

# 品味富贵俏江南 “俏家虾神”

“萝卜、素鸡、蚕豆”是普通得不能再普通、平常得不能再平常的原料,回味在富贵俏江南用这几样材料烹制的两道菜,一直为那美味绝伦的口感惊艳。对于龙虾这个本来味就鲜美的原料,富贵俏江南更是烹饪得不同凡响。

早在5年多以前,富

贵俏江南就为自己的龙虾注册了一个好听的名字“俏家虾神”。为了这4个字能名副其实,酒店负责人胡总带领他的“虾神研究小组”开始了龙虾美味的创造之旅。

据胡总介绍,“俏家虾神”龙虾来自风景秀丽绿色无污染的金湖,每700斤中挑出45斤优质原料,经过这样严格筛选的“优胜者”才能来到食客的餐桌上。每只龙虾都有一两以上,只只健康,个个饱满。为了确保虾源可靠,酒店于2006年底买断了金湖的两个塘口,作为酒店龙虾基地,从产品源头保证品质。

专人选料,专人洗虾、专人烹饪,专人出品……一道精良出品的“俏家虾神”

龙虾,在上桌之前经过了数十道严格工序的控制,每一道出虾过程都有着烹饪专家的独到的眼光与品位。

自推出以来,富贵俏江南的“俏家虾神”的品牌已经打响,有富贵黄金虾、冰镇木桶虾、秘制龙虾、香辣龙虾、红乳龙虾、清水龙虾、休闲龙虾……等9种口味龙虾。目前,新加坡、中国香港、中国台湾等地的多家餐饮公司纷纷希望加盟连锁。

很多了解“俏家虾神”龙虾从选料到出品严谨工序的朋友,在珍惜美味的来之不易的同时,更加感叹富贵俏江南对菜肴的用心,然而对于以餐饮品质胜人的“富贵俏江南”而言,“俏家虾神”龙虾也不过是数百道精品菜肴当中的一道而已。



# 滋奇龙虾

## 剪腮抽筋,吃得放心!

眼下正值龙虾时节,大大小小的餐馆都争先恐后地亮出特色各异的龙虾大餐。提起好吃的得趁早!龙虾刚一上桌,大家就迫不及待地“开工”了,别看滋奇龙虾选用的都是些小龙虾,但个个都是“小身材,大味道”。这小龙虾不仅肉足、黄丰,其味道更是特别的香嫩和鲜美。原来滋奇龙虾是经过一只只的刷净、剪须、抽筋、剪腮等一系列的繁琐加工工序后,将洗净的龙虾在油温高达150℃以上的油锅中爆走几下,然后再与独家特制的配料进行适度地爆炒装盘,这样制作出来的龙虾不仅色泽鲜亮诱人,香气扑鼻,口感更是十分入

排队,这龙虾嘛自然就甭想吃着了,遗憾呀!所以,想吃好吃的得趁早!龙虾刚一上桌,大家就迫不及待地“开工”了,别看滋奇龙虾选用的都是些小龙虾,但个个都是“小身材,大味道”。这小龙虾不仅肉足、黄丰,其味道更是特别的香嫩和鲜美。原来滋奇龙虾是经过一只只的刷净、剪须、抽筋、剪腮等一系列的繁琐加工工序后,将洗净的龙虾在油温高达150℃以上的油锅中爆走几下,然后再与独家特制的配料进行适度地爆炒装盘,这样制作出来的龙虾不仅色泽鲜亮诱人,香气扑鼻,口感更是十分入

味、鲜嫩且独到。虽然已点上了这样一份龙虾,让大家吃得异常满足,可就在盘子快见底的时候,这嘴里、脑袋里却还是在想:“要不,再来一份?”

