

点击春天美食榜



统菜品更贴近生活,白肺浓汤、洋花萝卜、蜜汁藕等传统菜让人吃起来就是亲切。

迷宗菜 创新至上

迷宗菜犹如江湖上行走的高人,在烹制上打破了地域和菜系的限制,一些酒店深谙其中之道,以“顾客需求”为中心,在调味、配菜、制作工艺等方面,融合各家之技,体现了烹饪中的与时俱进。“不唯上,不唯书,只唯实”成为这季迷宗菜的特点。最近,江老大江鲜馆正在筹备“城市流行菜美食节”,用那些流行的烹饪技法赋予传统食材以新的生命力,让食客在唇齿间感知不一样的美味。

贵族菜 博大精深

不论是私藏于楼宇一角,还是静立于大门背后占据了大一大片院落,会所中的特色、神秘的菜肴成了贵族菜的一大看点,这是一个新称呼,专指那些用料稀奇独特,制作烦琐,苛求色、香、味、形、器、养六者兼备,为特殊消费群体烹制的菜肴。虽说它价格昂贵,但依然在中菜中风行,特受喜爱美食的老外的青睐。并给了他一个理由,中国烹饪中的独特魅力的美食,须经“贵族菜”表现出来,想知道中国美食的伟大,“贵族菜”担当了弘扬中国烹饪文化的重任。

黄建军 整理

“你方唱罢我登场”,刚撤下春节餐桌,春天的餐桌又开始躁动。考察、引进、试菜,大大小小的酒店为春天餐桌上亮丽的美味佳肴,新的当家菜还得让美食家们大掏腰包——

农家菜 亲近自然

对蛰伏了一季的都市人来说,春天食野,上山下乡成了一种闲情逸致。于是乎,周边、郊外的大小度假村、小饭店,众多踏青者纷至沓来,各种粗粮、野菜、农家菜、菌类成为新宠。以其家常的原料、低廉的价格、清鲜的口味、方便的制作对都市人的吸引力来说,带有浓厚乡土气息的菜,更让人产生回归自然和故

乡的感觉,无疑,这是一种新奇的美食方式。

传统菜 回归本真

传统菜虽经历了历史和时代的变迁,仍然备受广大群众的喜爱,凝聚积淀了中华烹饪传统的大量精华。虽然各种各样创新菜肴层出不穷,但传统菜肴依然保持着她独特的成熟与完美。体现“古老”“正宗”“原汁原味”的特色。作为京苏大菜的发源地,南京的传

18道美味香飘虎踞关

金融危机的影响仍在让南京餐饮业承受着前所未有的压力。虽然生意仍旧火爆,但在南京餐饮圈已颇有名气的上海精菜馆仍苦练内功,在菜肴上下足功夫,不断提升抗风险能力。近日,上海精菜馆18道创新菜品正式出炉,借春季美食节之际再次提升上海菜在南京美食圈的影响力。

主食材的选择让上海精菜馆的大厨们费尽了心思。据悉,此次美食节推出的招牌新菜——金牌黄油焗虾母,用的就是福建厦门东海的顶级虾母,原生态、无污染,虾体透白、肉质细腻,每只都在3.5两左右,营养价值比其他酒店中常见的明虾提升了几倍,据说,因为成本昂贵,这可是南京餐饮业首次引进。除了主材,调料上也是精益求精,麻

油用最好的——从麦德龙直接采购;黄酒用最好的——绍兴直供;做牛排用的红酒用最好的——张裕的顶级红酒直接下厨。

硬件全面提升之前,一向注重菜品质量的上海精菜馆先在菜肴上求新求变。据了解,为准备此次春季美食节,上海精菜馆的厨师团队研发几十道菜品,最终定型了18道热菜,就此再度升级了上海精菜馆的美味阵营。

除了经典的“油爆虾”和精致至极的“金牌黄油焗虾母”,还有五道美味不得不提。针对春季饮食的特点,酒店新添了“菠萝焖门鳝”和“木瓜浓汤鲜鲍鱼”两道美味,前者选用的是太湖野生的湖鳊,剔骨腌制,加入菠萝的果香味,品食起来呈现出色、

甜、辣的混合口味,“木瓜浓汤鲜鲍鱼”则打破了鲜鲍鱼常见的烹饪技法,搭配有机番茄和营养丰富的木瓜,将鲍鱼本身的鲜味充分体现了出来。

一道“招牌蟹黄豆腐”则展示了上海菜馆博采众长的优点,将“蟹粉豆腐”这样一道淮扬菜的代表进行延伸,用深海青蟹的膏黄入肴,除了颇具卖相外,品食起来也较蟹粉更加鲜美。受最近一两年来“官府菜”流行的启发,“皇室全家福”用了牛鞭、海参、墨鱼、瑶柱、鲜翅等多种上乘食材,迎合了人们春季养生的需要。区别于其他酒店的做法,上海精菜馆新创了一道“丝瓜鱼肚”,用口感更为清爽的广东生瓜代替了常见的木瓜,让这样一道美味更加爽口。

