

江鲜世界

世纪缘: 江鲜风暴席卷南京

尽管是江鲜正当时,南京本土的知名品牌连锁店“世纪缘”却立志于为老百姓带来美味的同时也送去实惠。世纪缘已拉开一年一度“江鲜美食节”的帷幕,让前来饕餮的食客在南京市区的世纪缘大酒店内享受江鲜全面7折优惠,世纪缘江宁店“金色世纪缘”更在美食节期间,海量推出5折优惠。

据世纪缘进香河店的大厨夏绍松介绍,自江鲜美食节推出以来,生意非常火爆,每天晚上都翻台。世纪缘所引领的江鲜风暴席卷南京!也不枉世纪缘专门派遣了二十多名工作人

员,驻守靖江、扬中、南通,重金向当地的渔民一手收购上等江鲜的苦心了。世纪缘此番举动使得店内江鲜比从江鲜市场购买便宜一些,同时在品质上也更有保证。难怪世纪缘如此有自信地向忠实的食客们大打折扣了!

食材固然重要,烹饪的巧手也是必不可少的。纪总告诉记者,世纪缘今年仍然遵循以往的惯例,特从靖江挖来专业厨师专门制作江鲜,为世纪缘的江鲜美食节带来纯熟的烹饪手法,同时,也将当地流行的新吃法带给南京的饕餮客。如此方法,不仅

有了上等江鲜材料,又请来了专业名厨,何愁不能给南京食客带来顶级味蕾盛宴呢?

“春州生荻芽,春岸飞烟花。河豚当是时,贵不数鱼虾……”如此多的江鲜争奇斗艳,自然还是数这道“秧草烧河豚”最为抢眼,食罢之后对其洁白如乳、丰腴鲜美、入口即化、美妙绝伦的感觉,难以用言语形容,难怪人们常把河豚鱼片与日本绘画相提并论了,都是那么的柔和细腻,回味无穷。河豚虽有剧毒,但食客们已经不怎么需要鼓起“拼死吃河豚”



的勇气了,因为来自扬中的厨师们深谙安全宰杀和烹饪河豚之道,让你再无后顾之忧。现在,我们需要更多了解的就是河豚的食补价值了:河豚肉可补虚、去湿气、杀虫、治腰酸等;河豚皮能美容、健胃,许多人都知道“胃不好吃河豚”;精巢能补肾等等。

难怪河豚的点击率这么高了,据世纪缘夏厨告诉记者,光进香河一家分店每天就能消费河豚50多条呢!

“热恋”老刘野生大鱼的滋味

春天的人们喜欢尝“鲜”,而被请进“老刘野生大鱼坊”的食客,不仅是尝到了来自乌苏里江深处最原生态的营养鲜美,而且还会深深爱上这样一种纯东北地方特色饕餮方式。

经常光临老刘野生大鱼坊的“野生大鱼”粉丝们,深度肯定了这里的“野生大鱼”“原生态的铁锅炖鱼”“秘制营养味美的汤料”。用他们的美味体验告诉人们,这是一场颠覆传统的美味之旅,更是一趟养生美颜的健康之旅。

药补不如食补,平时孝敬老人买了不少保健品吧,其实还不如经常带他们来吃顿野生大鱼。有句名言:干滚豆腐万滚鱼,自古以来便数东北野生江鱼炖汤最值得推荐。平常在家里吃的养殖鱼类,如果是炖汤的话,喝完汤剩下的鱼肉就像草一样没吃头了。老刘野生大鱼坊的野生大鱼却是煮得时间越长,肉质越细腻,汤味还更浓,这些从小在自然界优胜劣汰长大的“野生大鱼”,那肉质不是一般的好吃,鲤鱼、大马哈鱼、鳌花鱼、胖头鱼、黄钻鱼等更是各有各的滋补价值。

围灶而坐,鱼香味四溢,一揭开锅盖,就迫不及待地拿下锅沿上贴着的金灿灿的玉米饼。咬一口,粗中有细,细腻中又透着一股韧劲,不仅耐嚼而且耐品;原汁原味,自然甜香,夹着野生鱼的香味,玉米饼口感更加鲜香浓郁。



本刊倡议: 食江鲜嘴下要留情

江鲜本是寻常物,旧时一捕成千上万斤,渔民卖不掉的就轻易送人,一送也动辄百来斤。现在,江鲜却由卑变尊,身价逐年抬高,一般人都舍不得掏钱来吃这么一尾鱼。

是因为江鲜肉质鲜美,“一朝食江鲜,四海百味淡”吗?是“非尊贵,乃时鲜”吗?在记者看来,却并不尽然。

江鲜,是以稀为贵了啊!

终究还是人为的原因,让江鲜越来越少,鲥鱼几近绝迹,河豚基本靠人工养殖,刀鱼直到前几天才能捕到几尾,姗姗来迟……

看看“长江三鲜王”郑金良的经历,也许能让我们有所感触。

“就算是为了自己的子孙后代,我们也该留下点东西。我要让长江中真正重现自然的长江三鲜。”从2002年开始,郑金良更是连续多年无偿向长江放流河豚总计300余万尾,开创了我国个人无偿向长江放流河豚的先例。

