

红透香板栗引燃板栗“香”时代 星湖饭店颠覆千年传统独创红透香板栗

杜甫的诗句“羞逐长
久社中儿，赤鸡白狗睹梨
栗”，陆游的赞词“齿根浮
动叹五衰，山栗炮燔疗夜
饥”，可见板栗的美味已深
入人心千年。一口大铁锅，
一把大铁铲，亮晶晶的板
栗，热腾腾的浓香，秋冬之
际在寒风中购买糖炒板栗，
只因我们的味蕾，在糖炒栗
子香前就举步不前。我们恐
怕都没有想过，没有大把的
糖，板栗还能如此香么？
近来，星湖饭店“红透香板
栗热卖”再次开创南京秋
冬吃板栗的神话。



之后，为何又把目光对准了街
头的休闲食品——板栗，并且
颠覆自古以来糖炒的传统？

【品牌思路】

创新客自来
“红透”品牌创最好

“养生不绕道，创新不能
少，众口要周到，品牌创最好”
历来是星湖饭店的宗旨，选择
做板栗自然有其理由。板栗素
有“干果之王”的美称。《名医
别录》列为上品，与人参、黄芪、
当归媲美，梁代陶弘景论其功
为：“益气、厚肠胃、补肾气。”唐
代孙思邈说：“栗，肾之果也，肾
病宜食之”。苏辙从保健角度吟
道：“老去身添腰脚病，山翁服
栗日传方；客来为说晨光晚，三
咽徐胶白玉浆”。据传，原来苏
辙得了软脚病，一直治不好，后
来，一位山翁要他每晨用鲜栗
十颗，捣碎煎汤饮，连服半个月，
果然灵验，故而写了上面这首
诗。中医认为板栗能补脾健胃、
补肾强筋、活血止血。星湖饭店
大举推出香板栗，就是瞄准了
如今食补大行其道的市场。

但满大街都是糖炒板栗，
让许多“怕糖”人在美味前开

始望而却步，星湖人在这个难
题前没有止步，经过艰难的摸
索实践过程，终于找到最适合
板栗的香型，并成功炒进板栗
中。不用糖炒的“红透”香板
栗，香气更加浓郁，栗肉更加糯
滑，原味清香与本味清甜的结合，
犹如天际而来。自此“红透”
香板栗一登大雅之堂，让
养生人士甚至糖尿病人也可放心
食用。

【喜获成果】

颠覆千年传统
催生“红透香板栗、炭香板栗”

星湖人的志向早为南京人
熟知——创新精进，永不停留。
从世界名栗之乡燕山山脉
深处精选原料，那可是国家认
证的无公害坡地，当地优质水
资源和土壤中富含多种矿物质
以及特定的气候条件决定了板
栗品质的独一无二。配上星
湖饭店独创的烹炒工艺，让红
透板栗拥有了独特的奶油香
味。“一闻二捏三剥”的“红透”
吃法，是基于“红透”香板栗
的品相与品质才能推出，当您
欲罢不能吃完一袋“红透”香
板栗，会发现整个过程流畅无

比，薄薄的栗壳一捏就碎，香气
便肆无忌惮地从温热的壳内蹿
出，直扑你的鼻腔、喉咙、胃，细
品之下松、软、香、甜，吃完后双
手奶香余韵无穷。更有“中实
充满，壳极柔脆，手微剥之，壳
肉易离而皮膜不粘”的绝妙感
受，实为小吃珍品。

“红透香板栗”的成功，催
生了“红透炭香板栗”的问世，
巧克力香型的炭香板栗巧妙融
入了巧克力的丝般香滑，再一次
冲击板栗市场的固有思维。

【品位之路】

尊享享受
香板栗刮起奢侈之风

星湖人烹饪菜肴犹如打造
产品，其严谨是有目共睹的，
红透龙虾的等级之分还在脑海
中记忆犹新，现在“红透”香板
栗也不例外。据星湖饭店负责
人介绍，除了香，整齐划一的数
种“红透”香板栗的品相规格
更能让人大开眼界，有至尊级
的巧克力豆形、精致的半圆形、
灵巧的扁形、可爱的独头以及
大众普栗形，上好的板栗一经
星湖饭店大厨之手，立刻别开
生面，走上了精致尊享的品位
之路。可以想象，板栗的奢侈
世界将从星湖饭店开启。“红透
炭香板栗”创出具有巧克力风
味的味型，走出了奢侈板栗的
第一步。在农产品展销“名优会”
上，市民们能立即将“红透”
香板栗奉为南京板栗旗帜，绝
不是一时跟风的行径，对于星
湖人来说“红透”香板栗也不会
只香一个展销会，而是会开启
一个“香”时代，引领一次“香”
革命。而品尝红透香板栗也将
是一种身份和品位的象征。

