

不拘一格 笑傲石城



乾隆第三次下江南 某日正值七月,艳阳高照,酷热难挡,一干人饥肠辘辘。忽见路边一间酒馆名曰“虾公饭庄”时,只见堂内食客如潮,而左邻右舍之饭庄食客稀少,即令公公入座。小二端上“土家龙虾”“口味龙虾”各一份,只见盘中之物盔甲披挂,色泽红亮,浓汤四溢。乾隆食欲大增,即抓起一只龙虾,剥掉头壳,再满满吮一口虾黄,瞪大双眸叹曰:“绝也!江南竟有如此之美食。”龙颜大悦,提笔挥毫:“一虾一格,百虾百味唯虾公馆也!”

244年后,石城南京水木秦淮旁边的“蝦公馆”,依旧门庭若市,风华不减当年。干煸龙尾、全味龙尾、酸菜龙尾、飘香龙虾、蒜香龙虾、手抓龙虾、葱烤龙虾、黄焖龙虾、干烧龙虾、秘酱龙虾、百宝龙虾、泡椒龙虾、山椒龙

虾、靓汤龙虾、口味龙虾、香辣龙虾、冰镇龙虾、南乳龙虾、炭烤龙虾、麦香龙虾、土家龙虾、椒盐龙虾、川香龙虾、乡村龙虾等30种不同口味吃得男女老少兴趣盎然,赞不绝口。

与当年“千里莺啼绿映红,水村山郭酒旗风”不同,如今的“蝦公馆”经过两百多年的发酵、沉淀,无论龙虾的口味,还是就餐环境,都越发酵香、绵厚、贴心。“蝦公馆”几乎每张餐桌附近都有一个古朴、典雅的青花瓷盆洗手池,周边古砖小瓦的装饰和精致的欧陆风情卡座巧妙结合,让食客置身于一个温馨雅丽的情景店堂。“吃”味道、“吃”情调、“吃”氛围,无论是情侣约会,还是朋友小聚,都能在别具一格的建筑环境里静享美味佳肴。

今天,重金打造的“蝦公馆”新街口店,连同水木

秦淮的老店比翼齐飞,正以3个“第一”傲视石城餐饮,雄霸南京龙虾美食市场。

首先,“蝦公馆”的龙虾、螃蟹烹饪方法有近百种之多,堪称全国第一。一虾一格,百虾百味,煎炸、爆炒、煨、烤、涮、炆、卤、煮、煲、炖……每一种烹饪都椒香鲜嫩、干香适口、香辣咸润,可谓道道精制,款款悦目。

第二,“蝦公馆”在南京是第一个做到365天,天天有龙虾、日日有螃蟹的专业龙虾店。“蝦公馆”笑迎热浪般的食虾狂潮,犹如一枚重磅“炸弹”轰响石城,震撼业界,给南京人的饮食文化,休闲方式带来了全新的刺激。

最后,“蝦公馆”是第一个将餐饮文化、小吃文化、酒吧文化融为一体的全新的休闲美食酒店,开业至今博得好评无数。

龙虾明星——华江龙虾

追随的目光多了,自然就被捧成了明星,龙虾也不例外。令南京人瞩目的华江龙虾如今在大家的眼里俨然就是一颗耀眼的明星。

当酸菜鱼、沸腾鱼等一阵阵美食流行风被人们淡忘时,南京人对龙虾的热情却始终久而不衰,反而越来越越猛。华江饭店的周明元书记一语道破天机,“龙虾不是一种单一的‘菜式’,它跟螃蟹一样,是鲜美的‘原料’,只是过去人们不知道。第一个吃螃蟹的人是聪明而勇敢的,开启‘龙虾元年’南京亦功不可没。”其实周书记谦虚了,开启“龙虾元年”华江饭店也功不可没。

周书记又介绍道:跟螃蟹相比,龙虾更具有一番“野趣”。因为蟹苗可以人工养殖,龙虾苗基本是野生的,目前人工孵化龙虾虾苗的技术还没有完全成功,各地都在紧锣密鼓的研发中。

龙虾的生存能力强,适应力、繁殖力强,并不能据此认为龙虾喜欢生活在肮脏的地方。由于龙虾生长环境不同,周书记建议食用大湖出产的龙虾。大湖出产的龙虾的特点是,颜色鲜艳,个体较大,头部与躯干大小比例比较一致,比较干净。

虾源决定龙虾的安全和

人的健康,华江饭店的总经理兼餐饮部经理陈跃生说,我们对龙虾的虾源产地反复进行考察,早已建立了专门的供货渠道,并设立严格的规章制度,一个仔仔细细挑选、过秤。“脏的不要,不够肥美的不要,分量不够标准的不要,死的不要”是华江饭店的四大选虾原则,确保了龙虾的质量。

