



“团团吃”宗旨是让广大“吃货”聚在一起品美食,不仅在费用上十分实惠划算,还能结识志同道合、热爱生活、热爱美食的朋友。每一期“团团吃”,我们都将优选特色店家,与店家协商为大家争取最低折扣,并在版面上公布时间、地点、菜单和所需费用。

□快报记者 彭凌梅

»下期预告

团团吃带你前往“品胜”
人均40元品地道老广粤菜



“啫啫生肠”:

“啫啫煲”是品胜的一大特色系列。每个啫煲只能使用一次,从下锅到上桌,时间是以秒计算的。品胜的“啫啫生肠”受到不少食客的喜爱。这道菜端上来的时候温度很高,香菜刚放不久,服务员会帮你用勺子翻匀,“啫啫”的声音伴随着阵阵菜香,还没吃已经垂涎三尺了。



“黄金灿灿鸡”:

既然称之为“黄金灿灿鸡”,顾名思义,这鸡真是外皮金灿灿的,无比诱人口水。夹一筷子,嗯,真是外焦里嫩,酥脆香嫩。不一定要蘸着碟里的汁来吃,本身的味道已经非常足够了。别艳羡肯德基的新奥尔良烤翅啦,品胜的“黄金灿灿鸡”作为粤菜不仅美味,而且健康多了!

团团吃去处:

品胜精致粤菜
时间:10月31日(周日)中午11:30
优惠值:团团吃品胜每桌8人,原价670元,现仅需人均40元。

团团吃菜单

- 1.四道凉菜:凉拌苦菊,鲜奶木瓜冻,醋捞野生黑木耳,粽香带鱼
 - 2.九道热菜:啫啫生肠,美味汁焗大虾,黄金灿灿鸡,和味猪手,五味鲜蛤,拍蒜炒芥兰,原始水晶三味豆腐,农家素三鲜,上汤娃娃菜
 - 3.一份汤、一份主食:老火汤,腊味煲仔饭
- 惊喜:“品胜”非常欢迎“团团吃”的团友们前来品尝,还特别赠饮广东荔枝红茶哦!

下期“团团吃”店家介绍:

品胜餐饮集团是广东知名餐饮企业,做得非常成功,在广东共开了47家店,仅在广州一座城市就开了7家,人气相当高,在饭点每次路过都会看到食客排排坐等餐位。2010年5月,品胜登陆南京,开设第一家粤菜酒楼,营业面积3000平

方米。餐厅的装修颇具岭南特色,所有厨师及高管均从广东直接聘请,菜肴更是正宗广东特色。

地址:中山南路501号通服大厦五楼。地铁三山街站4号出口,公交站100、38、23新桥站,26、33长乐路站。

报名“团团吃”:

1. 拨打热线电话 025-84783633,84783635。
2. 加入“团团吃”QQ三群,群号为118756101,在群内与管理员对话报名。
(注:所有团友参加“团团吃”均需提前交费,具体方式将在报名时向您说明。)

»上期回顾

香圣客,这家火锅有点特别哦

上期团团吃来到香圣客火锅,实在可以称之为一次特别的味蕾之旅,参加活动的团友都认为:“香圣客火锅,还真有不少特别之处呢!”这次团团吃,记者很高兴认识了一位烹饪学校的老师傅,以及两对幸福的母子组合,一起来看看他们的吃后感吧。

“敢说浆牛肉久涮不老,很有底气”

刘师傅这次是老团友“和你一起快乐”带过来的,在美食上的造诣相当不浅呢。记者有幸和刘师傅一桌共吃火锅,听他讲了不少经验之谈。就比如这“黄喉”,一般在吃火锅时很少点到,其实是一道不错的涮品,看起来像极了白嫩嫩的笋子,却是一道荤菜。“尝尝,这黄喉吃起来真是既脆又嫩呢!”刘师傅邀请记者品尝,一吃果然不错,以后吃火锅可要记住点黄喉哦。

香圣客火锅的浆牛肉是招牌中的招牌了,店里的黄经理介绍说:“香圣客的浆牛肉选用的是牛的里脊肉,久涮不老,不夸张地说,就算锅烧干了,这牛肉也还是很嫩。”刘师傅当即试了一筷子,的确非常滑嫩细腻,难怪老板如此有底气呢。对香圣客端上来的鮰鱼片,刘师傅评价,很少有火锅店会提供这个,因为鮰鱼要做成片可是有相当难度,这说明香圣客的厨师的确有秘技!



“妈妈,我们下次还来参加团团吃”

这次团团吃,记者非常开心能够认识这两对幸福的母子组合,两个小孩还是小学同学哦,一起吃火锅吃得亦乐乎。团友“易明京仁”是两位母亲之一,她说,参加团团吃主要是对这个栏目很感兴趣,带上小孩出来跟团友们一起吃饭、聊天,还能增强小孩的人际交往能力。别说,两小孩真可爱,看到记者就非常主动地甜甜喊了声“阿姨”!

“易明京仁”告诉记者,这次参加团团吃很有收获。不仅比一般消费来得经济实惠,也很有热闹的氛围,在菜肴的荤素搭配上非常不错。比如黄喉,一般在吃火锅时很少点到,“孩子吃了之后觉得很不错,说以后吃火锅也要点这个。”“易明京仁”还跟记者讲,两个小孩虽然是第一次参加团团吃的活动,却表现得非常满意,都拉着妈妈的手说:“妈妈,下次还来参加团团吃!”

西子轩,养生吃蟹欢乐开怀

以丰富而美味的西湖名肴扬名石城的“西子轩大酒店”,执着于菜品创新之路,在金秋时节延续着营养滋补路线,精心推出了几款养生新菜,让粉丝们在秋日里宴请更尽兴。

中国人最为讲究膳补之道,西子轩推出的“西湖野笋胖鱼头”在西子轩几乎桌桌必点,精选野山笋和新鲜肥美鱼头,精炖出浓稠的鲜汤,且用大明炉上桌,宾朋围坐而享用,那鲜香热腾腾地四溢,真是其乐融融。“清汤海参活鲍仔”,精选的是高端消费人群乐于食补的海参、活鲍鱼,鲜活的

名贵原料带来极高的营养价值,低脂且无胆固醇的特点适合男女老幼一起来养生。而且价格仅38元,绝对是工薪朋友也能够享用的养生美味。另一道“生炒鲜鱼唇”粉丝也特别多,是西子轩大酒店给大厨们精心研制而成,是鱼唇新烹法,成菜爽脆、黑椒味浓郁,配以西芹垫底,清秀高雅。

金秋吃螃蟹,西子轩更是让你欢乐开怀:10月26日起一周内,西子轩推出阳澄湖大闸蟹38元买一送一,真是天大的好消息呢!但要注意哦,活动仅限堂食,想吃多少就有多少,不限量哦。

我来自广东
LAM FROM GUANGDONG

品胜

品胜金秋送好礼

一重好礼: 洋河系列白酒(超市价)
二重好礼: 包间全单满100送20
三重好礼: 大厅每日一款特价菜 详见店堂公告

中山南路
中华路
长乐路

订餐热线: 025-57715888
地址: 南京市中山南路501号通服大厦5F(海底捞楼上)