



火锅、龙虾 夏日“红”翻天



动感虾

转眼间,春天已经离我们远去,火辣辣的夏天就这样不做任何铺垫地向我们袭来。夏日里的美食还真不少,你可以选择慢慢品嚼清淡爽口的莲子粥,或是吃着炫彩冰淇淋,或是细细咀嚼香菇菜秧等时蔬。然而,舌头总感觉不过瘾,夏天的美食更应与它的热度相配,更加浓墨重彩一些吧!没错,夏天的美食怎么少得了火锅与龙虾这两道重头戏呢!

□快报记者 彭凌梅

“三只耳” 风靡全国的健康火锅

如果你吃过冷锅鱼,就一定知道“三只耳”,因为这是它的首创。“三只耳”的冷锅鱼是绝对的招牌菜,它口感独特,味型丰满,麻、辣、鲜、香、滑、嫩、爽层次分明、不腥不臊、入口滑爽、回味悠长,深受火锅族喜爱。5月8日,“三只耳”南京内桥店盛大开业,并推出所有菜品7.8折的优惠,活动截止日期为5月15日。

除了集绿色、健康、美味于一体的冷锅鱼,“三只耳”还有更多美味等你品尝,如动感虾、三只

耳拼盘,也可以点份鸳鸯锅底,往里投入时蔬组合、牛羊组合、珍菌组合、花鲢鱼头等。“三只耳”火锅的料油全是从成都总部直接发过来的,封装当着食客的面打开,杜绝回锅油,让你吃得放心。二十多种火锅作料还能由你自助调配哦,有芹菜、蒜泥、黄豆、香油、豆豉、芝麻、豆腐乳等供你选择,一勺勺地舀起来,有一种自己动手、丰衣足食的成就感呢!每人只需4元,就能无限畅享店内提供的冷饮了,有酸梅汤、柠檬汁和豆浆,你还可以换着品种喝哦!

看美食:这里给大家推荐“动感虾”,许多食客在点评网上都推荐了这道菜,不仅分量足,虾肉质饱满、麻辣入味,还有鸡翅、排骨、藕片、莴笋和薯条搭配着吃,真丰富啊!据酒店相关负责人介绍,大约50元/人就能吃得很满足。这里离水游城不远,逛完街和朋友一起聚餐,感觉应该不错。

龙宫龙虾 洪泽湖的品质龙虾

提起吃龙宫龙虾,虾迷们的热情依然不减当年,当经典的“龙宫龙虾”跃进无数期待的眼帘,味蕾又开启了一趟美味之旅……

龙宫的十三香龙虾壳薄,肉质十分紧实,雪白的腹部、蜷曲的虾尾都意味着虾源的新鲜干净。据悉,这里的龙虾都可来自洪泽湖的无污染水域,品质是绝对好啊。轻轻剥开,嫩白的虾肉、金色的虾黄让人食欲大增,虾肉入口,微微的弹性和十三香卤汁的味道混合,舌尖的每一个味蕾仿佛都在此刻彻底地苏醒——这就是龙宫“十三香龙虾”的经典魅力!

龙宫龙虾之所以能够在众多龙虾品牌中立足于不败之地,除了主力军“龙宫十三香龙虾”外,另外还有七大创新口味:选料考究、口感鲜嫩的是“龙宫盐水龙虾”;过口难忘、活色生香的是“龙宫麻辣龙虾”;汤味浓郁、虾味甘甜的是“龙宫红烧龙虾”;味浓辣香、肉质脆嫩的是“龙宫干煸龙虾”;浓郁香醇、骨汁鲜美的是“龙宫酱骨龙虾”;鲜香难挡、辣气冲天的是“龙宫香辣龙虾”;匠心别具的“龙宫活珠龙虾”虾嫩珠鲜,口感一绝,更具南京本土风情。

看美食:不管是商务聚会还是家宴,没有龙虾的餐宴让人总感觉少了些什么。据记者调查,星湖是人们心目中的理想去处,但高昂的价格让不少人望而却步,龙宫等性价比高的酒店成了许多人的选择,“十三香龙虾”点击率很高。

老区大食坊的承诺

位于中山东路家乐福斜对面的老区大食坊承诺:龙虾个个精选,个大肉饱黄多,绿色原生态青壳虾。每只0.8两以上,每大份精品龙虾3斤以上。送的洋河海之蓝、天之蓝,如有假酒按10倍受罚。

晚餐吃龙虾大惊喜

老区大食坊的前身于1998年在虎踞关开饭店时就以做十三香和清水龙虾出名。为了感谢新老顾客的支持,老区在晚餐时间特别推出了二重惊喜活动,一重惊喜是:1大份精品龙虾加一瓶500ml洋河海之蓝只要188元;二重惊喜是:消费满100元龙虾半价,

