富贵俏江南品质贡献奖

1、为了在虾源上获得主动权,富贵俏江南巨资买断金湖的两个塘口,建立了龙虾养殖基地,从产品下游保证龙虾品质。

2、富贵俏江南一年四季培育龙虾,让食客享受到一年四季吃“虾神龙虾”的独特口福。

3、富贵俏江南注册商标“虾神龙虾”现在已经6岁了,曾在2005年荣获江苏省餐饮百家名店龙虾评选“特色金奖”。

建立自有龙虾养殖基地

富贵俏江南 发力抢占南京龙虾滩

富贵俏江南进军南京龙虾市场的年头离咱们今天说来也近,却不料“虾神龙虾”也已经6岁喽!当年决心推出龙虾时,是南京龙虾正火热的时候,想要红火起来需要费一番心思。富贵俏江南总经理胡朝华回忆:“我们当年推龙虾时,做了一番市场考察,很费精力,才给我们的龙虾定位为极致、高档品种,并注册了品牌,叫‘虾神’。”

“虾神龙虾”,从源头把关龙虾品质

在富贵俏江南的官网,看到这样一句话——“以特色吸引人,以质量留住人”。团友“单脚”向记者描述一个月前吃过虾神龙虾的最大感受,就是“那是真正的个头大的小龙虾”。

要知道,现在的龙虾货源可是越来越紧张了,怎样保证让食客吃到个头大的优质龙虾呢?据胡总介绍,富贵俏江南“虾神龙虾”来自绿色无污染的金湖,每700斤中选出45斤优质原料,经过这样严格筛选的“优胜者”才能来到顾客的餐桌上。每只龙虾都有一两以上,只只健康,个个饱满。为了在虾源上获得主动权,确保虾源可靠,富贵俏江南酒店于2006年底巨资买断了金湖的两个塘口,建立了龙虾养殖基地,一年四季培育龙虾,从产品下游保证品质。

光是“出身”好还不足以说明问题。“绿色健康卫生”是消费者对“虾神龙虾”的最好评价。在富贵俏江南,剪须、除鳃、刷洗、漂净等多道工序,一道也少不了。酒店的工作人员透露,在龙虾销售旺季,工作间最多时有40至50人同时在给龙虾除鳃。

不断研发,力求让味蕾踏上龙虾美味之旅

无论是在传统的菜肴,还是龙虾的口味上,传承和创新是富贵俏江南的必修课。在传承以往的经典如秘制龙虾、清水龙虾、红乳龙虾、香辣龙虾、休闲龙虾、冰镇龙虾、黄金龙虾、十三香龙虾等10多个品种的基础上,富贵俏江南“虾神研究小组”又在今年推出了新的创新口味。

今年,富贵俏江南的食客就能品尝到崭新的脆椒龙虾和秘制蒜香龙虾。脆椒龙虾用自己研制的脆椒、豆瓣酱和秘制方法,秘制蒜香龙虾则利用蒜、多种蔬菜汁再融入特别的调料烧制出来,虾鲜蒜香扑鼻……

»追根溯源

南京龙虾美食文化是怎样起源的?

南京市民食用龙虾,起源于上世纪的七八十年代。当时的龙虾毫不起眼,市价不过块把钱,人们花费很少却能美餐一顿。当全国人民还不知龙虾为何物时,南京人已率先吃了起来。起初,一家一户在市场购买,街边的龙虾餐馆便应运而生。上世纪九十年代,南京大街小巷的小餐馆餐桌上已是满屋尽是龙虾甲了,流行的风味龙虾是苏北盱眙的十三香龙虾。

南京市民为何如此喜欢食用龙虾,这与南京社会经济发展和南京市民科学素养有很大关系。南京社会经济的发展,人民生活水平不断提高,人们饮食由填饱肚子向追求美味发展,南京市民科学素养的水准,决定了南京人追求的是营养健康的美味。在这一追求中,我们南京人在长时间比较后找到了龙虾。

龙虾相对于河虾、海虾,同样的鲜嫩美味,但河虾、海虾没有蟹黄般的龙虾黄,而龙虾正因有了龙虾黄,比河虾、海虾多了一分螃蟹鲜味。龙虾相对海水大龙虾,肉质细腻,鲜味十足,而海水大龙虾则肉质粗糙,缺少螃蟹鲜味。这样,龙虾在淡海水的虾类中,便占据了龙头地位。

从鲜美程度、营养健康、气氛雅兴等全方位比较后,龙虾真正成了南京人的最爱。于是,龙虾美食、龙虾美文、龙虾美俗等都应运而生。探根究底,南京人美味健康的追求是南京龙虾美食文化的真正起源。(南京餐饮商会龙虾专业委员会供稿)

彭凌梅 整理

“刘一锅”火锅惠飨食客

地道的关东风味以豪爽的口味渗透着南京食客的味蕾,“刘一锅”凭借“筋头巴脑一锅香”系列火锅,被火锅达人品尝美味时所津津乐道。

惠飨食客:位于南京大厂新华路嘉泰商场四楼的“刘一锅”第430家连锁店,虽然连锁规模庞大,装修豪华,但是菜品和价格却是平民价位,因而大受南京市民欢迎。为此,刘一锅在火热8月回馈四方食客,吃100元送20元,吃60元送10元,30多种调料、5种开胃冷菜免费无限量供应,还为每桌免费送上精美果盘一份。

达人大赞:“味道真的很好,这样吃牛肉,人生真是幸福,汤浓、肉美、酱香。牛肉、板筋、蹄筋都好吃,筋道、地道。两个人吃小锅完全够了,搭上时令蔬菜,看着几朵切过十字花刀的香菇随着热气在汤中浮游,好有满足感。尤其是打底的土豆要留到最后吃,汤味都进去了,特别的面,粉粉的真入味,入嘴就化了。值得一提的是服务态度超级好,连空调温度、风向这样的小事都为顾客着想。”一位爱吃“筋头巴脑”的火锅达人对“刘一锅”的印象,这样娓娓道来。

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