揭秘温总理南京国宴

上周一，温家宝总理在金陵会议中心三楼的扬
子厅设国宴，招待欧洲客人。这是南京近60年来第
一次承办国宴，想必让不少南京人尤其是餐饮业界人
士激动得血脉贲张。好奇的饕餮客们一定非常想知道
蒙着神秘面纱的国宴究竟是怎么样的吧？本期小
记特地找来此次为国宴掌勺的大厨余爱华先生，为
大家一一揭秘。

掌勺大厨详解国宴佳肴

余大厨介绍说，温总理本次
在南京设国宴，主菜共三菜一
汤，以淮扬菜和南京地方菜为
主。按照上菜的顺序，分别为瑶
柱炖素珍、蟹粉狮子头、南瓜碧
玉虾及红花焗鳊鱼。另外，还有
两道极具南京特色的点心，采用
了南京的时令蔬菜作为食材，分
别萝卜丝饼和芦蒿金钱饺。

先说这瑶柱炖素珍，食材
主要选用瑶柱、极品羊肚菌和
白菜心。羊肚菌要选择优质极
品，细心洗净。白菜心则是从大
白菜里选择最内里、最细嫩的一
小片。然后用顶汤炖制而成。喝
起来口感极致软纯，唇齿间满是
菌的鲜香与白菜心的清甜。

蟹粉狮子头，淮扬菜系的
名菜之一也。据余大厨讲，这是
经由秘制汤熬制的，吃起来淡
雅清香还酥烂。

说起南瓜碧玉虾，也是淮
扬经典菜呢！首先，选择大小几
乎一致的小南瓜，洗净蒸熟了
作为盛菜器皿。然后是碧玉虾，
要保证炒出来个个如玉般晶莹
剔透、一尘不染，吃起来鲜、
嫩、脆，有咬劲还不油腻。

余大厨用“中西合璧”来
形容红花焗鳊鱼这道菜。所谓
“中”，是指食材里选用了产自
长江的鳊鱼。所谓“西”，是选
用了受欧洲人欢迎的藏红花。
另外，厨师还体贴地将鳊鱼的
刺都仔细剔掉，使之更适宜外

国人的饮食习惯。

再说这萝卜丝饼，淮扬传
统名点。余大厨说，最好的萝卜
丝饼应该是咬一口就全要散
掉，得用托盘接着吃。妙处在于
烤完后给它“吐”油：在萝卜丝
饼烤制好后，将烤箱关掉，打开
烤箱的窗门，让内部的余热将
饼上的油慢慢烤干。

芦蒿金钱饺可是非常值得
一提哦。它是余大厨亲自研发
的创新点心，以南京人爱吃的
芦蒿和香干做馅，外形如同一条
条活灵活现的金鱼。余大厨介
绍，这道菜讲究刀功，芦蒿不
能用剃，而要细切，做出来绿如
翡翠，香干则起到柔软的作用。
夹起一只小“金鱼”来品尝，口
味十分清新，让人喜爱之极。

在家也能享“国宴”

本期，小记特向余大厨要
来了一道你在家也可做出的
“国宴”级菜肴——柠汁煎鳊
鱼的做法呢！

主料：鳊鱼
调味料：盐、胡椒粉、柠檬

制作方法：
1. 鳊鱼去骨留肉，加盐少
许略腌。

2. 鳊鱼肉两面煎黄，上微
波炉打熟。

3. 撒胡椒粉少许在鱼上，
将柠檬切一角挤汁，浇在鱼上，
即成。

看，简单吧？爱吃的“童
鞋”快快试试吧。

见习记者 彭凌梅

荣获“中国名小吃”称号

暨第八届中国国际美食博览会

2009年第十届中国美食节

红透

香板栗

TM

奶香普栗 11.80元/斤

新品炭香板栗 12.80元/斤

颗颗精选
粒粒香甜

星湖饭店
XINGHU HOTEL

地址：中国南京市汉中门大街65号

电话：025—86656888

直营店地址

汉江路店：龙凤花园33号102室

汉中门店：汉中门大街65号

莫愁湖东路店：莫愁湖东路11号

水游城店：水游城负二层北京华联（BHG）店内