



“团团吃”:品美味,识朋友



摄影记者 辛一

“团团吃”:宗旨是让广大“吃货”聚在一起品美食,不仅在费用上十分实惠划算,还能结识志同道合、热爱生活、热爱美食的朋友。每一期“团团吃”,我们都将优选特色店家,与店家协商为大家争取最低折扣,并在版面上公布时间、地点、菜单和所需费用。当然,也欢迎团友们推荐自己爱吃的店家,大家一起分享美食心得! 快报记者 彭凌梅

“团团吃”:豪华宴名副其实

6月6日中午,团友们满意地吃到了超多好菜,边吃边赞不绝口。记者说好吃不算数,下面引用团友“菠萝蜜”的原话(“菠萝蜜”将获得价值一百元的元祖蛋糕券一张):

“今天八味碟中的芦荟这道菜,让我感觉果肉晶莹剔透,忍不住用筷子夹起一块,入口清清凉凉,带点甜丝丝的味道,正适合夏天食用,对皮肤也有好处。‘龙果炒三白’,真的很不错,桌上的团友们都说好吃,这道菜是由火龙果的果肉和虾仁还有薏仁烧制的,白白的虾仁入口很鲜嫩,配上火龙果的果肉,乖乖,真

叫一个鲜甜!这道菜很受妹妹们欢迎。山芋粉烧肉是我很喜欢的一道菜,刚上桌时,卖相并不好,看上去黑糊糊的,本以为是红烧肉皮,用筷子一夹原来是山芋粉,吃进嘴里,很有嚼劲,有一种QQ的感觉,肉是黑猪肉烧的,吃起来很香。最后是我特爱的一道菜,就是绿杨金牌龙虾,一上桌就特受团友们的欢迎,个个都忍不住动手去抓那美味可口的龙虾,真不愧是金牌龙虾,味道辣、麻、鲜,肉质紧致、饱满。吃在嘴里,看着盘中!没几分钟一大盘龙虾就没了踪影。”

“团团吃”始终在改进!

本期起,为了让团友更方

便准确地了解应该怎么到达“团团吃”的目的地,我们将在报纸上为团友提供路线指导。

“团团吃”店家征集

团友们,你觉得哪家店的菜很有特色、很爱吃,想和广大团友一起去团吃,可以介绍给我们。对自己店的菜有自信,相信团友们会吃得满意的店家,也可以自荐。说不定,下期的“团团吃”好去处就是你!

参与方式:1、拨打电话 025-84783633,84783635; 2、加入“团团吃”QQ群,群号为110526984。

下期“团团吃”:38元吃火锅自助餐

“团团吃”去处:世纪缘

地址:新街口大光明广场二楼,中山南路101号,新街口中站旁。坐16、28、33、35、100、38路公交车可达。

时间:周日(6月13日)中午11:30

“团团吃”菜单:

冷菜:蜜汁西红柿、凉拌腐发丝、盐水鸭、卤水猪蹄、卤水鸭翅、口水鸡、蒜泥黄瓜、糖醋萝卜苗、橙汁马蹄。

热菜:辣子鸡、川香螺蛳、干煸四季豆、红烧鸡翅、剁椒多宝鱼、椒盐豆腐鱼、菠萝鸡片、川味回锅肉、粉蒸肉、腊八豆蒸口鱼、鲢鱼粉皮、红烧仔鸡、卤水鹌鹑蛋、剁椒带鱼、糖醋藕片、水芹炒香干、韩式炒年糕、炸虾饼等。

各式点心十二道,涮火锅菜肴如牛百叶、鱿鱼、八爪鱼、红肠、火腿肠等荤菜与黄花菜、香菜、菠菜、菜秧、平菇等素菜等应有尽有,调料酱有芝麻酱、豆腐乳、香辣酱、榨菜丁、花生碎、香菜末等。还有雪花啤酒、冰红茶、可乐、雪碧等免费哦!

优惠值:原价48元/人,底锅20元,现在只需38元即可享受美味火锅了,每桌6人。

报名方式:

1、拨打本刊电话 025-84783633,84783635。

2、加入“团团吃”QQ群,群号为110526984,在群内与管理员对话报名。

3、进入我能网(www.wonengw.com)“团团吃”圈子,看活动详细内容,发帖报名。

“团团吃”本期店家介绍:

南京世纪缘酒店餐饮集团,用十多年的亲民平价路线、扎实的美味功底、倾情为消费者服务的真挚热情,打造出一块餐饮行业熠熠亮的金字招牌。消费者印象当中的世纪缘,酒店越开越多,规模越来越大,档次也越来越高,消费价位还是一如既往地高性价比,难怪南京人吃饭还是喜欢到世纪缘。

世纪缘新街口店平日里生意不错,尤其是节假日常常人气爆棚。

觐觐台湾美食?南京就能吃到哦!

除了拥有怡人的风景名胜,台湾更是一座美食天堂,称台湾为“美食岛”,或者说“食在台湾”,都不过分。而现在,台湾美食广场将正宗的台湾美食搬到了南京,以后大家不用去台湾也可以吃到正宗的地道的台湾美食!