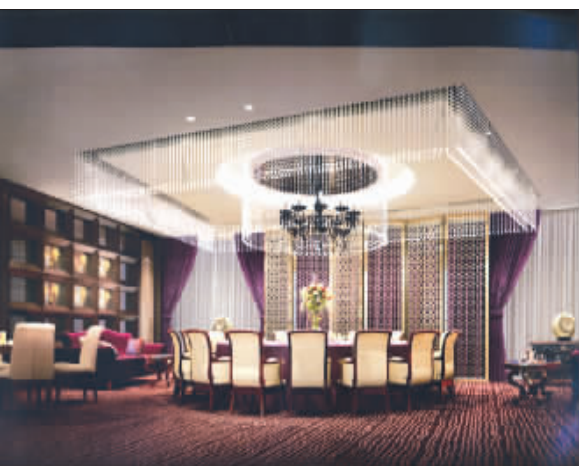
整理 黄建军

豪皇鲍翅:平民消费 奢华享受

星级酒店标准的豪华装修,却可以以平民的价格消费,最近,苏豪旗下的豪皇鲍翅大酒店成了南京食客的一个热门去处。

据了解,苏豪旗下的豪皇鲍翅大酒店位于雨花台区宁南大道48号的苏豪国际广场C幢,是按星级酒店标准豪华,有26个豪华包间、中宴会厅和可容纳50余桌的大型多功能厅,及与酒店相配套的会议中心、卡拉OK、棋牌室、网球场、篮球场等。相关负责人介绍说,酒店在江宁禄口镇马塘村拥有全资兴办的180亩地的生态农场,酒店菜肴所用原材料自种、自养、自用,无农药化肥,绝对保证了酒店菜肴的原生态新鲜口味,以及有机环保绿色健康。您除了在酒店大快朵颐外,还可以携同家人朋友下下棋打打牌,或者直接到生态农场踏青,观察农家土菜的培育生长,感受春天甜美的气息,也是人生乐事之一。

菜品上,酒店的大师傅们极具星级水准。由南瓜、油豆角、茄子、薄皮椒组合而成的招牌菜“田园四宝”选自生态



农场的有机食品,在红烧菜浓香的基础上加了点辣味,更能促进食欲。普通的农家菜肴在大厨高手“点石成金”后,滋味妙不可言;“阿加碳烧肉”以厨师长自创而得名,结合中西烹饪法中的煎、焗、炸、烤等手法,味道香嫩适口,略带甜味同时配以水果一起上桌,可以将果肉汁夹在一起食用,果肉的混合味道香而不腻,更具有异国风味。另一道美味也不

得不尝——泰椒干妈爆螺片:这是一道个性十足的创新菜,用辣味十足的泰国小辣椒烹制海鲜,鲜辣适口,别有一番滋味。豪皇鲍翅大酒店菜肴消费丰俭由人,设高、中、低档标准。粤菜、淮扬菜、地方特色大菜、农家土菜……是商务宴请、朋友聚餐、婚宴喜宴的最佳选择。

【精彩预告】菜肴消费满100元送时令特色菜1道

农宅大院

天天2元特价菜 特惠风暴

鲈鱼	2元/条
河虾	2元/份
土鸡煲	2元/只

★菜肴消费满100元送50元
★点标准餐送苏酒、双沟酒(500ml/瓶)

电话: 025-84827667 51651666 地址: 后宰门佛心桥44号(原后宰门商场三楼)

名冠快捷旅馆

房价每间100多元

钟点房 40元/2小时

送免费早餐、宽带上网

订房热线: 86669177 地址: 清凉门大街177号 备有停车场

朱四公社

第三届朱四龙虾节 倾情开幕

龙虾吃1盆送1盆

3月18日—22日

洪泽湖生态区无污染龙虾 十年辉煌品牌 锁鲜龙虾江湖

聘公关 营销经理 朱四公社: 江宁区竹山路389号 电话: 52168811
朱四龙虾: 龙蟠中路210号 电话: 84492750

亲爱的贵宾:

您好!感谢您对沃阁酒店集团的支持与爱护,庆祝台北“沃阁恋馆”与“沃阁商旅”3月1日同步正式开幕,3月特推出全新的优惠方案。

沃阁恋馆

精品汽车旅馆

另类的超五星级酒店,来自台北的汽车旅馆,一房一车库的设计,让宾客享受在车内办理入住及倍受尊贵的贴心服务。独立的花园造景、智能浪漫灯光、超大纳米牛奶按摩浴缸、King size 床组

房型	休息	夜宿	住宿
尊爵套房 (单车位)	228元/3小时	468元/12小时	758元/24小时
尊爵套房 (双车位)	248元/3小时	528元/12小时	828元/24小时

沃阁商旅

精致商务酒店

来自台北的高星级服务,您的家外之家“沃阁商旅”,是针对住店客人提供服务的商务酒店,让您安心享用商务协助、健身房、自动棋牌室,自助洗衣房、会议室、茶吧、酒吧、夜总会、美容SPA……

房型	雅致客房	商务客房	行政客房	沃阁套房
酬宾价 (含早餐)	188元	248元	288元	418元

恋馆订房专线: 025-8404 7777 | 商旅订房专线: 025-5882 7777

恋馆地址: 南京市江宁开发区隐龙路9号 | 商旅地址: 南京市大桥南路42号

网址: www.vogue-hotel.com