

# “李锦记”奉献全新菜谱

## 双茶猪排

主料:猪肉(上脑肉)600克  
辅料:葱少许,姜4片,洋葱一整个

调料:李锦记双茶老抽3汤匙(约30毫升),李锦记财神蚝油1汤匙(约10毫升),料酒1汤匙(约10毫升),糖2茶匙(约8克)



制作:  
1、猪肉切大片拍至0.5厘米左右厚,加双茶老抽1汤匙、财神蚝油、料酒各半汤匙,葱、姜、糖,腌5分钟左右待用  
2、平底锅中放少许油,把腌好的猪肉放入锅中两面煎上色  
3、洋葱切丝平铺在烤盘上,煎好的肉放在洋葱上,进烤箱,200℃烤8分钟左右  
4、锅中加油少许,放入葱姜,双茶老抽2

汤匙、财神蚝油、料酒各半汤匙在锅中稍翻炒后淋在猪排上即可

特点:使用李锦记双茶老抽腌制后烘烤,茶香味减少猪排的油腻感,令风味更独特,更引人食欲。

## 茶香茄子

主料:茄子400克  
配料:蒜2瓣,姜2片  
调料:李锦记双茶老抽1汤匙(约10毫升),料酒1汤匙(约10毫升),盐半茶匙(约2克),糖2茶匙(约8克)

制作:  
1、茄子切块,蒜瓣拍散后切粒,姜切成姜末  
2、起油锅,油热后下茄子爆炒至略变色后捞起备用  
3、放入配料爆香,加双茶老抽、料酒和糖,倒入茄子继续翻炒至变软后再加少许盐即可

特点:李锦记双茶老抽可以减少爆炒茄子的摄油量,令健康加倍,茄香更入味。

# 养生又美味,就在刘一锅

南京人夏天吃火锅,别提有多狂热了,火锅大有当红不让龙虾的气势。刘一锅筋头巴脑特色火锅店第430家连锁店在南京大厂早已红火了一个多月!

牛筋头巴脑是牛身上锻炼最多的地方,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吸收。

到刘一锅吃火锅,你完全可以放开肚皮吃。本身价位已经非常实惠的“刘一锅”第430家连锁店,不仅提供了一流的餐饮环境和优质的服务,更特价推出了木瓜炖雪蛤每位10元、鲍鱼蒸蛋每位10元、涮烤生蚝每位6元等夏令特色美食,在满足食客口腹之欲外,还可达到清凉解毒法火功效。

# 吃龙虾,当然去龙宫

古人云:射人先射马,擒贼先擒王。”品美食,当然也是一个道理。南京龙虾一如既往的火爆,如果有朋友想要品尝到南京最味道的龙虾,一定要带他去龙宫!

龙宫龙虾在南京人的眼中是什么样子的?一位“团团吃”活动的参与者告诉记者,她对龙宫酒店的印象源于一次对话,一个小男孩对他的妈妈说:妈妈,我不要去上幼儿园,我要去龙宫吃香辣虾”。龙宫的龙虾真的这么好吃吗?于是,第一期“团团吃”组织去龙宫吃龙虾,她立马就决定报名!

这是她对龙宫龙虾的感受:“当就当——期盼已久的龙虾上来了,个头很是不小哦。先是麻辣龙虾,不是很辣的那种,肉质很饱满,吃起来,厚实的虾肉混合着微辣的口感,那是怎样一种满足啊。”

难怪有人说“龙宫的虾,吃了忘回家!”龙宫的龙虾算是老品牌了,在南京已有八年



多历史。龙宫的优质龙虾源于历史悠久的龙虾产地——洪泽湖,这里的龙虾无污染养殖,个大、壳薄、体肥、黄多、肉质饱满、色泽鲜亮。一位食客跟朋友讲:“龙宫的精品龙虾个头大的哟,不是一团肉,而是一坨肉!”虽然说起来有失文雅,却也贴切地说明了龙宫龙虾的确肉质饱满!

# 龙虾疯狂五折秒杀

## 金牌鼎鼎香美木及打造龙虾、火锅美食盛世

金牌鼎鼎香、美木及强强联合,推出了鲜香难挡、美味十足的“金牌鼎鼎香美木及龙虾美食节”,将两派粉丝一网打尽。

“美木及龙虾”精选优质湖虾入料,只只饱满、肉紧弹牙,每一口都能够吮吸到虾黄那惊艳的鲜香。经典美木及龙虾好人气,懂得鉴赏龙虾品质者更青睐“清水龙虾”的肥美与硕大,当然喜欢老南京风味的朋友特别爱吃“酱骨龙虾”。金牌鼎鼎香美木及龙虾美食节”人

气鼎盛,除龙虾特价外还可以享受5折秒杀送火锅锅底的大诱惑力。

用盛宴来定位“金牌鼎鼎香”的火锅毫不夸张,底锅突破传统北方火锅的口感,醇厚浓鲜的金牌锅底点击率最高,当然喜好清汤或重辣的朋友也有别样选择,都是真材实料熬出来的浓稠鲜汤。调料很丰富,注重营养均衡搭配,出品也富有艺术气息,很受时尚年轻人的喜爱。

# 大快朵颐:5元一斤吃龙虾!

龙虾,夏日里持续高温的当家花旦,总引得人们垂涎不已,只心疼渐渐瘦下去的腰包……其实,吃龙虾也可以不差钱。这不,向来做实惠农家菜的农宅大院装修后重新开业,优质龙虾5元一斤无限量供应,让你吃个够!

