

“江鲈淮蟹不论钱，肯到湖边明月船。

玉脍雪螯新煮酒，桂花香后菊花前。”

——宋·方岳《次韵客饷鲈蟹》

洪泽湖大闸蟹在历史上被称为“淮蟹”。洪泽湖“舀起来就能喝”的纯净水体和极富流动性的水态，使自古闻名的洪泽湖大闸蟹愈发健康健壮、味道鲜美。2009年，随着“到访”美国白宫、背部印上“H”痕等一系列事件，重新从幕后走到台前，备受美食家们的关注。

1. 生长环境

洪泽湖为悬湖，湖底土质坚硬，湖水清澈，湖边芦苇蒿丛生，水草繁茂，螃蟹往来于水草之间。

2. 品蟹诀窍

同其他大闸蟹相比，洪泽湖大闸蟹这些所含的水分较少，除清蒸、水煮的习惯吃法外，洪泽湖大闸蟹也常被用来做成炸蟹、面拖蟹。



“龙宫四季有美味，春夏龙虾秋吃蟹，冬尝野生烤鲫鱼，洪泽野味季季鲜。”从这首打油诗里不难看出，龙宫一年四季都有“鲜”，而且是洪泽湖的“湖鲜”。这一切其实都是源于龙宫大酒店总经理刘小龙的家乡情结，在洪泽湖畔土生土长的刘总自从在南京创立龙宫大酒店，便立志将家乡美食悉数搬上南京的美食大舞台，本着“以细节创造感动，以品质赢得口碑”的经营理念，坚持走特色、品牌的经营之路，这一执着已经过去了10多年。

在金秋时节，螃蟹成为餐饮市场的红角儿，龙宫大酒店的“龙宫洪泽湖大闸蟹”、“龙宫手抓十三香螃蟹”、“龙宫香辣蟹”也开始横行斗鲜，爬上餐桌抢地盘啦，难怪龙宫的人气总是居高不下。

割舍不掉的洪泽湖情结

龙宫，奉献家乡最美的螃蟹

洪泽湖大闸蟹，家乡最美的滋味

做为土生土长的洪泽人，龙宫大酒店的总经理刘小龙的童年、少年时代均在洪泽湖度过，因此对洪泽湖的情况了如指掌。

洪泽湖的大闸蟹为什么好吃？因为洪泽湖的水质好啊。刘总介绍，由于洪泽湖属于过水性湖泊，水流交换频繁，每年平均换水约11次，周围工业企业少，水质无污染，这使得洪泽湖一直保持着良好的水质条件，达到国家二级饮用水标准。此外，洪泽湖地处苏北平原，四季分明，各处水中漂游生物及水生植物极其丰富，这些都是发展螃蟹生产得天独厚的自然优势。

十三香手抓、清蒸，龙宫螃蟹味蕾斗艳

“龙宫十三香手抓螃蟹”选用鲜活味美的洪泽湖螃蟹，用龙

宫香汤料烧制而成，外观金黄酥脆，内里香辣浓郁，既有十三香的回味无穷，又保持了螃蟹的肉质细腻，营养丰富，且只只蟹黄丰厚，口感之好，堪称一绝。十三香调料更是龙宫的秘密武器，由20多种不同营养成分的中草药制成哦。

“食蟹百味啖”，夸的就是这清蒸大闸蟹，选用蟹中圣品的洪泽湖个大斤足大闸蟹精制而成的“龙宫清蒸洪泽湖大闸蟹”，突出螃蟹原形，色泽橙黄，蟹肉鲜美，保留了螃蟹本身的原汁原味，营养丰富。

金牌香辣蟹经典口味依旧

龙宫大酒店2003年便在南京首届厨艺大赛中获得“金牌香辣蟹”奖，特聘川籍香辣蟹总厨，亲自打造龙宫特色品牌，“麻、辣、香、鲜、活、嫩”的口味迅速风靡石城。目前，龙宫香辣



蟹选用的是缅甸黑蟹，在“龙宫香辣蟹”风靡八方的时候，为了补足家乡气息，“龙宫清蒸洪泽湖大闸蟹”和“龙宫十三香手抓螃蟹”，都选用的是洪泽湖出产的大闸蟹，每一道都极具人气，更是满足了食蟹族们不一样的需求。

最近龙宫又推出了不少新菜，其中洪泽湖小杂鱼蘸饼不失为一道美味新特色，原材料还是来自洪泽湖畔的哦！源自家乡洪泽湖，用最深情、最热忱的态度去做家乡的美食这份事业，又能层出不穷地推出各式特色口味，难怪龙宫能够征服粉丝无数了！

品蟹常识

教你挑选优质大闸蟹

优质大闸蟹都有一派“青壳白肚，金爪黄毛”的威武卖相。“青壳”，是指蟹壳呈青泥色，平滑有光泽，没有斑点。“白肚”，是指蟹腹部的甲壳洁白晶莹，非常光滑，这是湖底水草打磨的结果。“金爪”，是指蟹脚最前端的尖呈金黄色，在湖底硬结的泥土上锻炼得坚实有力，即使在玻璃上也能够六脚挺立，挥动双螯。“黄毛”，是指蟹脚上的毛根根竖挺、颜色发黄，一副英姿勃勃的战斗姿态。如果你是一个嗅觉灵敏的人，还可以闻一闻，如果能闻到甘甜的味道也一定是好蟹。

不论对挑选大闸蟹有多了解，最关键的还是不能忘记大闸蟹是季节性的美味，在合适的时间享用是最重要的。“九雄十雌”、“九月团脐，十月尖”，都是在说吃蟹的时间。农历九月母蟹卵满，蟹黄鲜香油脂细腻，十月公蟹性腺发育最好，这时黄肥膏白，蟹膏的口感丰腴圆润，嗜爱大闸蟹的人一般都会更加喜欢在11月吃公蟹。也有人喜欢在母蟹刚刚开始上市的时候吃蟹黄还没有长实的母蟹，嫩滑的口感也是一种不同体验。

在挑选螃蟹时，可以参考以下几点：1.选螃蟹以鲜活为上品。螃蟹的眼睛对外界刺激的感应最为灵敏，因此挑选时先触摸螃蟹的眼睛，反应比较激烈者说明其鲜活。也可以将其翻转肚皮朝上，看其是否可以自己翻转过来，来判断它是否足够健康鲜活。2.将蟹拿在手里掂，手感沉重的为肥大壮实的好蟹。3.观察螃蟹的腹脐，黑色越多则螃蟹越肥满，轻轻打开腹脐，隐约可见黄色者为佳。4.将螃蟹置于阳光或灯光下背光观察，透过阳光，蟹盖边缘不透光的则说明螃蟹肥满，若透亮缝隙可见，则螃蟹比较空。彭凌梅 整理

龙宫大酒店

龙宫第八届 螃蟹 美食节

龙宫炭烤鱼



十三香手抓螃蟹



龙宫香辣蟹



清蒸洪泽湖大闸蟹

特价 18元/只

订餐热线: 84432681 84447777

卫岗店: 卫岗55号 (前线文工团旁)

活动日期: 10月19日 - 11月19日