

## 夏日龙虾盛宴,当然去龙宫



多年来,苏锡常一带、上海、北京等地许多客人到南京都慕名在龙宫吃龙虾,许多影视名人更不用说了。每天加桌到门外走廊,停车停得老长,问及这样的好生意多少营业额一天,负责人笑而不答,只说低调啦!

### 龙宫,南京的龙虾王牌

在南京,吃过龙宫龙虾的食客们大多对于它不断锤炼的龙虾口味给予很好的评价。龙宫的优质龙虾源于历史悠久的龙虾产地——洪泽湖,只只肥得诱人,壳子底下的虾肉鼓胀鼓胀的,轻轻一剥,“啪”的一声,壳就开了,鲜嫩细白的虾肉、金色的虾黄完全暴露在眼前,着实让人疯狂而欲罢不能。

“龙宫龙虾”之所以能够在南京成为王牌龙虾,讲究品质是铁律。除了主力“十三香龙虾”,另外还有“盐水龙虾”“麻辣龙虾”“红烧龙虾”“干煸龙虾”“酱骨龙虾”“香辣龙虾”“活珠龙虾”口感鲜嫩,浓郁甘甜,香醇鲜美,款款让人过口难忘。

除了遐迩闻名的“龙宫龙虾”,“龙宫活鱼锅贴”“龙宫烤鱼”“龙宫香辣蟹”,还有一些洪泽的特色土菜大家也耳熟能详。

多年来,这个季节吃龙虾在南京很走俏,吃龙宫龙虾更为疯狂,集麻、辣、鲜、美、香、甜、嫩、酥、肥、亮等一身的龙宫龙虾,令人大快朵颐,吃后余香满口,难以忘怀。当味蕾在龙宫开启美味之旅,经典的“龙宫龙虾”便记录了无数传奇的故事……

### 每只28元神秘客预订200只

很少人知道,龙宫有极品龙虾王!每只的重量在1.7两至2两,每只售价是28元。

就是这样的价格,经常有客人打电话一下预订200只。据龙宫负责人介绍,龙宫精品级的龙虾规格也要1.2两至1.6两,都是因为数量有限,所以极少推广,老客总会提前预订。

**清凉夏日 粤鸿和雍雅会盛大酬宾**

- 全场消费满500元送50元消费券;
- 大厅消费满500元另加送红酒一瓶;
- 足球世界杯6月11日——7月12日期间每次消费满2000元送价值200元粤鸿和纪念足球一个;
- 持本券一次性预定酒席满15桌以上,可赠送抵用券500元;
- 本次优惠活动仅限于粤鸿和雍雅会。

美食热线: 025-57910666

粤鸿和雍雅会 地址: 湖南路18号(苏宁环球购物中心11楼)

## 六月如火味如茶

### ——到粤鸿和品“一茶一宴”

高举“品位餐饮,品味人生”大旗的粤鸿和,总以追求品质生活和精致出品而著称,在这如火的六月,粤鸿和在上食工坊推出了“一茶一宴”,让我们可以跟品茶一样去品味一下岭南饮茶文化和孙中山先生的别样人生。

### “商务午茶”已成一景

饮茶,不单是品点心、喝生滚粥,更成为一种社会交际方式,可以是朋友间的小憩闲话,也可以是雅致轻松的商务洽谈。上午11:00到下午4:00在上食工坊的时尚艺术环境里,品着这样精致的午茶……无论是聚朋会友还是洽谈生意,谈笑间既饱了肚子又联络了感情、交流了看法,宾主尽欢,何乐而不为?因此,从5月1日推出广式商务午茶起,上食工坊较以往吸引了更多人气。技术总监李瑞祥先生介绍,仅中午2:00-4:00这个时间段人流量就提升了30%,可以看出新街口圈内的白领对于商务午茶的急切需求。

商务午茶的每一道点心、甜品、特色小食等,都是经过李总监精心打点的制作考究、口味正宗的广式茶点:如瑶柱福果粥,清淡粘稠;如粤鸿和虾饺皇,饺皮爽滑而极Q,肥虾仁结实而富有弹性;如腊味萝卜糕,既有炸物的焦香酥脆,又不失内里丝丝萝卜的绵软清甜……

### “中山名宴”即将推出

中山先生铜像回归新街口,粤鸿和利用这一契机,搜寻中山先生平生喜欢吃的

菜以及和中山先生有关的名菜,从中精选十几道菜品,汇集成“中山名宴”,既表示对先人的尊敬和怀念,也让食客能从饮食的角度去体验中山先生跌宕起伏的风云人生。

“中山名宴”菜品以淮扬菜与粤菜居多,包括虾仁海参、清焗萝卜干贝珠、蟹黄车轮豆腐、一品燕菜和广东烧鸭等,每道菜品都有相应的与中山先生的渊源介绍,可供10人同时享用的全宴初步定价为7000元,食客也可根据自己的喜好进行单点。



## 还原稻米精华,三重对抗亚健康

# 金龙鱼谷维多稻米油 领先上市活动火热启动

“选好油,有‘稻米’”“击破亚健康……”6月14日,一场由知名食用油品牌金龙鱼发起的“金龙鱼谷维多稻米油,三重对抗亚健康”大型市民科普互动活动在河西万达广场举行。据了解,“金龙鱼谷维多稻米油”是食用油巨头金龙鱼耗资5000万元,整合其全球研发中心的强大研发实力历经三年精心推出的又一款健康食用油新品种。专家分析,金龙鱼谷维多稻米油的新鲜上市,不仅给行业带来了技术上的革新,带动产业升级,更将掀起食用油市场新一轮的健康风暴。