200多种台湾小吃只要2元起。这里有来自台北、台南、桃园等台湾各个地方的特色小吃,其中更有经常在台

湾偶像剧里出现的蚵仔煎、蚵仔面线、炒米粉等等让人看了垂涎三尺的美味,台湾美食不但小吃品种丰富,种类繁多,而且道道风味独特。特色小吃孝心圆“红豆烧”,品种有一百多种,有甜有咸,其中一大特色是黑胡椒鲑鱼,是台湾车轮饼的改良版,卖点为皮和馅,由师傅精心调制而成,口味外脆内嫩,隔夜还可回烤都不变味不影响脆皮口感。

在锦绣江南品养生美食

锦绣江南江苏路店,尽管门前车马不断,硬是凭借简约的中式装饰风格给人营造出一种静心之感。一楼大厅高5.7米,在富丽堂皇的红黄镶嵌的吊灯照耀下,宽敞而通透的空间给人造成强大的视觉冲击力,广阔的空间让心情都立刻舒畅了起来。

“锦绣江南”一直致力于发扬江南美食文化,把传统口味与现代饮食标准结合起来,并注重绿色环保,从骨子里透出江南美食的精致细腻。

说起锦绣江南的招牌菜,自然是“鹅卵石焖鸭”。食客心里有数,每来必点,总不能让自己招待的客人认为自己失礼了。专门做鹅卵石焖鸭的马厨师告诉记者:“有的桌吃了觉着好,马上又下单再加一道。”据说,这道菜是该店老板自创的一道菜,十足养生美味,曾经在全国美食比赛中拿过特等奖哦!据介绍,这道菜是先把鸭子杀后弄干净,加上中药材、秘制佐料腌制12个小时,再把它和鹅卵石放在一

起盛进砂锅,在温炭火上焖制5个小时而成。由于做工复杂,耗时长,因此每天只能供应30只,来迟了就可能与这道菜失之交臂!

其它招牌菜还有金陵黑鸡汤、六朝宫廷名肴、汤羊肉、冬笋炖狮子头、三年老母鸡汤等等,每一道菜在选材和做法上都极为讲究滋补之道,同时味道鲜美。“金陵黑鸡汤”也是桌桌必点的人气美食,口味一绝,肉质细嫩,清香甘润,味道鲜美,让人爱不释口。

“双举海参”专卖店落户南京

日前,双举海参南京专卖店正式在南京下关区江东北路418-30号落户。

齐鲁大地海参第一品牌——双举海参是一个具有近20年历史的海参专业经营品牌,按前店后厂的经营模式,“双举海参”在威海藻类丰富的海域建立野生海参捕捞加工基地,所有参产品均选用活海参为原料。运用生物工程

技术,公司目前开发出高压即食、盐渍、干品三大系列海产品,加工工艺已申请专利。双举海参加工基地不惜巨资从享有“绿色科技老大”的清华紫光,购进了具有高科技含量的智能臭氧消毒设备。海参经过一道道现代化的工艺高压消毒处理,既保证了蛋白质及其所有的微量元素不流失,又为高压开袋即食海参的卫生提供了科学的保证。

经过近20年的发展,目前双举海参已经在山东、北京、南京等地建立了30多家

加盟专卖店,成为胶东半岛海参第一品牌。

相关链接:海参又名刺参、海鼠、海瓜,是一种名贵海产动物,因补益作用类似人参而得名。海参肉质软嫩,营养丰富,是典型的高蛋白、低脂肪食物,滋味鲜美,风味高雅,是久负盛名的名贵佳肴,是海味“八珍”之一,与燕窝、鲍鱼、鱼翅齐名,在大雅之堂上往往扮演着“压轴”的角色。

龙虾全场6.8折

疯狂特惠 折上折

特惠1点龙虾即送火锅锅底!
特惠2中餐加送秘制冰梅饮!
特惠3周一至周四点龙虾再送20元美食券!

【疯狂特价第一季】
活动时间:5.24-6.18
(详情详见店内公告)

金牌鼎鼎香 美木及
龙虾美食节火爆进行中!

订餐热线:025-86403358 86403368
地址:江东中路148号(免费泊车)

美食广告订版电话:13770685666

农宅大院

全新装修 开业酬宾

重装后的农宅大院环境清新亮丽,菜肴绿色原生态,有数十个包间和同时容纳30余桌的大厅,配备一流的音响设备,是商务宴请、公司聚会、婚宴、家宴、生日等喜宴的理想之选。

送燕京啤酒(每人1瓶)
菜肴8折优惠
龙虾买1送1
(以上活动任选其一)

酒水低于超市价

农宅八大碗:
红烧肉烧鸭腿 大碗土豆仔
老鹅烧鸭血 老碗鱼
大碗香干 农宅烧公鸡
大碗肥肠 牛腩鹌鹑蛋

电话:84827667 地址:后宰门佛心桥44号(原后宰门商场三楼)

美食广告订版电话:15850520386