



上期,“美食我来评”刊登后,受到许多读者的关注,不少读者向我们栏目反馈信息,发表自己的“吃后感”。有读者打电话来说:“有了这样的栏目,以后吃得开心或者不开心都有处发泄了,而且如果说得好还能赢得礼品,不错!”去哪吃过,有啥想法,就来“美食我来评”栏目韶韶吧!

本期,读者“莪鑫飛淼”对上期读者“未名湖”对江南公社的评价深有同感,向记者投稿参与“美食我来评”。这位读者详细讲述了自己的经历,并且“愤慨”到了评星级。看来,有这样一个栏目让大家有地方可以发表意见,是做对了。期待更多爱吃更爱评的读者的参与! 快报记者 彭凌梅

吃了就来评一评

评论人:读者“莪鑫飛淼”

评价店家:江南公社

评论内容:在快报上看到《畅所欲言评南京美食》里有篇评江南公社的文章,很有同感,故把我的遭遇在这里叙述。其实,我以前还在E美食评论过,而店家给的答复很不能让人满意,有点欺人的味道。

事情是这样,有天我和朋友去江南公社后标营店吃晚饭,生意倒是不错,菜貌似也不错,因朋友和我都喜欢吃牛蛙,故点了48元一份的鳊鱼赛田鸡和其他一些菜。一般这个菜在小店不敢点,怕不新鲜,想来这个地方人流量这么大,东西不可能不新鲜,而且店内还贴了不少伟人头像,还有什么语录,说是“为人民服务,讲究用心”什么的,感觉应该是很诚信的一家餐饮店。没想到等了半天这个菜才上来,开始尝的牛蛙觉得还行,可开始吃鳊鱼的时候觉得怎么烂兮兮的,吓得赶忙吐

了,再找一片吃,发现竟然是臭的(而且菜里还加了好多作料和胡椒粉),在大量调料的掩盖下都是臭的,可想而知这是多么不新鲜的鳊鱼啊!之后我们一片再没吃了。

后来找来服务人员理论,服务小姐又找来了他们的班长刘小宁(本人特地记下了他的名字),刘班长夹了几片鳊鱼说是给厨师长尝一下,不久回来跟我们说“我们的鳊鱼是好的,是每天早上杀的,杀的时候都带血的,绝对没有任何问题,如果有什么不满意你们可以到我们总店投诉。”我晕倒!大家可否评个理,你们说早上才杀的活的东西放一天就会臭吗,还是在冬天低温的情况下?真是太黑了吧!

另外,他们打了个招牌,说是本月E美食钻石卡可以享受6折,这玩意大家也不要上当了,那天我们点的菜好多都不能打折,只有个别素菜能打,便宜不了多少

的,这就是这家店的经营手段,我是再不会去上当了!

快来参与“美食我来评”,礼品等你拿

给大家介绍一下如何参与“美食我来评”栏目。投稿可按照上面读者的格式来,包括详细的吃饭经历,以及菜品、服务与环境星级的评判。如果您的评价非常精彩,我们还将向您送出精美礼品,您将有机会获得价值一百元的元祖蛋糕券,或者麦乐迪KTV代金券等。

以下,是向您推荐的投稿方式。

1. 加入我们的“团团吃”三群,QQ群号为118756101,向管理员留言;
2. 发送邮件至记者的邮箱 penglingmei@yahoo.cn;
3. 拨打电话025-84783633, 84783635

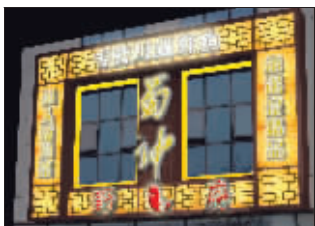
南京独此一家,别无分店 稀缺川藏野鱼,就在蜀神野鱼府

所谓“物以稀为贵”,别说一盆鱼竟然卖到一千多元让你咋舌了,舍得花钱、乐得尝鲜的“伯乐”之众更是让你目瞪口呆。这一切,只发生在位于万达金街西区的蜀神野鱼府!

知道什么是川藏野鱼吗?那是游弋于海拔4500米左右的川藏高原的溪流之中的冷水鱼类,它们生长周期长,一般都在10年以上,但雪水清冷,没有任何污染,因此鱼肉异常鲜美。这些鱼包括雅鱼、白鱼、藏宝鱼、土鱼、胡子鱼、雪鱼、豹鱼、石爬子、老虎鱼等

等,都是雪域特有的珍稀鱼类。而在西藏,当地人不希望川人将野鱼捕捉带走,往往看守十分严密,要潜入川藏交界处捕鱼,再运送到南京绝非易事。所以,蜀神野鱼府的田总恐怕是唯一拥有这一供货链条的老板,这是多么稀缺的资源!