据了解,稻米油具有多种人体所需的营养素,帮助恢复脑力和体力。中国农业大学教授、稻米油专家李里特在4月12日金龙鱼同中国粮油学会在北京中华世纪坛隆重举行“金龙鱼谷维多稻米油新品上市”新闻发布会上表示,早在上世纪,稻米油在美国、日本等国家就已充分开发和利用,在日本,稻米油尤其流行,并成为中小学生学习午餐指定用油,40%的日本中小学生学习午餐指定用油,40%的日本中小学生学习午餐指定用油。

稻米油一直是中国食用油市场上的空

白,金龙鱼经过近三年的研发投入、上千次的试验和工艺改进,累计投资逾五千万,终于突破稻米油加工精炼的技术瓶颈,保留了米皮和米胚芽的精髓,深度还原了稻米精华。金龙鱼谷维多稻米油含有丰富的谷维素(含量达3000—7000ppm),谷维素是一种强抗氧化剂,具有调节植物神经、镇静助眠、有效缓解疲劳的独特功效,同时富含植物甾醇和天然维生素E,可以通过日常饮食,抗疲劳、抗氧化、抗衰老,三重对抗亚健康,非常契合深受亚健康困扰、追求高品质生活的白领需求,金龙鱼谷维多稻米油的上市为中国食用油行业注入了新鲜血液。

业内人士分析,金龙鱼谷维多稻米油的全新上市,必将给我国粮油行业带来新的发展契机,不仅让老百姓都能吃上这一天然、营养、高档的健康食用油,提升稻米产业的经济效益,而且节约耕地,增加油源,有益国计民生,更将产生积极的社会效益。金龙鱼凭借完善的品质管理、强大的技术研发、品牌实力及网络优势,有信心将“金龙鱼谷维多稻米油”打造成中国稻米油品类的第一品牌。 快报记者 沙辰

# 一年间,50万变成600万! 85后东北帅小伙勇闯南京餐饮圈



凭本文一周内来店消费,即可获赠价值198元的野生大马哈鱼1斤。本店不设最低消费

又是一年毕业季,就业是刚出校门的大学生所要面临的头等大事,“创业”这一词汇再次受到全社会的关注。80后创业一直都是报纸、电视、网络等媒体报道的一大热点,泡泡网CEO李想、MaJoy总裁茅侃侃、畅网科技CTO陈曦等名字大家耳熟能详,殊不知,其实在我们身边竟“暗藏”着更年轻的85后的创业代表!

没想到吧?南京知名餐饮店——老刘野生大鱼坊的“幕后操盘手”竟是两名85后的东北帅小伙。他们在短短的一年时间,将总资产从最初引来的50万元投资,变为现在的600万。他们的成功,颠覆了“姜还是老的辣”这句名言,证明了85后在商场上同样“生猛”!

自2009年4月登陆南京以来,老刘野生大鱼坊不仅首次将东北乌苏里江野生大鱼带入南京,更是以“用大锅炖大鱼”的东北豪爽作风让爱吃鱼的南京人深深折服。短短一年间,老刘野生大鱼坊从最初的北京东路店已经增加到共4家分店,有水木秦淮店、大明路店和建宁路店。而如此大的成功背后,作为执行者的胆识过人、睿智创业的85后老板让人不禁产生“探秘”的愿望,和笔者一起来了解他们吧!

这两名年轻却不简单的老板是张希宁和杨星亮,都是地道东北人,85后,这也注定了他们既具备东北人的豪爽,又有着年轻人的时尚触觉与活力。问及他们的创业经历,两人表示,创业首先要想法和借鉴他人的成功经验。

张希宁介绍,起初有个朋友在广州、西安做东北野生大鱼,做得很成功,引起了他的思考,是不是也能在别的城市推广东北野生大鱼特色餐饮,以野生、滋补、养生为卖点,迎合现代人的健康饮食观?于是,他邀上好友杨星亮一起来到南京考察,发现南京人爱吃鱼,但东北野生大鱼还是市场空白,这是一个好机会!有点子还不行,创业面临的最大困难是资金,两人向身边的亲友详细说明了各自的创业计划,证明自己的信心与实力,再加上平日里亲友对自己的信任,成功拉来了50万的创业投资。

选店址、装修店面、做宣传都费尽心思,但老刘野生大鱼坊最吸引人的一点在于“豪爽迎客”,这与张希宁、杨星亮的事

风格和“不走寻常路、不按套路出牌”的经营思路是密切相关的。也正是如此,老刘野生大鱼坊成为不少南京人品味东北野生大鱼的首选。

链接:

东北野生大鱼来自中俄边境的乌苏里江,生长周期在30年左右,条重可达几十公斤,遵循“大鱼吃小鱼,小鱼吃虾米”的原始生态规律,绿色天然,含钙量极高。难怪俗话说,宁吃野鱼一两,不吃养殖一斤!其烹饪手法沿袭了赫哲族在江边野外用铁锅炖鱼的习俗,铁锅的游离铁离子溶解在鱼汤中,补铁又补钙。喜欢粗粮的朋友,还能在大铁锅边贴上玉米饼子,一面焦脆,一面软糯,好吃又营养!

● 水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367  
● 建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367

● 北京东路店:北京东路40-47号(九华饭店对面) 83605053  
● 大明路店:大明路136号(应天大街交叉口) 52619879

美食广告订版电话:13770685666

美食广告订版电话:15850520386