

1月14日 星期三

2009年 农历戊子年十二月十九
今天:晴转多云,有冰冻 -5~6℃

24小时服务热线 96060

现代快报

新华通讯社重点报刊
今日4叠共72版



6 938816 500015 >

讲真话 / 办实事 / 树正气

快报即时互动网站:都市圈网 www.dsqq.cn

考生比去年增加3万多,但江苏高校将扩招5%——

>>>A2

今年高招仍能保证七成录取

搞中国浴城
马鞍山辟谣

>>>A6、A7

集资“小姑娘”
被判处死刑

>>>A12

奥巴马就职
太仓狮助兴

>>>A8

人大教授
亏了1400万

>>>A25

C罗先生
遭质疑

>>>A38



冰冻南京

这两天南京持续低温,不仅有些路段结冰影响行车安全,连玄武湖也结起了厚厚的冰。气象预报显示,今日南京仍有冰冻,市民出门要小心安全。
快报记者 泱波 摄

转让二手房
两税不捆绑

>>>B3

鼓楼区原常务副区长落马

>>>A2



今日贴士

10:30~11:00 山寨版春运指南作者谈火车票购买攻略。14:30~15:30 买不到汽车票,南京中央门客运站工作人员解疑。20:15~21:00“男女相对论”女人对自己的男友或老公公有处男情结吗?

统一刊号:CN32-0104 邮发代号:27-67 第3473期 总第4339期 彩票开奖公告详见A26版
责编:赵勇 美编:时芸 组版:陈恩武



热烈祝贺口袋鸭砂煲火锅 登陆南京

绿色滋补 健康

原价: 48元/锅
现价: 5元/锅

口袋鸭本源于巴蜀之地的一道民间菜肴——猪肚炖鸭汤,因其猪肚形似口袋而得名。

据载,南宋初,“八大王”张献忠率一千骑兵从湖北转战巴川,进入巴蜀之地,在一户农家中小憩,正值隆冬,当地阴冷潮湿,农户又无多余食物供与兵士,只得用其自家养的老鸭和本地腊过的几只猪肚炖成鸭汤,炖成之后其汤白肉香,深得张献忠和兵士们的喜爱。值此,这道不得已之下而做出来的汤在民间广泛流传并得以保留下来。

一个偶然的机会,与鞍山市口袋鸭餐饮发展有限公司的总经理发现了这道菜,被其汤白肉香、滋补养身、口味独特的特点深深吸引,俗话说“无鸡不鲜、无鸭不香、无肚不白、无时不浓”,凭借自己多年的经商经验和敏锐的市场眼光,他经过多次研发改良,结合了谢人立生鲜汤、讲究食补、以食养生的饮食习惯,加入十几名贵药材,使此菜更具备了滋补益阴、消肝利水、补中益气之功效,形成了现在风靡于鞍山及周边城市的口袋鸭。

营业时间: 上午10:30-凌晨2:00

人均消费28元-48元

活动时间: 2009年元月14日-2月28日
详见店堂公告

地址: 南京市鼓楼区湖南路狮子桥61号
马鞍山市口袋鸭餐饮发展有限公司南京分公司

抢座热线: 025/57715777