据了解,郑金良从小生长在长江边,经常和儿时的伙伴们一起在长江边上抓鱼摸虾,目睹了江边渔民渔歌唱晚、鱼虾满舱的喜悦情景。那时的鲥鱼、刀鱼和

河豚等江鲜产品大而新鲜,食后齿颊留香,令人难以忘怀,而且价格便宜,仅卖几毛钱一斤。

不知从什么时候开始,长江河豚、刀鱼等从多到少,从少到稀,鲥鱼更是近乎消失无踪,从小在长江边长大的郑金良的内心,有种极大的失落感,久而久之便成了他的一块心病。1999年秋天,郑金良抛开一切杂念,投身到了几乎完全陌生并充满风险的长江三鲜繁育与养殖事业中。2001年春,老郑以每斤万元的价格收购了2尾长江野生河豚,繁殖出河豚苗16万尾。

2003年老郑和上海水产研究所合作,不远万里从美国引进了与长江鲥鱼十分相近的美洲鲥鱼受精卵3万粒,开始了鲥鱼的孵化与养殖试验。经过多次的挫折与失败,最终获得了鲥鱼养殖的成功……

历尽千辛万苦,方能让鲥鱼、河豚养殖成功,然而,这失而复得的物种却与以前的野生江鲜终有差别。不得不说,还是一种极大的遗憾。趁刀鱼还在,我们要懂得珍惜!

江鲜美味,食之有道。
快报记者 彭凌梅

高淳土菜土生土长土做的“金人来”

3月28日高淳油菜花节别忘了吃“金人来”正宗高淳菜

春色迷人醉人!乡村的春天想着就让人蠢蠢欲动。3月28日由高淳县政府和旅游局举办的高淳油菜花节将隆重开幕,高淳的品牌餐饮连锁企业——金人来大酒店早已摩拳擦掌,以最地道最可口的拿手高淳菜款待四方来宾。这个已有四家连锁的酒店,在南京极具知名度,几乎成为高淳菜的代名词之一,在南京餐饮业受食客喜爱的程度堪称奇迹。“没有最好,只做更好”金人来负责人为我们解释了这一切。

秘笈一 所有食材高淳土生土长

高淳菜之所以受追捧,关键是食材精良,土生土长。这份“土气”正是都市人一再追寻的那份满足。“金人来”倚着得天独厚的先天地理条件,在高淳团结圩、桡溪桥李拥有200多亩生态养殖、种植基地和强大的捕捞、种植队伍,每天用专车把时令野菜、数百种湖鲜、野生的飞禽家畜等近百种高淳土生土长无污染,源于自然的绿色食材送到“金人来”各连锁店,确保酒店所有食材货源充足,品质纯正。”

秘笈二 土菜土做绝不用鸡精味精

“三分厨艺,七分食材”倡导原生态的“金人来”在“三分厨艺”上可是连鸡精味精都不用而全部用高汤,不仅增加成本,更是对自身厨艺的挑战。“好在“金人来”自给自足的近百种土生土长,无污染的绿色产品是绝对优势,野生甲鱼、土锅麻鸭、乡村土鸡、河虾、金桂鱼、螺丝青、水库大鱼头、呆子鱼等,堪称一绝的高淳豆制品,不论是清炖还是红烧或油炸,吃起来都别有一番滋味。

秘笈三 招牌菜道道让人垂涎欲滴

“金人来”的招牌菜可说是原汁原味,让人百吃不厌、不忍停箸,比如古法焖青鱼划水:精选三年左右青鱼,采用古老的高淳独特烹饪方法精制而成,口感浓郁而奇特;固城湖鱼头砂锅:尝过的朋友都觉得比天目湖的还要好吃;手抓乡村鸡:用散养高淳草鸡烹制,口感嫩香自是不用说了;水鲜开会:固城湖里的小鱼小虾有滋有味很新鲜,看着就很热闹;家常蒸黄鳝:是绝对野生的黄鳝,做法也颇具高淳特色;红焖野

生甲鱼:特选来自固城湖5年以上野生甲鱼的,滋补极品。

高淳总店:
订餐热线:57852777
高淳县双牌石大街2号

高淳旗舰店:
订餐热线:68613777
高淳县宝塔路157号

汉中门店:
订餐热线:86658677
汉中门大街胜棋里7号

河西店:客房:87761066
订餐热线:87761077
建邺区雨润大街19号(双和园)

世纪缘第五届江鲜美食节隆重开幕

(3月16日-5月15日)

旗下连锁推出: 消费每满500元 赠送 洋河海之蓝1瓶

→ 满1000元送2瓶 → 满1500元送3瓶 → 满2000元送4瓶 → 以此类推 (进香河店除外)

金色世纪缘
太平门世纪缘
河西世纪缘
光华门世纪缘
新街口世纪缘

所有江鲜5折

进香河世纪缘所有江鲜7折

金色世纪缘大酒店 地址:江宁百家湖广场旁 电话:025-84689988
进香河世纪缘大酒店 地址:进香河20号 电话:025-86977999
新街口世纪缘大酒店 地址:中山南路101号 电话:025-84529210
光华门世纪缘大酒店 地址:御道街69号 电话:025-84489799
太平门世纪缘大酒店 地址:北京东路77号 电话:05-58876774
河西世纪缘 地址:云锦路122号 电话:025-86477177

世纪缘本届美食节推出的江鲜包括最具代表性的河豚、长江刀鱼、白鱼、鲢鱼、鳊鱼、铜刀鱼等品种,采用清炖、红烧、白烧、清蒸及黄焖的方式烹饪,保持江鲜本身的原味,具有丰富的营养价值。

为了保障江鲜品质和进货价格,酒店派出了16人的采购组常驻扬中、靖江组织货源。

专业的江鲜大厨将江鲜与野菜组合,无论是白汁、清蒸、红烧还是爆炒,款款佳肴都会让您觉得鱼鲜味香,鲜嫩不腻。