



## 食神锅奉行 落户南京

6月1日,位于维景国际大酒店2楼的食神锅奉行隆重开业。食神锅奉行是宏景(集团)管理公司出品的鼎级火锅料理,承载着中华宫廷滋补珍汤火锅文化,融合了亚太地区现代火锅的技艺精华。

继成都、北京、上海以后,南京是“食神锅奉行”进军的第四个城市,和在前三个城市一样,宏景(集团)管理公司前期做了大量考察工作,依据天时、地利、人和,最后选择与港中旅酒店有限公司进行合作。港中旅旗下的“维景国际”是一家五星级酒店,地处市区主干道中山东路,靠近南京博物院、紫金山风景区、总统府、1912时尚休闲区,至南京禄口国际机场30分钟车程,至市中心新街口广场仅10分钟车程。

金杯银杯不如食客的口碑,“食神锅奉行”所倡导的“奉行九品”涮食流程是遵循人体的生理结构和对食品的吸收原理而确定的。每一“品”都配以服务员详细的讲解,“九品”下来,意犹未尽,完完整整,一气呵成。

### 奉行一品 滋补珍汤

食神锅奉行将原创鼎级珍汤列于九品之首,自然体现出珍汤在火锅料理中重要之至!

### 奉行二品 海珍美肴

“山之珍,海之味”历

来作为达官富贾的席上珍品,备受青睐,海中珍品也因味道鲜和营养佳而风靡食界。今天,食神锅奉行精选世界各地海鲜,配以滋补珍汤火锅文化,将海珍的烹饪展现在食者眼前,兼收美味和技艺。

### 奉行三品 经典丸滑

金牌丸滑作为“食神锅奉行”鼎级火锅料理的特色产品,全部精选上好的原材料,经过全手工传统工艺制作而成。海鲜滑类口感独特,细腻爽滑,用火锅珍汤涮烫食之,令人回味无穷。肉畜丸类经过上百次全手工捶打,肉香横溢,弹牙而劲道。

### 奉行四品 上品珍禽

珍禽,受阳光抚照,感原林风习,自由择食,汲取天然营养,当然也给美食者提供了难得的美味珍馐。“食神锅奉行”将品尝珍禽作为火锅流程中“奉行四品”,赋予了珍禽在火锅料理中的特殊使命。

### 奉行五品 肉畜珍馐

肉畜,人们火锅涮烫使用最多的食物,精选数款极品牛肉,在“食神锅奉行”的滋补珍汤中涮烫,再蘸上独家秘制的调料,随意一口,馥郁的香味、瓷实的口感、饱满的滋味顿时将你密密包裹。

### 奉行六品 山野珍菌

山野珍菌自古就是席上珍品,被食者推崇备至。甄选野菌珍品,用食神锅奉行独家煲制的珍汤涮烫,珍菌的营养、清香、滑爽被发挥得淋漓尽致,珍菌的生命价值和食者的美食欲求再次得以完美实现。

### 奉行七品 仁爱素食

经过一次酣畅淋漓的火锅料理后,肠胃经过珍汤的浸润慢慢变得奢侈了,唯有素食才能让肠胃找回自我,还原本色。食神锅奉行的素食旨在倡导精简,在简单中透出一丝非凡比寻常。

### 奉行八品 田园时蔬

青绿滴翠、清香甜润的蔬菜时时令我们神往。身临食神锅奉行,在鼎级火锅的珍汤里,捞出一根,嗅着清香味慢慢送进嘴里,于是一种愉悦的滋味开始蔓延、蔓延。

### 奉行九品 五谷养生

香浓馥郁,制作考究而风味独特的点心在食神锅奉行的席桌上渐渐演绎成了一幅工笔画,令人回味无穷。品味着款款美点,不由得让人仔细品味起食神锅奉行的点点滴滴。

## 一尊皇牛 南京最好的肥牛火锅

晋商历史可远溯至春秋战国,而明清两代则是晋商最为辉煌和鼎盛时期。有专家称:“晋商对于中国版图的最初划定,起了决定性作用。”即没有晋商,就没有今天中国的大西北,甚至没有内蒙古和东北。

