

古越龙山年份酒:足年陈酿厚积薄发

25万吨陈酒储量缔造古越龙山年份酒卓越品质

日前,古越龙山最大的酒库——古越龙山中央酒库因为储存着近10万吨的陈酒,而被上海大世界基尼斯总部认定为“中国之最”。

绍兴酒是“老酒”,越陈越香,越陈味越醇。清代名人袁枚,曾对绍兴酒的长久贮藏作过精彩的比喻:“绍兴酒如清官廉吏,不参一毫假而其味方真,又如名士耆英长留人间,阅尽世故而其质越厚。”又云,“不过五年者,不可饮。”因此,越是年代久远的绍兴酒,其价值也越高。

实际上,酒在坛中的“陈化”,是一个漫长的“升华”过



程。黄酒在贮存即陈酿老熟过程中,有机酸与醇的酯化反应生成各种酯类而产生了特有的香气,由于酯化反应是分子反应,速度比较慢,在常温下需经过几年或更长时间。同时经过

陈化,酒中的氨基酸数量发生变化,口味得以改善。因此,陈年酒与新酒相比,醇香更为浓郁,味觉更为舒适。

一家企业的陈酒贮量意味着其实力和地位。古越龙山贮藏着25万吨的陈年大坛黄酒,这个数字到底意味着什么?我们不妨来举个形象的例子:贮藏绍兴黄酒的大坛,一般可装酒23公斤,如果古越龙山贮藏的25万吨陈年黄酒,沿京广线挨坛排列,可从广州出发到北京排一个来回,绵延八千里。古越龙山投入资金十数亿元贮藏陈酒,其实力可见一斑。

上海精菜馆 精致上海菜

作为南京美食圈上海菜的代表,上海精菜馆一直引领着上海菜的风尚。上海精菜馆把上海菜的经典和创新熔为一炉,风情万种,用“精致”征服了每一位食客。



本就近100元,肉质鲜美,汤汁醇香;用九节虾做主料的“香橙柠香虾”则更偏口味上的标新立异,烹制中用香橙酒调味,装盘后用柠檬汁浇汁,一道特异酸香的甜口美味就此出炉。

精致婚宴首选酒店

面积4500平方米的上海精菜馆不仅菜品时尚,店堂布局和格调也尽显上海人的细腻与品位,已经成为南京人举办精致婚宴的首选酒店。

上海精菜馆在环境上极尽上海元素,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。和许多仅仅是包间生意火爆的酒店不同,上海精菜馆一楼大厅的生意也是火爆至极。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,让更多的新人领略酒店的精致安排。

创新菜品精致到家

近日,虎踞关1号的上海精菜馆创新了18道精致菜品,再次以精致味道掀起上海美食的热潮。

创新菜品是上海精菜馆一贯的追求,上海精菜馆厨师长刘军龙表示,每个月,上海精菜馆的厨师团队都要有五六道创新菜推出,并经过食客的评判确定取舍,筛选下来的菜品无一不是遵循着上海菜精于选料、细于烹制的特色。此次推出的18道美味更是如此。

值得一提的是,此次创新菜品中的5道招牌菜,最显上海精菜馆的深厚功力。“干烧红蟹”是此次推出的一道大

菜,原料选用的是厦门空运来的上等红蟹,辅以特配香料干烧而成,区别于常见的红烧、香辣等做法,“干烧红蟹”将蟹的鲜味通过干烧“逼”了出来,原汁原味;“菩提素烩”则是一道健康菜,菌菇、青菜为主料,色彩搭配让人叫绝,浇以汤汁,口味鲜美;“五味鱼排”顾名思义,一道鱼排可以同时品出酸、甜、辣、咸、鲜五种味道,烹制工艺让人叫绝;“辣酒煮花螺”的选料更突出了上海菜选料精细的特点,一般酒店做此类菜肴用的都是低档次的海螺,而上海精菜馆专门从厦门空运来品质上乘的花螺,这样一道售价118元的美味花螺的成



南京餐饮行业协会特别推荐 名满天下大酒店

掀起第2轮美食风暴:

无论消费多少,每人都

送螃蟹

1只

- ▶ 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,再次掀起美食风暴,隆重推出优惠大餐,以飨八方宾客。
- ▶ 凡11月18日-12月18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,每桌每人都送价值58元的固城湖大闸蟹一只(2-3两);每桌消费1000元以上(含1000元),每桌每人送价值88元的固城湖大闸蟹一只(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,更以擅长烹饪燕窝翅、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. 8697-8088
025. 8697-8066

天下没有白吃的午餐?
想吃免费的午餐?
就来



无上·素食
WUSHANG
VEGETARIAN DIET

11月22日 清新开业

即日起—12月5日期间,

午、晚餐消费多少就送多少等值餐券!

自助餐: 午餐 68元
晚餐 88元

无上素食,是一家集欧式素食自助与宴会于一体的大型素食餐厅。聘请台湾顶级名厨,为您精心打造素食经典。

在这里,您还可以品尝到:

台湾美味小吃;自酿特色水果醋;意大利低脂冰淇淋;
意大利现磨咖啡;无蛋蛋糕……更多美味,等你品味!

地址:御道街56号正阳大厦一楼 品享专线:025-66619222

本餐厅拥有专业营养师