货源极少,自当百般珍惜,田总在蜀神野鱼府店内特意花重金装置了特制水箱,模拟雪域环境为“鲜活川藏野鱼”量身定做新的生存场所,让它们在水温8℃以下嬉戏畅游。而川藏野鱼的做法



更是田总自创,用四川海拔2000米处的纯天然山泉水,腌制两年左右的泡萝卜片作辅料,配以辣椒、花椒等新鲜调料,风味自然鲜嫩爽滑不一般。

现在来蜀神野鱼府,更能享受消费满100元送50元抵用券的极大优惠哦!

无鱼不成宴,食蟹百味淡 龙宫第六届香辣蟹美食节启动



味,红光澄亮地摆在你面前,让人食指大动。肉质细嫩、辣气回肠的“龙宫香辣蟹”,有着一股聚集热情的魔力,不仅料足味美,而且肉特别多,连蟹钳里的肉都非常饱满,能让平日的淑女在此刻不顾形象地一通猛吃,直到把锅底的年糕、笋都全部消灭。

而“龙宫烤全鱼”也是风靡已久,它精选洪泽湖两斤以上的野生大鲫鱼,以自创秘方为依据烹制,龙宫炭烤全鱼做法独特,味道绝美,麻辣鲜香爽嫩。而且边吃边以小火炖煮,这样既有鱼的鲜味又有料的醇香,还有一种独特的焦香味蕴含其中,口感醇厚回味无穷。烤鱼所用的神秘调料更以鲜美见长并含多种氨基酸,可使烤鱼鲜上加鲜,百吃不厌。

时下,龙虾疑似致病使得南京的龙虾产业遭受不小的影响。对此问题,龙宫刘总表示,龙宫龙虾已经是10多年的成熟品牌,从洪泽湖运送过来的龙虾,有卫生、质量保证,从未出现食品安全问题。“龙宫龙虾敢百分百打包票绝对安全。”他说,“看到报纸报道后,我曾经主动致电玄武区卫生监督所要求前来检查,没有查出问题。”

十多年来,龙宫美食早已深入南京人的骨髓之中,尤其到了这迷人的金秋,龙宫的香辣蟹与炭烤野生大鲫鱼的香味仍然记忆犹新,引诱着大批的食客纷至沓来。为了回馈长期支持龙宫的广大粉丝,龙宫将于9月8日推出第六届香辣蟹烤鱼美食节,烤鱼吃一条送一条,香辣蟹吃两斤送两斤,让味蕾更加尽兴吧!

“龙宫香辣蟹”精选缅甸黑蟹,雄者脂白如玉,雌者脂黄如金,融入了各种调料的鲜美滋

农宅大院 小海鲜新鲜便宜吃不够

农家小海鲜,说起来让人垂涎三尺,听起来让人想象无穷,吃起来让人享受万分,回味起来又让人留恋不已。尤其是海贝,天然钙含量高,饱和盐含量低,有助于改进血液中胆固醇状况,而所含的锌是制造荷尔蒙的重要元素。

位于后宰门佛心桥44号的农宅大院自推出农家小海鲜美食节以来,以品种丰富、味道鲜美、价格实惠等特点深受宾客喜爱。小海鲜关键是一个鲜活的成色,这里的扇贝3元每只,带子5元每只,文蛤、花蛤、雪蛤、蛏子、豆腐鱼、鲜带鱼、小黄鱼、多宝鱼、大黄鱼、石蟹、花蟹等近30

个品种,价格也就是由一斤10元到38元不等,经济实惠,真是“打着灯笼”也很难找到的低价格了。在美食节期间,还有丰富的抽奖活动,真是桌桌有奖,桌桌有惊喜!

农宅大院推出这样优惠的海鲜,就是要树立“让大家花不多的钱,品尝到新鲜美味的海鲜”的观念。

农宅的大厨在烹制过程中既保留海鲜的原汁原味,还在菜肴的色、香、味、形上下功夫,以精湛的厨艺烹煮出令人垂涎三尺的佳肴,这里还经营地道的绿色农家菜,是您秋季滋补品鲜的好去处!

龙宫大酒店

龙宫第六届 香辣蟹 烤全鱼 美食节

龙宫炭烤全鱼



龙宫香辣蟹



吃1条送1条

吃2斤送2斤

正宗洪泽湖野生大鲫鱼、青鱼

详见店家公告

订餐热线: 84432681 84447777 卫岗店: 卫岗55号 (前线文工团旁)

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