美食休闲周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图

不管你愿不愿意承认,世界的发展是靠懒人推动的。不信?你看看,身边哪一种产品不是为了省力而发明的——汽车、飞机、吸尘器……样样如此。省力是一种堂而皇之的说辞,说白了,不就是为了偷懒嘛。

懒人坐南朝北,带着挑剔的味蕾。懒人以懒为美,以食为天,懒人都是美食家。在如何偷懒和寻找美食方面,懒人从来不乏孜孜不倦的追求力和丰富的想象力。掌握了美食秘技之后,你会发现,厨房从来就不是那些只为填饱肚子而忙碌的人的独有领地,厨刀、炒勺飞舞之间同样有"偷懒的乐趣",你还能发现,懒人自己创造出的美食"益智成分"更高!

懒人都是美食家

像画一样的沙茶酱肉饼

准备时间:10分钟
烹饪时间:6分钟

特色:

白日渐短,黑夜变长,秋的脚步临近。从人声鼎沸的闹市回到家中,没有力气和决心点火做饭,但是又不想委屈了自己。是的,一定要做一种精美的吃食,过一个悠然的初秋。

用料:

肉馅150g,沙茶酱1汤匙(15g),鸡蛋一枚,大葱1茶匙(5g),姜1茶匙(5g),玉米笋、芦笋、胡萝卜适量,白砂糖少许。

做法:

1.把大葱和姜剁成末,鸡蛋打匀成蛋液。

2.把蛋液、所有调味料与肉馅搅拌均匀。

3. 把搅拌好的肉馅放进微波炉加热用的盘子里,用铲子抹平成一个薄饼的样子。

4.把盘子送进微波炉,如果饼不是特别厚的话,高火5分钟即可。

5. 把做好的肉饼切成你喜欢的形状。当然,还可以用一些蔬菜辅料,比如芦笋、胡萝卜、玉米,拼出一幅画,那样更有成就感。

小贴士:

沙茶酱里已经有盐分了,所以如果再加盐和酱油,请酌情处理。

琵琶大虾

准备时间:10分钟
烹饪时间:4分钟

特色:

形状可爱,外表鲜美香脆,内里嫩黄无比。巧手制作只只像琵琶一样的大虾,摆在白盘中,对着它坐个半晌,再一口一口地细心品着,真有美味无穷的滋味啊。

1. 虾洗净,去壳留尾,挑去虾线,从中间劈开成扇形,抹少量盐。

2. 处理好的虾用蛋清浸泡。

3. 用蛋黄和面粉调成糊,虾裹糊后蘸面包屑。油加热至8成热时,放入虾,炸至金黄色即可。

小贴士:

1. 吃的时候加酱油白萝卜末,味更好。

2.虾一定要买新鲜的。

(本版图片均为资料图片)

惊艳汉洋中西融合餐厅咖啡饮品免费续杯

位于大洋百货二楼,"汉洋餐厅"拥有160多个卡座,环境相当不错,以白色为主调,清朗不俗,特别是造型精巧的装饰灯,平添一股情调,简约时尚的欧式风情中蕴含着浓郁的艺术气息,步入"汉洋",忍不住的想"零距离"感受它的美味。

咖啡饮品口味纯正地道

"汉洋餐厅"的咖啡豆都是从国外的供货商那里直接引进,牛奶原装进口自荷兰,一杯小小的原味奶茶竟是用4种茶叶加上牛奶烧煮而成,其中包含红茶、绿茶,还有来自台湾的粗茶,并经过五六次过滤工艺,使其口味在香浓醇正的同时,不含一丁点杂质。汉洋餐厅就是用如此精细的工艺制作出品质纯正、口味地道的咖啡、饮品等,其中招牌鸳鸯奶茶和柠檬金桔茶尤其让人爱不释口。

中西合璧 汇聚160种美味 不怕吃不到只怕想不到

翻开"汉洋"的菜单,果真又"汉"又"洋"名至实归。

"创意西餐"有一品牛仔骨、新西兰羊排。"经典中餐"里有金不换焗三杯鸡、馋嘴牛蛙鳝、避风塘炒虾;尤其是招牌台湾牛肉面,谁尝过都赞不绝口。饭后如果缺了甜点,会有一点小小的遗憾吧?放心,"汉洋餐厅"已经提前考虑到了!提拉米苏、芒果布丁、花生冰沙、南瓜饼、咖啡奶酪、红豆奶酪,玲琅满目,不怕吃不到,就怕想不到。

小到冰冻金桔柠檬茶、卡布基诺,大到新西兰牛排、港式烧烤双拼;中式有招牌台湾牛肉面、百珍三菌汤、馄饨面,西式有意大利海鲜面、咖喱猪排饭……可以说只要说得上来的饮品、点心、各式炒菜,都能在"汉洋餐厅"找到。

一流的环境再加上一流的美味,"汉洋"足以让人不见不散!

欢乐汉洋,惊喜连连!
即日起至09年8月31日
优惠活动:
1.下午茶时间点饮品送西点
2.周一至周四 咖啡饮品免费续杯
3.满100送20现金券

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386