

美食休闲周刊 Cate

南京最权威的美食地图



主角退场 江鲜恋恋不舍

阳春三月,南京美食是以刀鱼为代表的江鲜的天下。不过,清明一过以及4月1日开始的长江禁渔令生效后,江鲜在餐饮市场的地位有所下滑。“刀鱼是‘长江三鲜’中当仁不让的主角。清明前后口感变化的说法,让不少消费者对吃食刀鱼都减了不少兴趣。”典雅阁江鲜馆行政总厨刘知兵告诉记者,最近一周,刀鱼的消费量明显萎缩,“实际上,并不一定说过了清明这一天,刀鱼的鱼骨就真的一定会变硬,俗谚更多的是描述一种吃食习惯吧。”江老大江鲜馆总厨姜文也赞成这种说法。

姜大厨说,刀鱼的鱼骨通常会下锅油炸,炸成的鱼骨酥脆可口,口感不亚于清明之前。记者在采访中了解到,最近一段时间,世纪缘、典雅阁、江老大等知名店家收到的长江刀鱼量也明显减少,一方面,口感的差别让不少食客放弃了点食刀鱼,另一方面,4月1日开始的长江禁渔令已显露出影响,正宗的长江刀鱼已到了一鱼难求的地步。“目前上市销售的刀鱼中只有一少部分来自长江的支流中,大多数中小规模江鲜馆使用的都是湖刀和海刀,口感差了许多。”一位业内人士告诉记者。

者,一年中吃食刀鱼最好的时节已经过去。尽管刀鱼的风光不再,但记者发现,江鲜仍是最近一段时间南京各酒店、餐馆的主打菜品,河豚、江鲢等常见的鱼种销量仍比较可观,而江边出产的野菜等仍占据着餐桌。江苏省烹饪协会常务副秘书长彭东生表示,今年,养殖的河豚出现在更多店家的菜单上,“安全、绿色吃河豚”正成为江鲜的一个消费亮点,在一定程度上解决了刀鱼退市后江鲜缺少主题菜品的尴尬,也成为今年江鲜消费热能够延续的一个原因。

刀鱼淡去 龙虾欲出

俗话说:“清明前鱼骨软如绵,清明后鱼骨硬似铁”,说的是刀鱼在清明前后口感发生的巨大变化。于是,清明节成为了刀鱼在美食圈里角色变化的一个分水岭。本周,刀鱼正逐渐淡出老饕们的视线,使得江鲜的消费热潮在逐步冷却,取而代之的,则是日趋爆满的龙虾。

唇齿之间,南京餐饮市场新一轮消费热潮正在酝酿之中。

本版撰文 快报记者 黄建军
本版均为资料图片

蓄势欲出 龙虾摩拳擦掌

“今年的龙虾美食节比去年早了半个月左右的时间。”作为南京美食圈里的龙虾名店之一,华江饭店每年龙虾美食节传递出来的信息已经成为南京人吃食龙虾的一个风向标。华江饭店主管餐饮的周明元书记告诉记者,基于今年特殊的经济环境,华江饭店提前启动了龙虾美食节,“较往年,龙虾的进货价格有所提高,但我们对外的售价仍维持不变,外卖口也适时开放。”

随着长江刀鱼渐渐淡出,龙虾开始大量上市,南京各大龙虾餐馆、排档生意也骤然升温。记者了解到,由于价格偏高,市民购买的很少,主要是那些以龙虾为卖点的饭店、排档垄断。特色菜餐馆、排档在大量购买。南京大大小小的饭店是消化龙虾的绝对主力。随着龙虾红色风暴的席卷,龙虾的热卖已经不可以用多少家饭店来衡量了,可以说,在南京,凡有饭店处皆有龙虾卖。从2000元一桌的高档龙虾宴到10元一斤的外卖龙虾,南京的饭店成为了这数万斤龙虾由生到熟的巨大加工厂。持续几年的龙虾热使得南京本地的龙虾货源告急。据记者了解,现在,来自

西、安徽等地的外来龙虾唱起了主角。实际上,早在今年3月初,龙虾就已经在南京餐饮市场上冒头,只是因为肉质不够饱满,大多数酒店还没有正式将其当作主打菜品,而记者发现,随着龙虾货源品质的提升,最近一段时间已有多家酒店打出了龙虾上市的消息招揽客源。上海精菜馆就专程从盱眙请来大厨主理龙虾,除了经典的十三香,还增加了多种畅销口味,在酒店行政总厨刘军龙看来,在南京,任何菜系的酒店都不能忽视客人对龙虾消费的热情,“尽管是以上海本帮菜为主打,但对于龙虾这样的热点美食,每一家酒店都要有所准备,南京人对吃食龙虾的感情让我们不能忽略这种需求。从某种意义上来说,一家上规模的酒店里没有龙虾售卖,甚至可以认为是消费者对的不尊重。”

夕阳西下,排档龙虾,肉汁鲜美,啤酒微醉。龙虾正在“爬”上南京人春夏季的餐桌,一场红色风暴已是暗流涌动。



龙宫大酒店
龙宫龙虾 香飘万家
美食一绝 活鱼锅贴

鲜活龙虾上市啦!

龙宫龙虾

“龙宫的虾龙宫的蟹,吃了还想它;龙宫的鱼龙宫的虾,吃了忘回家。”在孩童天真的吟唱声里,咀嚼快乐美味。活鱼、鲜虾、蟹将、玉蚌……欢腾的水族们齐聚龙宫大酒店,当香气游走唇齿之间,享受到的不单是人间烟火,更是一种叫做“幸福”的滋味。

吃龙虾到龙宫 龙虾还是龙宫的好

十三香龙虾 麻辣龙虾 盐水龙虾 干煸龙虾
红烧龙虾 香辣龙虾 活珠龙虾 酱骨龙虾

订餐热线: 84432681、84447777
地址: 卫岗店: 卫岗55号(前线文工团旁)

低热量、高蛋白健康美食 ♥ 虎纹蛙 ♥
只只都是由海南养殖。现点活杀! 非常新鲜!

渔人庄

渔人在虎纹蛙, 辣嘴爽滑的滋味让我满溢汗珠, 舌头溜溜地打着转, 仿佛中了这麻辣的毒!

★ 这里的生意做得堂堂正正, 这里的虎纹蛙全部来自老板在海南的养殖场, 每天飞机空运到南京, 现点活杀! 非常新鲜!

★ 吃虎纹蛙非常健康哦! 既过了口瘾, 又不会发胖!

★ 精心推荐
● 虎纹蛙38元/斤 一般2人吃3斤
● 点红鱼盆(翠云水煮鱼) 特价 38元/份
● 点红鱼盆麻辣鱼头(中餐/火锅) 特价 20元/斤 送活鱼锅贴一份
● 特色芒果布丁 9元/份

送 虎纹蛙买2斤送1斤
(不与其它优惠同时使用, 详见店堂公告)
芒果布丁买一送一

红鱼盆, 白嫩的鱼肉, 红红的辣椒……嗯, 真是美食撩人哦。

渔人庄华桥路店 华桥路31-3号 订餐: 84717168 渔人庄山西路店 乐业村7号 订餐: 83220180