



火辣当道



天冷,味蕾需要唤醒。最刺激人食欲的,恐怕要属辣味了。不论是“不辣不欢”的川菜,还是“不辣不革命”的湘菜,抑或是来自异域风情的韩式“泡菜辣”,都在这个冬日越发得有人缘。

南京最近又新开了好几家川菜馆,大有“麻辣当道”之势。不过虽然同是川菜,但各有各精彩,有的是经过小小改良的新派川菜,有的让你重温革命时期的语言,有的店面虽然不大,出品却挺地道。

川菜就是有这种魔力,让你在味蕾间体验麻辣的狂欢。既然是川菜,酸菜鱼和毛血旺是当仁不让的招牌,而麻辣火锅更是热得发烫,让南京人在云雾缭绕间就体验到了味觉的美妙刺激。

一曲辣妹子,余致迪写得好,宋祖英唱得好,湖南人听得好——呷起来,辣得热火又热闹。湖南人吃辣椒,水平之高,他省无可比拟,例如,菜内佐配辣椒,湖南本省人可以青辣椒炒红辣椒再加辣椒粉,三辣并一,方才解湘人辣椒之渴。外省人取食一小点,即大汗淋漓,额头蒸腾,吐舌鼓唇,鼻涕眼泪齐下,咳嗽喷嚏同施,吞雪止辣,饮冰救火,狼狈不堪;此时的湖南人面不改色心不跳,微笑视左右,谈笑说辣经,可说青的辣得鲜,又说红的辣得甜,三说干粉辣得

冲,再说灯笼泡冒辣气,如同吃萝卜片。在南京,湘菜也成了最近两年成长最快的一种势力。

“辣”也是韩国料理的主要口味之一,但韩国的辣却与川菜、湘菜、泰国菜的辣有所不同。韩山城的大厨这样比较其中的差别——川菜的辣是麻辣,透着鲜美;湘菜的辣是火辣,直冲冲的,不加任何掩饰;泰国菜辣中带甜,辣得

粗犷,带有浓郁的热带风味;而韩国菜的辣却入口醇香,后劲十足,是一种迷人的“韩式辣”,且常多“冷辣”。即使是冬天,饭店里冷面的生意也相当好。一品韩国美食,让红舞鞋在舌头旋转出味觉上的激越,而韩国景色的风华绝丽,便流淌在我们心间,呈现于眼前,那将是怎样得一种享受啊。

资料图片

快报记者 黄建军

张生记:得味者得天下

美食之事,讲求的是“色、香、味、形、神”俱备,而张生记在今年新开的姊妹店得味轩则将“味”提升到了前所未有的高度。在张生记看来,得味者才能得天下,得味轩的出现正是对这种美食思路的精彩演绎。

作为南京美食圈里杭帮菜的代表之一,张生记一直给人专注于在味道上下功夫的印象,用精心处理的美味征服食客,今年在金轮新天地开出的分店——得味轩则将这种精髓升华。

作为张生记的升级版,面积3000多平米的得味轩更显精致,在保证“味”上优势的基础上,更在“形”上进行了提升。环境上古典与现代并蓄,开放与私密兼容,打造出让人耳目一新的氛围。

和张生记老店所不同的是,得味轩不再只是专注于杭帮菜品,而是在张生记的基础上,汲取了上海餐饮的发展趋势,在强调菜肴少盐少油少味精健康环保的基础上,将品相



格调融入其中,让每一道菜肴都如艺术品般精致。粤菜的精华也被加入到了新店之中,除了从香港引入大厨主理燕鲍翅之外,最能代表粤菜的茶点也加入到了新店的菜单之中。新增设的午市茶点,满足了商务人士中午就餐时候的快捷需求,准确把握住了当今的餐饮潮流,以蛋挞、虾饺、炖凤爪为代表的28种粤式茶点,以片

儿川、糯米素鹅等为主打的20道杭式点心,精益求精,交相呼应,让来到这里的食客可以很方便地享受到健康的美味。

美味在前,更有实惠可寻。即日起至2009年1月20日,在张生记得味轩大厅用餐达300元,即可获得150元中餐点心现金餐券的优惠,再次让食客感受到了张生记一贯的美味与实惠并行的特色。

陈宝国与古越龙山

由陈宝国代言的古越龙山新版广告片登陆央视后,在社会上引起巨大的反响。当再次与陈宝国相逢时,在侃侃而谈中,我看到陈宝国的另一面:低调、内敛、有底蕴,恰似一坛陈年的老酒,经过岁月的历练,而越加芬芳醇厚。

