

老刘野生大鱼坊: 大铁锅演绎的传奇

在南京乃至全国的美食圈,如今备受食客青睐的是具有浓郁赫哲风情的老刘野生大鱼坊。

最忠诚的一道主打菜

只拿一道菜做主打,估计少有商家会有这样的气魄和胆识。老刘野生大鱼坊只以“铁锅炖鱼”做主打,来自乌苏里江的野生大鱼,似乎就是一定要与铁锅“厮守到老”。

“老刘野生大鱼坊”的铁锅炖鱼就把“铁锅”搬上了桌,据说,这乌苏里江的大鱼加上秘制调料炖制后,再加入土豆、粉条、冻豆腐等各类下锅菜是赫哲族的传统吃法。

没见过乌苏里江的鱼之前,你永远想象不到居然有鱼会长得如此巨大。青根、鳌花、皇鱼、大马哈鱼、大白鱼等都是我们鱼米之乡罕见的鱼类。

贴锅玉米饼,围着铁锅吃

铁锅炖鱼需要你耐得住性子去等。当鱼半熟的时候,拿起锅盖,再把玉米面拍圆贴在铁锅四周。等鱼肉和玉米饼的香气一起散发出来,掀开锅盖,就可以吃鱼啦,虽然经过半个小时的烹煮,可鱼肉依然鲜嫩味美。

江鲜POSE开眼界

“咦,那个菠萝怎么是粉色的?”这是一道名为“千年白虾塔”的菜肴,煮熟的基围虾精细地堆叠成菠萝造型,让人难辨真假!这是在第四届中国长江美食文化节上的精彩江鲜菜肴之一。

江鲜极为讲究风雅的:比如竹海藏宝,将黄瓜雕琢成竹节状,形似、色泽相近,再在其中点缀少许鲍鱼,非常点题;比如春风拂蕉,将各类时蔬切成细丝,用葱绿的韭菜作梗,丝摆成芭蕉叶的形状,春的气息扑面而来!大开眼界吧!

快报记者 彭凌梅

龙虾调查问卷

亲爱的读者:
您好!
热火朝天吃龙虾的季节就快到了,现代快报《美食休闲周刊》拟定进行一项关于“食客如何看龙虾”的情况调查,想请您配合回答几个简单的问题,并搜集您想要了解的信息为您在往后的龙虾特刊中详细解答。感谢您的配合!

1、您最喜欢吃什么口味的龙虾?
如记得,请您附上吃到此种美味龙虾的饭店名称:

2、您印象中哪家饭店的龙虾最为干净、卫生?

3、除了盱眙,您知道南京市场上的龙虾还来自以下哪些产地吗?(可多选)
A、江西 B、湖北 C、安徽 D、四川

4、请问您能接受吃龙虾的人均消费在什么价位?
A、50元以下 B、50元-100元 C、100元-200元 D、200元以上

5、请问您认为性价比最高的吃龙虾的饭店是

6、如果不计消费,您最想去哪家饭店吃龙虾
(方便的话,请您附上简短的理由)

7、您知道多少种龙虾的口味?(请详细写上)

8、龙虾的做法固然多,您有没有创新口味的点子呢?
(如果您的奇思妙想被本刊采纳刊发,您将获得价值百元的元祖蛋糕券一张哦。)

9、关于龙虾,您有任何想要了解的问题,都可以在这里写上,本刊将为您寻求答案。

问卷提交方式:
1、登录都市圈网填写调查问卷,网址为 <http://vote.dsqq.cn/html/vote-1233.html>。
2、将您的答案发送邮件至小编邮箱 penglingmei@yahoo.cn。
3、拨打本刊电话 025-84783633 或 84783635。

现代快报《美食休闲周刊》提醒您:认真回答本刊龙虾调查问卷的朋友,将有机会获得去龙虾店家免费试吃的机会,请您留下联系方式吧!

**扬中名厨
五大名菜**

江老大

扬中河豚江鲜美食节

独家经营鲜活鲥鱼

地址:丹凤街唱经楼西街1号
订餐电话:025-57717797

秧草烧河豚
砂锅江时蔬
大王蛇焖斑鸠
鱼头胡肉
红烧野生江蟹