



鼎沸

绿蚁新醅酒，  
红泥小火炉。  
晚来天欲雪，  
能饮一杯无？

问刘十九

白居易



观市:唐代白居易惟妙惟肖地描述了当时食火锅的情景,这个有着几千年传统的食术,在后人手中变得丰富多彩。火锅维系着中国人社交的传统,围坐锅前,热闹几人论古今。

### »本刊观察

南京的火锅市场,从持续高温、烈日炙烤的夏天,到飞雪漫天的腊八时节,从街头巷尾几十元管饱的私营小店,到五星级酒店内以鲍鱼、海参为原料的鼎级火锅,总是生意兴隆、和气生财。诚如上面的火锅店老板所言,南京的火锅市场已经达到了分层明确、丰俭随意的境界了,不管你选择什么口味、什么价位,在南京,你总能找到满意的。 见习记者 彭凌梅

## 东南西北锅齐涮石城

### 不同档级火锅共同繁荣

“今年南京火锅市场很繁荣,而且是高端的时尚火锅与低端火锅共同繁荣,满足不同层次消费群体的需求。”滋奇火锅的赵经理这样总结今年南京的火锅市场。据赵经理介绍,今年11月份,南京火锅市场可以说是创了新高,营业额比以往同期增长了15%!

赵经理表示,滋奇火锅菜品高档、价格适中,实际上是定位中端市场,客户固定,所以今年整体稳步发展。他认为,并不一定要创新口味才能算好,能够坚守顾客喜爱的传统口味,保持自己的特色和卖点非常重要。他说,明年滋奇火锅将在店面装修上升级,让顾客享受

更好的就餐环境。

鼎级火锅食神锅奉行6月在南京隆重开业,这是一家承载着中华宫廷滋补汤火锅文化,融合了亚太地区现代火锅技艺精华的鼎级火锅料理。继成都、北京、上海以后,南京是食神锅奉行进军第四个城市。开业近半年,食神锅奉行以其健康营养的特色、精致上好的菜品和全程优质的分餐服务赢得了南京高端人群的喜爱。据服务总监李翠介绍,年底食神锅奉行包间经常爆满,每晚创收一万元不是稀奇事。

李翠指出,火锅除了大众化,还应有制高点,而食神锅奉行正是这样一家承载中华美食文化的顶级火锅料理,安静的氛围、细致的服

务与优质的菜品使得它成为谈生意和重要接待的常选之地。李翠说,南京今年的火锅市场可谓平分秋色,顾客根据不同的需求选择不同的店家。

### 外来锅百花齐放

作为百年老店,东来顺继承弘扬了清真菜肴的饮食精华,历经百年沧桑,几代人潜心钻研,继承与创新并举,集火锅文化、餐饮文化、历史文化于一身,素有“中华第一涮”的美誉,如今已成为京华饮食菜系中的标志性品牌和享誉海内外的“中国驰名商标”。

东来顺的张总说:“南京目前火锅种类很多,北京的、四川的、重庆的还有南京当地的,干锅也不

少,竞争非常激烈。”不过他表示,尽管竞争激烈,各家火锅店只要拥有自己无可取代的特色,还是能从残酷的竞争中分得一杯羹。张总说,前来东来顺吃火锅的顾客一般是对它的品牌文化很了解的人群。

老刘野生大鱼坊沿袭了赫哲民族在江边野外用铁锅炖鱼的习惯,加上由东北特产人参、鹿茸等60多种名贵中草药经数十道工艺祖传秘制而成的汤料,不仅炖出了野生大鱼最正宗的味道,更添营养,正所谓“喝江鱼一碗汤,赛过飞禽走兽一箩筐”。

将一种或几种野生大鱼投入锅内熬制,25分钟后鱼肉入味,随着大锅中鱼汤翻滚而起,一股浓郁的香气也扑面而来。鱼火锅酸辣鲜香、汤色金黄、味醇厚重、食而不燥、油而不腻,用东北话说就是:这味道,杠杠地!

吃老刘野生大鱼坊的大鱼,豪放感觉就像与东北人打交道,两个字:痛快!

### 火锅汤中大有文章

要说火锅,大家都吃过。越来越多的人在追求味道时也注重健康营养。金塘深海鱼馆的理念就是不仅好吃,更有营养!

金塘吴厨表示,汤是一种艺术,金塘深海鱼馆为了将汤底地道的精髓,发挥到尽善尽美,特别由日本北海道进口深海无污染珍贵昆布为海之珍品,由台湾主厨慢火熬煮,坚持不添加任何人工味素,让最自然的甘甜海味完全融入汤汁。金塘深海鱼馆坚信:只有令人感动的原汁汤底才能煮出最美味的火锅料理。



# 火锅,谁没吃过?



食神锅奉行  
以白为器,以汤为魂  
追溯鼎食文化之源  
迎合当今素食主义烹饪技艺精华  
以健康为根本,以营养为目的  
以尊贵为追求  
演绎当代鼎锅美食传奇

奉行 DING 鼎

## HOTPOT

THIS IS CHINESE CUISINE OF HUIZOU  
THIS IS THE BEST OF THE BEST  
THIS IS THE BEST OF THE BEST  
THIS IS THE BEST OF THE BEST

INVITE CUISINE MASTER TO BE THE BEST

食神锅奉行  
CUISINE MASTER HOT POT  
鼎锅料理 奉行天下  
江苏省南京市中山东路318号 南京维莱国际大酒店  
NAN JING GRAND METROPARK HOTEL  
187 ZHONGYUAN ROAD, NANJING, JIANGSU, CHINA  
86-25-84809980  
86-25-84808888-7799

私厨主理人 管理公司 联盟成员

WWW.HINSHI.COM

### »精彩再现

