

龙宫龙虾 名不虚传的魅力龙虾

龙虾在南京已红火了八载有余,南京的龙虾品牌也是数不胜数,随着南京人吃龙虾之势愈演愈烈,提起龙虾好吃,品质优,龙宫大酒店总是榜上有名。作为土生土长的洪泽人,龙宫大酒店的总经理刘小龙的童年,少年时代均在洪泽湖度过,因此对洪泽湖的情况了如指掌,对洪泽湖热爱常常溢于言表,对洪泽湖各种鱼虾更是如数家珍,刘总表示,洪泽湖饮食文化承载着历史悠久的蟹文化,蕴含着内涵深厚的酒文化,起源于春秋,成熟于明清,创新于当代,是多人智慧的结晶,值得大家细细品味。



这里的龙虾无污染养殖,个大、壳薄、体肥、黄多、肉质饱满、色泽鲜亮,虾黄具有蟹黄味、风味独特。在龙宫大酒店,上桌的龙虾都是经过精挑细选的精品龙虾,好吃也是自然,再加上龙宫大酒店的厨师开发创新,烧制的龙虾不仅品种丰富、更能满足南京人善变的味觉需求。

精品龙虾 选材是关键
“龙宫的虾,吃了忘回家!”龙宫的龙虾算是老品牌了,在南京已有八年多历史,其实早在2001年以前,龙宫大酒店的刘总在家乡洪泽的龙虾小鱼锅贴城因口味一绝而名扬当地。在南京,吃过龙宫龙虾的食客们大多对于它不断创新的龙虾口味给予很好的评价。据了解,龙宫的优质龙虾源于历史悠久的龙虾产地——洪泽湖,

众多口味 总有一种你喜欢
龙宫大酒店烹饪出来的道道龙虾可谓精致,不仅仅是视觉上的一场盛宴,更是舌尖上的“大战”。经典的十三香龙虾是食客们必选品种,想当年,龙虾口味还不是很丰

富的时候,十三香龙虾就已经受到粉丝的青睐,俨然龙虾界的“大腕”;创意美味的活珠子龙虾用经典特色香料烹制,龙虾充分吸收了大料的浓香精华,肉质鲜香幼嫩。轻轻敲开蛋壳,活珠子的鲜美与口中十三香相融,让人体验多层次的美味美感。丝丝香甜的酱骨龙虾、鲜香酥嫩的干煸龙虾、麻辣龙虾、香辣龙虾、盐水龙虾、红烧龙虾……让人吃得直呼过瘾。

家乡特色菜就是与众不同
在生意火爆的龙宫卫岗店里,点击率颇高的特色菜有:鲜香爽滑的鲢鱼粉丝,鲜辣无比的红烧鱼子鱼泡,手工制作、弹性十足的清汤鱼圆……誉著之下,方知口味与众不同,尤其是“龙宫活鱼锅贴”具有鲜、嫩、脆、香的特点,堪称一绝,誉满万里。“龙宫的活鱼锅贴”更是在洪泽锅贴传统口味的基础上有了很多创新,开创出小鱼、小葱、南瓜等时蔬类锅贴;更有绿色系列的玉米、高粱、荞麦面锅贴以及苹果、香蕉、哈密瓜等水果类锅贴……

农宅大院 8元龙虾引来6个“大胃王”

常言道:“美味在民间,好菜在农家。”位于后宰门佛心桥44号的农宅大院素来以工薪的消费、田园的风味而牢牢抓住了一大批南京人的心。

对于众多美食爱好者来说,这自然是件好事。一时间农宅大院人气爆满。据悉,在6月初的一天下午五点半,来了6个小伙子,坐下便点了龙虾,三斤,五斤,十斤,二十斤……一直到晚上八点半的时候,这6人足足吃了50多斤龙虾。因为广告促销有言在先,农宅负责人也无可奈何,毕竟这样的食客也是少数。

自从农宅大院推出“龙虾大汇展”活动:“8元/斤无限吃龙虾”,既饱了龙虾迷们的口福,更饱了大家的胃!来这里吃龙虾,除了量上面的充足,品质是绝对有保证的,农宅大院还准备了各种口味的龙虾:麻辣、干煸、剁椒、蒜蓉可供选择。

在品尝8元/斤龙虾鲜美的同时,农宅大院还推出了天天5元特价菜:5元一条的江

白鱼和5元一只的土鸡煲,真是吃不尽的实惠和美味。

据了解,农宅大院的食材均来自天然无污染基地,我们在此品尝的不仅仅是美味,也是一种健康的生活理念。农宅大院的农家菜野、土、鲜,带着纯朴的健康气息,在城市的钢筋水泥中品尝着农宅的农家菜,有着“心远地自偏”的愉悦,在唇齿间享受绿色、淳朴、营养的风味,是“农宅大院”带给人们的别样感受。