另外,滋奇除了龙虾做得好之外,还有其他更多的特色:鲜嫩而富有咬劲的酱牛肉、弹性十足的撒尿牛丸、鱼香肉鲜的包心鱼丸等等均是食客的必点之物,还有那刚刷出的内蒙精选羔羊肉片沾上独家特制的调味碟,回味愈发鲜美绵延。



# 金塘大酒店 小龙虾美食推广!

KINGTOWN RESTAURANT



## 畅想绿色生活 品味健康美食 绿杨春

绿杨春创立至今已走过十年春秋。十年口风沐雨,绿杨春致力于用绿色生态为原料做健康之美,传递新美食文化。绿杨春宗旨:为客户提供卓越服务和一流健康营养美食。

绿杨春始终把客人健康放在首位。专门考查龙虾资源和龙虾养殖水质,精选品质优良、肉质鲜美、无污染龙虾,并签订长期供货协定,确保龙虾供应。所选龙虾经净水循环排污,再用流水冲洗,每只都干净卫生,吃起来更放心。绿杨春提倡用自然方法烹制菜肴,除进货渠道有固定基地,调料都经标准化生产,不添加有害健康的添加剂。主推“伴汤龙虾、干煸龙虾、蒜茸蒸龙虾”系列,以质优味美获得众多食客喜爱。

绿杨春目前在国内已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。近期绿杨春“海南绿色生态原料基地”成立,特推独具海南风格的绿色健康特色菜肴。

**海南肚包鸡**——原汁原味的猪肚包鸡汤。猪肚包着文昌鸡清炖,汤鲜味美、配合默契、成味统一,复合之法恰到好处。猪肚脆口,鸡肉质滑嫩,皮薄骨酥,香味甚浓。

**营养价值:**鸡肉所含磷脂类,是膳食结构中脂肪和磷脂重要来源之一。对营养不良、乏力疲劳、贫血虚弱等有很好食疗作用。猪肚有补虚损、健脾胃功效。肚包鸡多了鸡的香味、猪肚的爽脆;并有很好的滋补、养胃去湿的功效。对胃寒者、过量饮酒吸烟人士无疑是副良药。

**海南加积鸭**——鸭肉肥厚,皮白滑脆,特别甘美。脯大、皮薄、骨软、肉嫩、脂肪少,食之肥而不腻。

**营养价值:**民间把加积鸭视为补虚劳之食。据测定,加积鸭肉含蛋白质34%,比鸡和猪、牛肉含量高;脂肪占12%左右,比北京鸭含量少8%,比鹅和草鸭更少;而胸、腿肌肉占总肉量六成,是高蛋白、低脂肪、富含氨基酸和多种维生素的健康美食,可清火去热,活血行气。

绿色食品,健康保证——绿杨春,关注您的身心健康!

## 金塘六月特惠! 吃二百送二百!

- 点龙虾一份送价值58元果汁(红豆汁)一扎;
- 江鲜午餐5.8折,晚餐6.8折(无任何消费限制)
- 点野生江鲥鱼每斤加10元再送价值138元的黄焖鱼翅一位
- 多款特惠套餐(4-10人)
- 消费满200送100元(午餐券)+100元(抵用券)
- 馋嘴蛙午餐买一斤送一斤,晚餐买二斤送一斤
- 深海东星斑6折;自制手工深海鱼丸 特价45元/份 5折;多款深海鱼每日特惠 7折

(以上活动均以营业公告为准,金塘大酒店保留以上活动之最终解释权)

## 特价澳洲龙虾宴 (足10人)

特价998元/席 原价1588元

- 精美八冷碟
- 发财海鲜白玉羹
- 姜葱焗澳洲龙虾(足2斤)
- 特色招牌馋嘴蛙(足2斤)
- 蒜茸粉丝蒸日月贝
- 秘制观音茶香肉
- 铁板黑椒牛柳
- 板栗焖仔公鸡
- 港式咸豆卷
- 春笋焗江珧
- 海鲜全家福
- 老火靚靓汤
- 双菇扒菜胆
- 上汤浸时蔬
- 美点双辉
- 水果大拼盘