



城市流行菜



最近,干锅蛙风靡南京,又是一道城市流行菜。

什么是城市流行菜?顾名思义,当然是那些能够引领美食潮流的美味佳肴,并且,要打上一个城市的专属烙印,以示区别。俗话说:“百里不同风,十里不同俗”,在中国,因为民族、物产、饮食习惯等不同差异,导致美食存在很大的地域性。而这些风味美食,时刻都在勾引我们的馋虫。

当然,流行美食的要义远不止于此,关于这个话题仍有很多说道。一个城市流行什么样的美食,往往和这个城市的

地理位置、人文环境等多个要素有关,在我看来,还要有赖于那些有“智慧”的流行制造者。就南京而言,最近几年可谓是热点不断:酸菜鱼、水煮鱼、香辣蟹……都曾风靡一时,引领南京食尚。最近一段时间,干锅蛙又成“抢班夺权”,成了流行的代名词,引得食客如潮。我们看到,酸菜鱼时代有北圩路的崛起,水煮鱼时代有沸腾鱼乡的辉煌,香辣蟹横行之时,也能让人记住金塘和龙宫大酒店两家人气酒店的大名。如今,干锅蛙火了,它的身后又有怎样的背景?当然,不会缺少那些以“××蛙”命名的店家,也有不少对流行美食很有见解的餐饮精英。

最近一段时间,江老大家美食广场正在筹备城市“流行菜美食节”,将流行的概念再次放大,所谓兼容并收,完全就是对南京美食精要的一次演绎。在老总曹军民看来,美食不分地域。三月的南京,是江鲜的天下,除了传统的清蒸、红烧之外,用正在流行的干锅烹饪方式对江鲜再次演绎又有何不可呢?川菜的水煮系列流行数年,江鲜的烹饪上又何尝不能有这样的水煮系列?比如水煮小杂鱼。一句话,什么食材流行就做什么,什么烹饪技法流行就用什么。

城市流行菜,再次撩拨起食客的胃口。
快报记者 黄建军



宝莱纳:萨温特啤酒节即将开幕

宝莱纳(南京)啤酒花园从3月1日起与德国慕尼黑同步举办“萨温特啤酒节”,南京市民不仅可以品尝到度数最高的德国黑啤,原汁原味的巴伐利亚美食,菲律宾乐队更会有精彩音乐表演。不用去德国,就在家门口狂欢,喝正宗的德国啤酒!

据悉,宝莱纳啤酒起源于慕尼黑诺赫山的宝莱纳修道院。早在1634年,宝莱纳的修士便开始酿造啤酒。他们规定允许在营养缺乏时多吃“液体面包”以增强气力,尤其是严厉的斋戒期,整整40天,他们不摄取任何食物,只有啤酒除外。

关于萨温特啤酒,还有不少传奇的故事呢。宝莱纳市场部经理介绍,当年修士们为了填补修道院收入,他们尝试出售在斋戒期酿造出来的高度啤酒,没想到市场反响非常之好。以后,每年的3月,修道院都向外出售一种特别浓烈的啤酒,以纪念诺赫山规则的始创者,这种啤酒便是后来闻名的萨温特。萨温特是浓烈黑啤的始创者,其纯正血统、代表性的麦芽味,可称为最原始的宝莱纳啤酒,也是巴伐利亚浓色巴克黑啤(doppelbock)风格的基准点。

据宝莱纳的德国酿酒师沃



宝莱纳德国酿酒师沃尔夫冈先生

尔夫冈先生介绍,萨温特啤酒原麦汁浓度18.1°,酒精度高达7.5%(普通啤酒为3%-4%),是宝莱纳所有系列啤酒中酒精度最高的一种,其酿制时间需要7个星期,比正常的宝莱纳啤酒长3个星期,“这种底部发酵、浓烈的巴克啤酒糅合精良酒花和黑麦芽,作为宝莱纳修道院在斋戒期里的营养液体面包。”弗兰克告诉记者,萨温特在每年2月份酿造,酿造萨温特最著名的酿酒师是Brother Bamabas,由他始创的配方一直沿用至今,并成为德国巴伐利亚啤酒中的经典杰作。“每年,位于慕尼黑霍克