谈绍兴 这是一座非常有底蕴的城市。对于绍兴,陈宝国的第一感觉是真干净,而且非常有文化底蕴。盛赞这里的一夸一瓦、一草一木,都有一段故事,一个传说。对于绍兴出了这么多名人,陈宝国也是非常佩服。从越王

勾践起,一路数过来,远的有王羲之、贺知章、陆游……近的有周恩来、鲁迅等,出了这么多文人名人,而且都非常硬气。陈宝国对有骨气的人充满着敬意。

谈绍兴酒 古越龙山50年陈酿真“爽”。陈宝国称古越龙山酒为“咱们的酒”。吃饭时,宾主相见甚欢,喝了不少酒。对于酒,陈宝国也有独到见解:他说他的嗅觉、味觉相当灵敏,能品出酒的好坏,所以你们聘我作代言人是一点都不吃亏。上次在广州拍片时,我们送了他两瓶古越龙山50年陈经典花雕,



陈宝国夸那50年的酒真是好酒,那个“顺口”,一喝就知道是好酒。那两瓶50年陈经典花雕,他喝了一瓶,还有一瓶藏着没喝。

香阳楼 甲鱼香满楼 名满天下 海参专家

人逢佳节精神爽,好事连连喜庆多,辞旧迎新之际,甲鱼专家“香阳楼”是这个冬天美食爱好者们不得不去一趟的地方,规模、环境、菜肴、服务堪一流,是很多人去过就忘不了,还想再去的美食地。

针对口味需求越来越丰富的南京人,香阳楼采用不一样的烹饪手法,推出了十多种口感不一的甲鱼。点击率最高的非金汤红煨莫属,许多消费者认为此种口味不仅味蕾丰富,更是最为能够保留甲鱼营养的。其中“手撕甲鱼”、“干锅甲鱼”、“酸汤甲鱼”等也纷纷获得了专属的甲鱼粉丝群体,赋予了营养滋补的甲鱼更为时尚概念的意义。

二人世界浪漫,朋友聚会热闹,商务宴请气派,招牌的甲鱼,再点上一桌以粤菜、京苏大菜为代表的盛宴,花费比想象中的要实惠得多。“香阳楼”最为突出的还是豪华概念的包间,适合中高档的朋友聚会和商务宴请,总能够令宾朋尽欢。

山西路店:南京市鼓楼区傅佐路31号

(金陵大酒店东巷内)

订餐电话:83200799 83325766

五台山店:南京市鼓楼区牌楼巷47号

(五台山体育馆南门)

订餐电话:86528989 86528813

本世纪最受营养学家们推崇的“海底贵族”海参,是如何走下神坛与老百姓亲密接触的呢?“名满天下”的整体环境设计出自米兰大师的手笔,具有国际水准地将中国古典文化与现代时尚完美中西结合地揉在一起,穿过气势磅礴的厅堂,无论是风格迥异的包间还是典雅浪漫的大厅,都给人留下震撼的享受,然而这里的消费价位却出人意料地平民化。

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,糅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为主打的“创意中国菜”。

奢华时尚的包间里,为尊贵的客人呈一桌华丽盛宴,菜肴和服务如此出众,却比同城同类酒店要实惠得多。丰俭由人,“名满天下”二楼的零点餐桌,可谓是工薪阶层最喜欢去的美食饕餮地。城北的老百姓爱上这里,宴请贵宾,家庭聚会,生日宴、婚宴、企业团拜宴,都喜欢到“名满天下”。

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)

订餐电话:86978088 86978066

12月31日 盛大开业

滨江花园酒店

Riverside Garden Restaurant

江苏最美 的园林景观酒店 江苏首家新概念养生酒店

耗资数千万打造的滨江花园酒店,坐落在著名的绿博园景区内,酒店典雅的装饰与别样的艺术气息有机的融合在一起,开放式的观景氛围使得酒店同时具备餐饮和观景两大功能,堪称江苏最顶级的园林景观酒店。

酒店一楼超大规模的大型宴会厅可容纳300多人就餐,47个豪华包间均以“国宾”命名,可接待各种商务宴请和大型宴会。滨江花园酒店致力打造最具特色的美食专家和养生专家,养生粤菜、特色野味,从原材料到菜肴,从环境到氛围都以绿色健康为主导。

- 开业期间菜肴全场6折
- 会员充值即送三重惊喜大礼
- 预订年夜饭赠送烟火大礼包

订餐热线:87770066 地址:扬子江大道218号 (绿博园东大门南侧200米)

宽阔的扬子江大道方便快捷,院内可燃放烟花,赏河西夜景,品过年气息!