红山排档街 一道亮丽的美食风景线

约上三朋两友去大排档吃夜宵是不少南京人“夜生活”的一部分内容。台湾有士林小吃夜市,北京有王府井小吃街,西安有回民小吃街,现在南京的红山排档街就是一个正规的小吃摊、夜排档聚集区,既便宜实惠,又可口放心,在这里南京市民能找到他们爱吃的盆菜、酸菜鱼、龙虾等众多特色美食,能吃到价廉物美的美味烧烤、小海鲜、鸭血粉丝汤、馄饨、汤包等各种小吃。因为这里的南京风味小吃最齐全、最地道、最正宗,已成为许多游客来南京必到的地方。

如今,红山路上的红山排档街就像一个“排档商场”,作为南京唯一的夜市文化街区,红山排档街集知名餐饮品牌、各类特色美食、美味海鲜、小吃

佳肴、精彩演出于一体,目前,共有58家特色餐饮商家,是南京一道美丽的风景线。

到那儿,琳琅满目的各类美味,多种多样的促销活动,让人忍不住舌尖跳跃,味蕾疯狂。

胖鱼头是一家专门做鱼头的店,鱼头有12种吃法。店里最贵的一盆鱼头——至尊胖鱼头要488元。不要奇怪,这盆鱼头就值这个价,单看它似乎“喧宾夺主”的配料就有:海参、鲍鱼、灵芝、人参、裙边、鱼翅、竹笋、枸杞,绝对的大补汤。

食湘楼最出名的最好吃的要数棒棒菌骨汤了,用多种野生菌菇加大棒骨、干丝、玉米棒等,经过6小时熬制,汤清淡鲜香,是非常适合这个季节的饮食。店里千里飘香蛙由四川名厨料理,口味自是不同反响。

豫蜀美食最有特色的菜肴是重庆泉水鸡,是用矿泉水烧制,四川魔芋鸭是四川特产,又香又糯。因大厨是重庆人,所以菜肴口味料理得非常正宗。

鸡头大排档以做土菜和家常菜为主,红烧扒皮鱼、鱼子鱼泡、莼苕仔排明炉等特色分量都很多,人均消费30~40元就能吃得很好了。所以店里生意非常火爆,排队翻台是常事。

老张腰子总店的水煮腰片是店里的招牌菜,几乎是人见人爱。腰子分量很足,吃起来很过瘾。

卡奇诺咖啡环境优雅,巴菲奶油冰咖啡是烤制,再现现磨,奶味醇厚,丝滑感受,价格很优惠。咖啡系列全场买一送一。据悉老板是个摄影爱好者,店里有二个摄影沙龙,有兴趣的朋友可以进店交流哦!

金塘大酒店 美食的风向标

南京金塘大酒店是一家连锁餐饮企业,吸纳了川、粤、淮扬菜的长处,经过改良创新,融入新派做法,在南京广大市民中具有较高的知名度。经过多年的经营,现已发展成拥有金塘大酒店、金塘川菜馆、渔人庄、新旺发茶餐厅、金塘深海鱼馆等品牌餐饮。

深海鱼: 健康绿色 高贵不贵

金塘深海鱼馆环境气派、高贵,经营的苏眉、老虎斑、大黑斑、东星斑等深海鱼产于中国南海海域,是天然无污染绿色食品。深海石斑鱼骨头内含有珍贵的“脑黄金”成分,能激活脑细胞、提高记忆力,延缓大脑老化;鱼皮胶质层含有

大量的“角鲨烯”,是特效美容元素;鱼肉内含有二十几种人体所需的微量元素、维生素,具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇的特点。

来到金塘深海鱼馆,看看放置在台面上的一盘盘鱼肉、鱼头、鱼皮、鱼腩、鱼肚,即可明白深海大石斑的做法和吃法的多样了:您可根据自己的需要,由厨师取下您指定的部位选择打边炉、砂锅、煲粥、煲汤等等吃法,包您食而不忍弃箸!

虎纹蛙: 平民小资 价格实惠

近来风靡南京的虎纹蛙是经过金塘、渔人庄几年的精心研制,在来自东南亚和云贵高原的香料、西藏的花椒、四川的

辣椒的调理下,采用正宗的川式烧法,并经名厨亲自料理,味道鲜美、肉质肥嫩在口感上是令人难忘的。据悉,金塘与渔人庄的虎纹蛙有林业部门特许经营的证书,是海南生态环境养殖的,虽说是坐着飞机过来,与牛蛙的卖价却是持平。价格实惠也是让众多小资食客惊喜的事情。

■六月特惠活动多

金塘的小龙虾只只色泽鲜红油亮,个个身材硕大。有红烧、清水、香辣、冰镇、十三香、茶香、麦场烤龙虾等七种口味任选。最近有活动:点龙虾就送58元的冰镇红豆汁一扎,江鲜午餐5.8折,晚餐6.8折(无任何消费限制)。

地址: 红山路98号——红山排档街 咨询电话: 15851811118

可乘玉蜀黍线、五六线、游1路、游3路、22路、24路、40路、86路、70路、74路、90路、114路、311路、316路、809路、815路、919路、823路在中山巴士公司站下即到; 新庄高架桥往迈皋桥方向, 中山巴士公司对面