大街77号的萨温特酒窖,当它在三月啤酒节上开启当季第一桶萨温特啤酒时,即意味着春天的来临。今年,我们用萨温特啤酒为南京人开启春天。”这个稍稍内向的德国人认真地说道。

在南京的你,不必去慕尼黑,就在南京五台山的宝莱纳,来品尝萨温特啤酒吧,350年文化底蕴,醇厚圆熟、浓烈鲜美的口感定会让你一饮着迷。

此外,为庆祝国际妇女节,宝莱纳特别在3月8日当天推出丰盛的自助餐,女士及小孩均可享受半折优惠,以此为南京的女士献上节日问候。

绿杨春掀起南京绿色生态餐饮风暴

面对金融危机,打低价格、增值服务成为许多餐饮企业的共同选择。尽管如此,南京的部分餐饮商家还是受到了冲击,但对于南京知名餐饮连锁品牌——“绿杨春”来说,挑战与机遇却是并存的,其火爆的人气在当前形势之下堪称奇迹。天天翻台,周周爆满。

绿色生态餐饮

想起“奶粉事件”“奶饮料事件”和“问题鸡蛋”,消费者仍旧心有余悸,还有什么能放心地吃?早在2007年,

南京“绿杨春”就推出绿色原生态主题餐厅——绿杨农家厨房。据了解,“绿杨春”目前在国内已经有十多个绿色生态原料合作基地,环境检测符合国家环保概念标准,绿色无污染时蔬、放养的家禽和野生美味……“绿杨春”不仅从原料把关,厨艺烹饪过程也是严格按环保标准执行,是经得起消费者随时参观的“安心厨房”。酒店装修风格将乡韵与时尚结合,让来“绿杨农家厨房”的客人不仅享受到顶级纯正的农家风味,更有都市中

忽现世外桃源的感觉。

品江鲜好时节

早春,春暖花开,万物复苏,正是鱼肥虾美吃江鲜的好时节,“绿杨春”通过设在江边的各采购点收购来众多正宗野生江鲜正在各店敞开销售,价廉物美,就着南京流行的“春八鲜”,江鲜土菜尽得春天的滋味。招牌菜肴:红烧野生甲鱼、老母鸡汤泡炒米、山芋粉烧肉、鱼饺一锅鲜、爆炒草鸡蛋等依然是食客点不尽的美味。

名冠快捷旅馆
房价每间 **100** 多元
送免费早餐、宽带上网
钟点房 **40元/小时**
精致快捷 温馨典雅
订房热线: 86669177 地址: 清凉门大街177号 备有停车场

八款锅底 **全天免费**
香嫩牛蛙 只需**4元**

不凡品质,心动价格

天然秘制高汤!

火锅可以更健康!

- 米一茶一坐吃火锅,8款天然高汤锅底赠送(每人限点一锅)
- 点火锅可以4元优惠价点购香嫩牛蛙一份(数量有限,售完为止)

活动日期:即日起到2009年3月31日

<p>周一 麻油鸡煲 蟹黄豆腐煲</p>	<p>周二 原鸡汁时蔬煲 香辣牛肉煲</p>	<p>周三 沙茶牛肉煲 有机菌菇煲</p>	<p>周四 风味海鲜煲 台湾风味小煲</p>	<p>周五 三虾豆腐煲 茄汁香鸡煲</p>

¥38 特惠午餐
(原价每套45元至52元)

每周一至周五11:00至14:00(节假日除外),每日2款午餐特价38元/单套

活动日期:即日起至2009年4月30日

网址: www.chamate.cn 客服热线: 800-820-1909

一茶一坐