

1月19日 星期一

2009年 农历戊子年十二月廿四

今天:多云转阴有小雨 0~9℃

24小时服务热线 96060

# 现代快报

新华通讯社重点报刊  
今日2叠共40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

## 除夕到初二有望是好天 >>>A6

### 停火啦!

继以色列17日宣布停火以后,哈马斯也于18日宣布停火一周。画面上,一名返回的以色列士兵仰天高呼庆祝停火。  
新华社图片 >>>A5



网络赌球案  
涉及金额66亿 >>>A2

今天起开审  
阿扁四大弊案 >>>A10

台湾消费券  
每人发3600元 >>>A10

山东一女子  
染禽流感死亡 >>>A10

工行老房贷  
利率自动七折 >>>A12

都市圈网 今日贴士 TIPS

今日视频:14:30—15:30,南京铁路乘警支招网友如何提防春运诈骗。

统一刊号:CN32-0104 邮发代号:27-67 第3478期 总第4344期 彩票开奖公告详见A14版

责编:赵勇 美编:时芸 组版:杨建梅



## 马鞍山口袋鸭 砂煲火锅

# 登陆南京

**营业时间: 上午10:30-凌晨2:00**

**人均消费28元-48元**

绿色滋补 健康

原价: 48元/锅

**现价: 5元/锅**

活动时间: 2009年元月14日-2月28日

口袋鸭本源于巴蜀之地的一道民间菜肴一猪肚炖鸭汤,因其猪肚形似口袋而得名。据载明末清初,“八大王”张献忠率一千骑兵从湖北转战四川,进入巴蜀之地,在一户农家中小憩,时值隆冬,蜀地阴冷潮湿,农户又无多余食物供与兵士,只得用其自家养的老鸭和本留着过年用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。

一个偶然的的机会,马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、无肘不浓”,凭借自己多年的经营经验和敏锐的市场眼光,他经过多次研发改良,结合了徽人立足鲜活、讲究食补、以食养生的饮食习惯,加入十几种名贵药材,使此菜更具备了滋补益阴、消肿利水、补中益气之功效,形成了现在风靡马鞍山及周边城市的口袋鸭。

**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**