### 诚信是祖宗留下的 经商原则

晋商成功的根源在于“以义制利”的观念和团结的商帮政策,其代表人物在清朝有乔致庸等,近代有孔祥熙,当代则有李彦宏。

2008年12月,一个营业面积超过3000平米、以肥牛为主打的精品火锅——“一尊皇牛”在南京电视塔下平地而起。它的创始人来自山西运城——关公的故乡,他们是晋商的后裔,身体里流淌着祖先的血脉,头脑中秉承着“诚信”的经商原则。2008年,一尊实业被认定为“中国餐饮百强企业第35位”;“一尊皇牛”品牌被中国十大标志性品牌推荐委员会评定为“中国餐饮连锁行业十大标志性品牌”。

进入“一尊皇牛”,宽敞的散座大厅、铺着地毯的精致包间都彰显着皇家的气派和大气,天花板上悬挂精致的水晶吊灯,桌面上铺着清

洁、素雅的桌布,茶碟碗盏摆放整齐,让人感觉心旷神怡,不落档次。

“一尊皇牛”实行干净、卫生的一人一锅分餐制,有效地杜绝了病菌的交叉感染。据总经理柴坤宏介绍,这是“一尊皇牛”的特色,是自行研究设计并订制的。

### 祥云刺身——牛肉做的刺身

打开菜单,菜品的精致程度让人立刻有了食欲。喜欢吃生鱼片的朋友有福了,来“一尊皇牛”,不得不品尝的第一道菜是“祥云刺身”。干冰藏在生牛肉下面,倒入热水后云雾缭绕,寓意事业、爱情蒸蒸日上,用餐愉快。

不得不品尝的第二道菜是“啤酒牛肉”,牛肉切片后装在高脚杯里,端上桌后,服务员把冒着气泡的啤酒慢慢倒入高脚杯中,过程像表演茶道似的,光看着就是一种享受。“一尊皇牛”采用极度育肥的中国良种牛,严格按照伊斯兰教方式屠宰加工,特别是在后期经过排酸先进的后成熟技术处理,使牛肉具有了“高蛋白、高能量、高营养、低糖、低胆固醇、低脂肪”等特点。

不得不品尝的菜肴还包括“滑类组合”(一个拼盆里包括了虾滑、鱼滑、墨鱼滑……)、秘制s腹肉、安格斯

牛小排、以及产于山东西部的“日式降霜肥牛”,这些“人无我有”的极品美味令人回味无穷。最后,“一尊秘制蘸料”是必点的,10多味丰富调料的口感满足您的每一种需要!

### 国家5A级厨房

平心而论,“一尊皇牛”的厨房可称得上各大饭店最干净、整洁的厨房。北京奥运会期间,他们被评为国家5A级厨房,实至名归。

与一般饭店谢绝参观的后台操作间不同,“一尊皇牛”的厨房欢迎您随时莅临参观:有专门的汤室、料室、肉档、菜档和粗加工等等。在操作间,记者看到很多被丢弃的蔬菜“边角料”,虽然没有任何枯败的痕迹,但为了上桌的菜规格一致,“一尊皇牛”都割爱了。

你知道吗,“一尊皇牛”3年内将在南京开出6-8家分店,分店地址由您决定!如果您对选址有好的意见和建议,可以直接打电话或发送邮件给“一尊皇牛”的总经理柴坤宏先生。电话:025-66687978,邮箱:njyzhn@163.com,一旦您的建议被采纳,将获得“一尊皇牛”丰厚的礼品,赶快行动吧!



# 滋奇®——只做高档火锅

# 滋奇®

## 滋奇®——南京高档火锅始创者

滋奇火锅创业至今,一直将“只做高档火锅”当作企业立足市场的标准,也正是这一标准使滋奇火锅得到了白领阶层消费群的青睐与信任,也正是这一标准使滋奇创办至今一直立足于金陵火锅市场的潮头。所以,滋奇做的火锅“干干净净、清清爽爽”,而滋奇的特色招牌菜“滋奇龙虾”更是在网上被不少食客评价为:比自己家里处理的还干净,吃起来比较放心,味道又好。

南京直营一店:中央路红星家具城南侧  
南京直营二店:中山东路271号汉府街路口  
南京直营三店:江东北路218号新城市广场  
南京直营管理店:江宁上元大街637号

电话:83377100  
电话:86647100  
电话:85777100  
电话:52199100