地享受虾的美味,并全力通过本次美食节展开“红透龙虾嘉年华”进行普及。

星湖饭店拥有中国龙虾第一品牌“红透龙虾”,通过对虾文化的深度挖掘推出这“剥虾六法”,分别是右手法、左手法、筷子法、全壳法、刀叉法、单手法。每一种方法都分解出简单易学的规定步骤,并且以虾肉完整、虾黄完整、虾肠完整、钳肉完整、虾壳完整的“5个完整”来评定是一般、初会、熟练。

日后,龙虾达人们的“虾道指数”有了更规范更权威的测评,红透虾道全国首度的“剥虾六法”,按照剥

法熟练优美程度设定了“5等22级”,并且通过“红透龙虾嘉年华”的专业测评,不同级别将拥有不一样的奖励。虾道等级分别以“级、段、星、爵、王”来定级,“剥虾六法”中只要有一法能够达到熟练,基本上就已经能够达到段位拥有铜色身份标识,六法都到熟练就毫无疑问达到“爵”的“公爵”地位,有机会参加年度总决赛,抢夺10000元餐券大奖。

据介绍,星湖饭店将联合上海、杭州、无锡、常州、镇江等地餐饮名流,分设“红透龙虾嘉年华”挑战赛场,年度总冠军的“虾道王”争夺赛显然要激烈得多。

龙宫大酒店: 螃蟹横行斗艳

各路食客终于等到了“九雌十雄”的时节,多种风格的龙虾汇聚“龙宫”,此时不去更待何时?“九雌十雄”是讲9月里雌蟹抱卵,蟹黄饱满;10月里雄蟹脂膏丰腴,肉质嫩白。这个时候吃螃蟹,怎么吃都觉得过瘾,关键要看你喜欢“蟹”的哪一种。

清蒸洪泽湖大闸蟹

“食蟹百味啖”,夸的就是这清蒸大闸蟹,就像墨分六色,琴具七音一样,大闸蟹也有多味:蟹肉一味,蟹膏一味,蟹黄一味,蟹子又一味。而蟹肉之中,又分“四味”:大腿肉,丝短纤细,味同干贝;小腿肉,丝长

细嫩,美如银鱼;蟹身肉,洁白晶莹,胜似白鱼;蟹黄,妙不可言,无法比喻。

十三香手抓螃蟹

“龙宫十三香手抓螃蟹”中店家秘制的十三香调料便是由20多种不同营养成分的中草药制成。龙宫选用鲜活味美的洪泽湖螃蟹,用龙宫香汤料烧制而成,外观金黄酥脆,内里香辣浓郁,既有十三香回味无穷,又保持了螃蟹的肉质细腻,营养丰富,且只只蟹黄丰厚,口感之好,堪称一绝。“龙宫十三香手抓螃蟹”吃起来杀气腾腾,抓起螃蟹,揭脐、卸腿、掀盖,要快而不乱。

辣气回肠香辣蟹

“脐间积冷馋忘忌,指上沾腥洗尚香”,吃香辣蟹就是格外享受那么辣手摧“蟹”的过程,约三五好友一起去吃是最好不过的了。围蟹而坐,辣香扑鼻,一大盆个大肉实的缅甸黑蟹,融入了各种调料的鲜美滋味,红光澄亮地摆在你面前,让人食指大动。“龙宫香辣蟹”色、香、味于一体,加上独特的啖食之道,倍受女性朋友的青睐,成都、上海、南京等地众多小资白领们也分外挚爱,相邀去走趟“龙宫香辣蟹”也能够为清冷秋天抹上绚丽的色彩。

雨花体育中心亮相

雨花体育中心是目前国内区级最大的、综合功能最全的体育中心。总投资为1.5亿元人民币,该项目被列为雨花台区重点项目之一,工程于2007年2月竣工。雨花体育中心分为地面五层,地下一层,

负一层为车库(设80个车位)及锅炉房等设备用房。地面五层全部为室内场馆,设有游泳馆、网球场、羽毛球馆、乒乓球馆、壁球馆等。中心有250m²至500m²的多片场馆用房,可开展健身、武术、散打、瑜伽、跆拳道等体育健身项目。中心为这些项目配套的中央空

调系统、更衣、淋浴设备一应俱全。

目前场馆内已开放有游泳馆、网球场、羽毛球馆、乒乓球馆、桌球馆等多种健身项目及足疗、棋牌等配套娱乐活动。不久健身馆、瑜伽馆、壁球馆、茶社、餐饮、美容、美发等将陆续开业,服务大众。

“绿柳居”在谋求“中餐标准化”

