

南瓜,不少南京人爱吃。忽地有一天,午夜灯光熄灭之时,它摇身一变成了个精灵,嘻哈的面孔上透着橙色的光,空中还挂着它的兄弟们——各式南瓜灯。一拍脑袋,哦,原来万圣节已悄悄临近。一起去品味创意南瓜大餐吧。

# 万圣节大餐 南瓜宴不怕“厌”

万圣节这样的节日,首选的美食就是南瓜。记者在采访中了解到,万圣节当天,各大西餐厅都将南瓜作为主菜,推出一系列南瓜美味,诸如南瓜鲜虾沙拉、鲜带子南瓜汤、焦糖南瓜布丁……南瓜可以让人健康,可以让人快乐。

用南瓜做成的万圣大餐,以南瓜鲜虾沙拉打头阵,可爱的南瓜壳里装着美味的沙拉,搭配着鲜美的虾,既好吃又好玩。鲜带子南瓜汤,味道甜美的日本南瓜加上美味的培根、洋葱,就着澳大利亚的鲜带子,香甜浓郁。主餐是招牌菜菲力牛排,造型别致

的南瓜梨,非常香甜可口,搭配着无公害蔬菜,既营养又美味,最适合搭配鲜嫩的菲力牛排。焦糖南瓜布丁异常精致,口味非常细腻清爽,养颜美容,又不必担心发胖。用餐时不经意就会在旁边的玻璃上发现一个南瓜精灵或小南瓜灯……

## 南瓜宴 道道有南瓜



在讲究一点的西餐厅里,万圣节这天是可以吃到南瓜宴的。虽然不见得都是用南瓜做主材料,但是“道道有南瓜”的水平还是有的。一位老食客娓娓道来,将自己曾经的一次南瓜宴美味之旅和盘托出。

第一道是南瓜泥泡芙,松软松软的面包里面夹的是

细腻的南瓜泥,一口下去又香又酥。一个还不过瘾,一道鲜虾南瓜汤已经呈了上来,金黄的汤及嫩嫩的鲜虾,造型逗人,香甜浓郁,汤里还可以隐约看到南瓜细细的纤维。

主餐是招牌菜菲力牛排,听美食家说,吃菲力就是要吃它的嫩,先煎后烤,瞬间

高温封存了原汁,上有一片月牙形的蜜汁南瓜,香甜可口,听说这片蜜汁南瓜是经过一天一夜的浸泡才会如此入味,这样才会适合搭配鲜嫩的菲力牛排。

下一道是甜点,烤焦糖南瓜布丁装在一个高脚水晶杯里,非常精致,布丁上还隐隐弥散着光亮,粉嘟嘟的,口感则是细腻清爽,还有养颜美容的效果,MM们又不必担心发胖。南瓜奶酪也是美味小点,柔嫩得像提拉米苏,入口即化,吃完真想再来一份!香甜可口的南瓜派上放着一个卡通的小南瓜,也算是点睛之笔。 快报记者 黄建军

## 雪花盐:天之精、海之灵、味之源

如果说那漫天飞舞的雪花是天的使者,而洁白无瑕的盐是海的精灵,那么雪花盐就是天与海的结晶,它提炼自天然日晒而得的海盐,本身已有了日的精华,又将海盐重新溶解,采用独特的工艺使之在其表面形成一层细密的结晶体,这就是传说中的雪花盐。

雪花盐是最纯净的盐,作为雪花和盐的完美结合,它汲取了雪花与盐的所有优点:它继承了雪花独特而神奇的几何形,又如雪花般纯净美丽,蕴藏着太阳的温暖融化了雪的冰冷;保留了海水的咸鲜的口感,又如大海般包纳了众多的微量元素,道道独特先进的工艺剔除了海水的苦涩。

盐是五味之首、百味之祖,

而雪花盐作为食盐家族的宠儿,更是这其中的佼佼者!我们舌头上感受咸味的味蕾分布在舌尖和两侧的前半部分,所以美味一入口首先感受的就是盐之咸,雪花盐除了咸比一般的盐更加的鲜,鲜味如同一把钥匙,撞开了舌头上的味蕾,诱惑着你的食欲神经,仿佛每一口都能吃得健康的味道,其天然丰富的营养成分,更是在每道菜中、每顿饭里轻轻悄悄地被人轻易地摄取着,不愧为健康绿色的新一代调味品。

盐作为历史悠久的调味品和人类生活所必需的营养元素,在历史的长河中时常闪现着自己的身影,几乎在每个家庭都能找到各种的盐罐子,随着时代的发展,它的材质也琳

琅满目,从古代的金、银、瓦、瓷,到现代的塑料、玻璃、不锈钢。也许玻璃最能承载与展现雪花盐的美,剪开盐袋子倒人,一朵朵的小雪片落在瓶中,仿佛安然睡去,拌菜煮汤最后调味的时候,轻轻挑起一点,纷纷飘进锅中碗里,如雪片般飞入菜肴,一下就找不到了,与不同菜肴糅合在一起,组合出各种人间美味。

在五味中,唯有咸味人生生食之不腻,盐能调和其他人间四味,但对于量又显现得那么苛刻,多了发苦,少了无味,一如人生,难怪常有人说“盐味生活”。抓一把这最纯净的盐,调出你的五味人生,这是雪花盐的心愿,更是盐业人最真诚的礼物。

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,以饕八方宾客。
- > 凡10月16日-11月10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

龙宫大酒店

### 龙宫第四届 螃蟹美食节

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

十三香手抓螃蟹

龙宫香辣蟹

龙宫炭烤全鱼

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