为打造龙虾品牌,华江饭店专门成立龙虾研究小组,在“十三香龙虾”的基础上研制推出“酱骨龙虾”“红烧龙虾”“梅干菜龙虾”,每年推新款龙虾的惯例延续至今。2003年,华江饭店被盱眙县政府授予“盱眙龙虾协会会员”,在“南京餐饮商会”举办的百家龙虾店评比中,获得了龙虾口味金奖和创新金奖两枚金牌。第3届龙虾节期间,他们的日销售龙虾高峰达到3000多斤,并建立了优质的龙虾供货基地及专门的供货渠道,制订了龙虾进货的品质标准和规范

的加工制度。

2005年,第5届龙虾节上“猪手龙虾”“美极龙虾”等新口味品种大受欢迎。2007年第7届龙虾节上“冰镇龙虾”引领行业风潮,当年6月南京餐饮商会龙虾专业委员会在华江饭店举办了主题为打造南京龙虾之都的高峰论坛。2008年龙虾节上,华江饭店日销售龙虾最多时达到4000多斤,年销售龙虾超过100吨。

今年3月,在第9届龙虾节上,华江饭店推出的新款“咖喱龙虾”“酸菜龙虾”“蒜香龙虾”更令龙虾爱好者食指大动,欲罢不能!



盱眙派龙虾风采几何?

想当年盱眙派龙虾进驻南京的时候,恐怕也没想到会带来如今南京餐饮业龙虾的变革。历经这么多年,草根龙虾荣登大雅之堂,在南京俨然成为了贵族龙虾。可是有那么一群“虾迷”还是念念不忘当年盱眙派龙虾惊艳味蕾的感觉。龙虾餐饮几经洗牌,当年盱眙派龙虾老字号风采如今几何?

从太平南路、估衣廊到如今即将在三牌楼大街开业,盱眙朱氏龙虾几经迁址。据悉,三牌楼的盱眙朱氏龙虾火锅城就是当年令“虾

迷”痴迷和狂热的正宗老字号店,装修现代,环境休闲是“朱氏”的全新定位,龙虾坚持使用洪泽湖无污染龙虾,依旧麻辣鲜香,回味无穷,与鸡鱼圆、朱氏大萝卜等私房土菜敬献新老顾客。

说到盱眙龙虾,又一村是不能不提的,如今只有马路街和建康路店是当年从盱眙来的老板自己开的。壳薄、肉饱、黄足、鲜活的洪泽湖野生青壳龙虾依然是又一村的虾源,再加上独家烹制龙虾秘诀和盱眙土菜的魅力,又一村在哪儿开都有

老顾客追随。

在河西龙江地区的兴发龙虾土菜馆做盱眙龙虾也有6年了,每到这个季节店里龙虾味美,土菜便宜又好吃,真是想不火都难。

当然没有派别不等于龙虾不好吃哦,位于后宰门的农宅大院每年的5元龙虾总是引起吃龙虾风暴。为了人气更火爆,农宅负责人不计成本,今年龙虾季节不仅推出每斤5元的龙虾,还有数道特价菜供选择,再加上打折活动,去农宅吃饭就像自己家的厨房一样,味美实惠!

农宅大院

龙虾大汇展

5元/斤

小龙虾 5元/斤

无限量吃

午餐 6.8折
晚餐 8.8折

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

详见店堂公告

南京知名餐饮品牌

江老大·红星公社

隆重开业!

招牌菜:开胃鱼头
[源自岳阳洞庭湖鳊鱼头]

开业酬宾 桌桌送开胃鱼头一份(详见店堂公告)

引领湘菜新潮流

好消息:江老大渔馆在誉满金陵十年之久的江鲜品牌的基础上,推陈出新,特聘湘菜名厨,推出新派湘菜,并特别改名为江老大·红星公社,使之成为面向社会的百姓食府。为感谢广大顾客长年来的厚爱,打造餐饮价格的谷底,并开展桌桌有惊喜,桌桌送的优惠活动。

地址:中山北路291号,订餐电话:83472789

特别声明:马路街店和健康路店是正宗盱眙又一村老字号

盱眙又一村土菜馆

★本店龙虾均选用正宗洪泽湖优质无污染野生青壳龙虾,壳薄、肉饱、黄足、鲜活

天天特价菜

酸菜鱼	口水鸡	馋嘴蛙
原价26元	原价18元	原价38元
现价12元	现价10元	现价18元

马路街店:马路街38号 电话:84405413

名泰假日旅店

名泰餐饮部 夏季江鲜土菜特价酬宾

本店拥有客房80余套 标准间、单人间、家庭间、三人间、商务间、商务套房,以满足不同客人的需求。并设有7个豪华包间,一个零点餐厅和可容纳30-40位的中型会议室。 免费宽带上网

钟点房三小时 60元

房价每间 100多元 免费赠送 50余种中西自助早餐、水果、点心

订房热线:025-86367333 订餐热线:025-86367398

地址:江东北路293号(格兰云天与江苏教育电视台之间)