昨天,路过中山南路黑南里街区的陈先生,见到“绿柳居”三个字,马上跑上去,本想只买点散装的绿柳居卤菜带回家,然而他发现,这里除了散装卤菜外,在店堂中央还有一大批绿柳居的定型包装产品。他选择了半天,还是买了散装的熏鱼和真空包装的盐水鸭:熏鱼当晚吃,盐水鸭过两天家里人再开袋吃。

实际上,为了绿柳居的品牌提升,绿柳居花费了巨大的财力和精力。

在熏鱼和盐水鸭等卤菜的背后,是一座投资3000多万、现代化的绿柳居清真食品加工产业基地。在整个食品制作的关键部分是按照生产成药的标准进行的,空气纯净度、微生物含量等,都是参照制药车间的标准来进行。比如,工人进车间时,必须更衣、沐浴、进入二次更衣,再走进风淋房,用强风吹净工作服上可能遗留的灰尘等,穿上胶靴后再踏进消毒池消毒。这还只是一部分,在生产车间,人与物分别有两

个进出口,在整个制作过程中,除了先期粗加工必须人工进行外,在后期工序,人与食品没有身体上的接触。比如绿柳居盐水鸭,以前鸭子煮熟后采用的冷却办法都是自然冷却,这对食物的新鲜度会有一定的折扣,而现在采用的是全封闭式的隧道冷却,且是由内而外,设置了一个标准时间,既保持了鸭肉的鲜嫩,又使它完全实现了标准化,也使传统的产品有了进一步的发扬光大。还有就是鸭子从老卤池中

取出的过程,过去取鸭子总是手工一只只取,往往后取的鸭子因为时间的差异,往往会比先取得咸一点,虽然口感上的感觉并不明显,但毕竟没有做到一致。现在用设备整体同时提取,品质就可以做到完全标准一致。诸如此类,绿柳居的食品都在开始用科技来保障口味的一致性和卫生安全。

据了解,绿柳居全新的定型包装产品即将全面投放苏果超市,而黑南里店作为首家直营店,其全新的经营

模式已受到市场高度认可,不日,更多的连锁店将出现在市民家门口。

有关行家说,绿柳居实际上是在谋求中餐标准化的革命。中餐历来是标准化生产的难题,但通过标准化生产,让部分产品能够做到标准如一,绿柳居先走了一步。

绿柳居黑南里店地址:
南京市白下区黑南里街10号
(中山南路甘熙故居旅游景区正大门)
电话:025-86077324

吃火锅到阿歪®

以贵湘一绝、味道风溜溜为独特口味的阿歪火锅,凭借其“味道就是不正”独有特色吸引了众多金陵美食家!如今,吃火锅到阿歪,已经成为一种时尚。

直营店: 汉中路金轮大厦旁 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: 大厂杨村路48号 58399777
 特许店: 迈皋桥地铁站旁 85629277 特许店: 江宁胜太西路38号 52146707 特许店: 石门坎100号-甲 83369777

免费品尝券



冷面 12元

本券可在权金城湖南路店、韩山城山西路店、韩山城新街口店使用。每桌消费满100元以上,限用1张,现金部分可参加返券活动

韩山城 韩国食尚餐厅

HAN SHAN CHENG KOREAN BARBECUE



代金券 20元

本券可在权金城湖南路店、韩山城山西路店、韩山城新街口店使用。每桌消费满100元以上,限用1张,现金部分可参加返券活动

韩国烧烤·料理 한국고기

现金消费满100元,送135元餐券。

每桌送六味韩式小菜、大麦茶、水果盘、冷饮。

看藏獒 吃农家菜

猪狗牛羊 一应俱全 今日秀藏獒基地 欢迎您!
 鸡鸭鱼鹅 满院放养 特马旅游度假山庄
 瓜果蔬菜 现采现吃

★★★ 庄园大鱼头 ★★★
 吃1条送1条活鱼(5斤左右)
 再送2份新鲜蔬菜

园区服务项目: 藏獒观赏、野生垂钓、餐饮客房、棋牌茶艺、家庭聚会、团队会议、亲子游、自驾游活动、对外提供猪、鸡鸭鱼鹅宰杀腌制业务

订餐电话: 025-58295677 13951018444
 山庄地址: 南京市浦口区乌泥塘茶阳村
 乘车路线: 雨花台南门车站乘雨乌线,40分钟到茶楼车站下即到汉中门车站—江浦—乌江线,茶楼车站下即到
 自驾路线: 集庆门止绕绕城公路至三桥,往乌江方向10公里即到茶楼

绿胜原

海福巷总参干休所北京涮羊肉的创始人潘庆胜注册品牌

名厨主理中餐: 淮扬菜 川菜 江鲜 土菜

隆重推出: 特价 固城湖螃蟹 10元/只

食客: 打的消费返现金10元

订餐热线: 025-52647582 地址: 南京市雨花台区宁南大道1号(大明路口) 免费停车