农宅这番推出的龙虾个个都有六七钱重,而且不设最低消费!据农宅杨总说,每卖出一斤,从成本和烹饪上就要亏7元,赔本就

是为了赚吆喝。那么农宅的龙虾都是从哪里进货?杨总介绍,农宅有固定货源,洪泽湖、固城湖的养殖户每日定点送过来,保证个个新鲜又饱满。而且每天基本都备足1000斤左右的龙虾,保证让大家吃得过瘾!口味上有经典的十三香龙虾和麻辣龙虾两种,不然种类太多,食客太疯狂,厨师可就忙不过来喽。还等什么?赶快来农宅吃龙虾吧!

# 大锅炖大鱼,养生有一套 老刘野生大鱼坊 吃出豪气冲云天

自从全国餐饮连锁老刘野生大鱼坊在南京的水木秦淮、北京东路、大明路、建宁路开出了四家连锁店,让身在鱼米之乡的南京人着着实赚了眼福,饱了口福。而东北人特有的豪爽,在老刘野生大鱼坊也体现得淋漓尽致!



### 大锅炖大鱼 吃的就是豪迈

直径80厘米的大铁锅,里面咕嘟一锅大鱼,四周贴满一圈玉米饼。这架势,不就是东北菜里的“一锅出”?出自黑龙江乌苏里江的野生大鱼,吃法保留了东北菜的粗犷和家常。不过,这看似朴素的家常菜,里面煮的鱼却不同凡响,条条金贵,都是坐着飞机来到南京的。先不要说什么野生大马哈鱼、鳊鱼之类的高贵品种,单是一条普通的胖头或者鲤鱼,生长的过程和水域不同,也有着上天入地的差距。

野生高纬度大鱼不但肉质更香,营养也是成级数增长。这些野生大鱼浑身是宝,用足足有半米长的东北大铁锅炖制。这种完全复制还原东北冰原上野生大鱼的吃法,带着浓浓的古朴怀旧气息,保留了野生大鱼肉质越煮越嫩,鱼汤

越煮越鲜的特色。新鲜时蔬、粉丝、五花肉也可以下在鱼汤中,让食客体验一把东北风味火锅的韵味。

### 吃野生大鱼 享原生态滋补

鳊鱼、大马哈鱼、黄钻鱼、胖头鱼……老刘野生大鱼坊的大鱼都是遵循大鱼吃小鱼、小鱼吃虾米的自然法则在野生环境中生长了10年以上,个头更是大得惊人,低脂肪、高蛋白,营养还裹着天然的香甜,并且没有细小的鱼刺。

俗话说药补不如食补,除了补钙补铁,野生大鱼含有丰富的DHA、鱼油、胶质和不饱和脂肪酸,能健脑明目、美容瘦身。这些来自乌苏里江最为绿色原生态的“宝贝”,营养美味更不是一般鱼类可比。

老刘野生大鱼坊的汤底可是很让人惊奇的哦!由东北特产人参、鹿茸等60多种名贵中草药经数十道工艺家传秘制而成的汤料,与三五野生大鱼炖煮,尝一口秘制汤料炖出的野生大鱼,果然鲜香扑鼻,鱼肉进口即化,细嫩无比,再细细品一碗鱼汤,醇厚鲜香入喉,美妙滋味令人难忘。

- 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(应天大街交汇口) 52619879
- 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

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

西子轩餐饮管理有限公司

## 西子轩大酒店

7月18日试营业  
7月28日正式开业

★年薪30万 招驻店总经理  
★年薪20万 招行政总厨  
热邀服务员、吧员、迎宾员及其他有贤之士加盟,待遇从优。

西子轩首届龙虾节  
品鲜香龙虾  
免费啤酒无限畅饮

热线:4469797 地址:大光路55号 公交:7、128、4、82、90、120、142、南金线到大光路站下

## 刘一锅 时尚滋补炖锅

中国第430家连锁

35岁以上男人的福音  
男人的加油站 女人的美容院

筋头巴脑 小锅38元(1.5斤筋头巴脑)  
特色锅 中锅48元(2斤筋头巴脑)  
大锅58元(2.5斤筋头巴脑)

特价推出:  
●涮烤生蚝 6元/位  
●木瓜炖雪蛤 10元/位  
●鲍鱼蒸蛋 10元/位

桌桌有好礼赠送……

订餐电话:58363377 地址:大厂新华路520号(嘉泰商场四楼)

# 农宅大院 龙虾5元/斤无限量

全新装修 火爆酬宾

酒水低于超市价

电话:84827667 地址:后宰门佛心桥44号(原后宰门商场三楼) 公交:80、6、17、118、南广线富丽站下 详见店堂公告

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386