满358元大份精品龙虾免费,满999元大份精品龙虾免费,还送500ml洋河天之蓝1瓶。

老区的原生态滋味

老区大食坊菜肴的原汁原味、朴实无华有口皆碑。尤其是招牌菜香辣田螺烧雁鹅和雁鹅煲鱼饺的美味堪称天下一绝,这两道菜都是精选3年以上纯吃杂草杂粮的老雁鹅烹饪而成。前者是与田螺一起烧,螺鲜肉爽,香辣浓郁,让人回味无穷。后者用小火慢炖4~5小时,不用鸡精味精,鹅肉在吸收卤汁之余不断渗出自身的精华,中途加入秘制鱼饺,汤浓香味鲜,美不胜收。

“刘一锅”养生师出名门

全国第430家连锁“刘一锅”大厂店开业以来,“所有荤菜类菜品无限量免费吃”依然在火爆进行中,前去品尝的食客络绎不绝,吃过的食客无不竖起大拇指称赞“好吃、不贵、实惠”。

男女皆宜,老幼皆爱

刘一锅养生火锅以中药材为汤底,不仅香味迷人,又可调养气血,还能清肠化积,消脂减肥。牛的筋头巴脑是牛身上锻炼最多的地方,是牛支撑生命运动的强有力部位,刘一锅筋头巴脑火锅就是利用其强健的筋头巴脑肉块,让其营养成分被身体充分吸收。它除了能提神、消除疲劳外,还有益精髓、强健筋骨等功效。

“刘一锅”的神秘传奇

“刘一锅”本名刘文正,

系明代名将花云将军的随军厨师。在一次行军途中被困山中八天八夜,军中每日必吃的精牛肉所剩无几,只剩下一堆剔下来的筋头巴脑,小师傅刘文正按祖传秘方,将采来的中草药和这堆筋头巴脑一起放进锅中。两个时辰后掀开锅盖,顿时香气扑鼻,将士们尝上一口,人人拍手叫绝,喜笑颜开。从此,花将军打了胜仗,必让刘文正炖上“筋头巴脑”犒赏三军将士。

刘文正自此名扬四海,得名“刘一锅”。其后世传人注册“刘一锅”并开始推广和传播。这些历史传说虽无从考证,但无疑给刘一锅这个来自民间但颇受官方青睐的品牌带来了传奇色彩,其正统、神秘、悠久、珍贵等品牌基因和内涵也一气呵成。

元祖时尚粽 PK 传统粽

五月份一到,自然又想起了端午节。端午节吃粽子,这是中国人民的又一传统习俗。一到这个时节,粽子、咸鸭蛋等就成为人气最旺的传统礼品。元祖一直扮演着从传统到创新的一个角色,从推出传统口味和时尚口味

并举的精品龙粽,到新鲜水果和特色糕点的引入,在传统中创新,在创新中发展,引领着人们新端午,新消费、新文化。

元祖龙粽不仅新鲜度强,口感好,而且投入了新工艺和新技术,使粽子花样品种多,口味与众不同,为端午增添不少亮色,也带给人们新的惊喜。

创新时尚“粽”之代表 苜蓿粽,造型精致,当清清香,分为咸甜两种口味:咸粽以糯烧鳗为主味,风味鲜美,甜粽Q软外皮,口感清爽;

鲍鱼龙粽营养丰富,搭配绍兴陈年花雕,尽显尊贵和档次;台湾龙粽,清香甜醇,五花肉鲜而不腻,配上红心咸蛋黄以及各种丰富的馅料,色香味俱全。

吃腻了油腻的肉粽,可以来点清爽的特色龙粽。芙蓉荷叶粽味道鲜美,易消化,脂肪含量低;水吊龙粽晶莹剔透,选用优质糯米用碱水充分浸泡后蒸熟而成,口感纯工自然;高纤低脂、杂粮配比的紫米龙粽健康养生;菌菇龙粽采用各种野生菌菇食材,成为一道颇具特色的美味又健康的素食粽子。

此外,元祖还为你呈上包装精

美大气的台湾水果礼品以及款款宜人的冰凉绿豆糕,让你体验一番元祖新端午文化。这个端午,吃元祖龙粽,在品味时尚的同时又能回味传统,是一种不错的选择哦!

订购热线: 025-58808608、52215176
免费在线订购: www.ganso.com.cn

- 江宁旗舰店: 025-87123361 丹凤店: 025-83653318
- 中山店: 025-84807549 白下店: 025-84418067
- 奥体店: 025-52215775 长江路店: 025-86640400
- 中大路店: 025-88321112 南湖店: 025-86660335
- 下关店: 025-58834647 三槐路店: 025-83476815
- 江宁天元店: 025-87180111 丹徒路店: 025-84681181
- 泰北店: 025-52607160 太平路店: 025-84664577
- 鼓楼店: 025-87711701 溧水店: 025-86905351
- 龙潭店: 025-58808227 江浦路店: 025-85012709
- 关东路店: 025-52200696 湖北路店: 025-83243018
- 龙江店: 025-86220141 溧阳店: 025-58187799