

礼献钟山国际高尔夫四周年盛典

南京首现高尔夫大型沙雕展



不是在海边,而是在高尔夫绿茵场上,一座大型高尔夫主题沙雕巍峨挺拔、气势恢宏,堪称国内首次城市大型高尔夫沙雕展。据悉,此次沙雕展使得钟山国际高尔夫四周年盛典不断升华,并且与世界冠军联合会、明星慈善赛、会员邀请赛一起献礼钟山国际高尔夫四周年盛典。

星慈善赛、会员邀请赛一起献礼钟山国际高尔夫四周年盛典。

高尔夫球场首现沙雕展

据介绍,这座长15米、宽8米、高3米的大型高尔夫沙雕,两名设计师耗时近两周,用尽堆、挖、雕、掏等手段塑造出各种造型,才呈现出如此迷人的视觉效果。远观整座沙雕,它以一名夸张的“高尔夫选手”畅快地挥杆为主要形象,浓缩了山水相隔、蓝天绿茵以及一些高尔夫元素,以展现钟山国际高尔夫这座生态球场“挥杆山水间,一览天地秀”的完美意境。在整体布局上,

主体沙雕还融合了钟山国际高尔夫别墅、索菲特钟山高尔夫酒店,展示了球场完善的商务休闲配套设施。

10月31日,钟山国际高尔夫四周年盛典会员邀请赛当天,沙雕展盛大公开,会员、嘉宾及其家人除了赏析高尔夫主题沙雕的飘逸风情,沙雕宝贝英姿“沙”爽的表演等。

世界冠军联合会献礼钟山

记者了解到,恰逢四周年盛典之际,钟山国际高尔夫又迎来两件大喜事,一是钟山征服了国内多位权威专家“挑剔”的眼

光,从全国近400家球场中脱颖而出,斩获“2009-2010年度中国十佳球会”大奖,成为江苏唯一入选球会;二是钟山与世界冠军联合会达成战略合作联盟。

今后,钟山国际高尔夫会与该联合会中羽毛球世锦赛新科状元陈金;体操王子黄旭、杨威;蛙泳皇后罗雪娟;乒乓球名将孔令辉、王励勤等爱打高尔夫的世界冠军一起,整合体育资源、弘扬体育精神,推动南京以及江苏高尔夫运动的发展。该联合会的冠军代表奥运体操冠军黄旭、技巧世界冠军方盛等出席了钟山四周年盛典会员邀请赛,与百余位会员及嘉宾同场竞技。

2010“浩沙”杯 全国万人健美操大赛决战在即



上海、北京、四川成都、福建厦门、河南焦作……一个又一个省市,被大众健美操大赛所散发出的运动魅力点燃。经过近6个月的鏖战,2010年第九届“浩沙”杯全国万人大众健美操大赛20个分赛区的较量终于落下帷幕。各赛区的优胜者,将于12月8日到13日会师山东枣庄市中区,争夺最后的胜利。

今年“浩沙”杯全国万人健美操大赛分赛区的比赛自5月启动以来,吸引了各地大众健美操爱好团队的积极参与。浩沙一直秉承“传递和倡导一种积极向上的时尚健康生活态度”的品牌主张,通过大赛在全国得以广泛传播。6个月以来,20个分赛区比赛更是亮点迭出,全面健身的热度一地高于一地。

经过近六个月的比赛,上海、北京、四川成都这些分赛区的各组别获奖选手,将拿着进军山东省枣庄市总决赛的门票,向少儿组、小学组、中学组、普通院校组、体育院校组、健身俱乐部组、职工组、中老年组、排舞和自选动作共10个组别的全部奖项发起挑战。

“浩沙”杯全国万人大众健美操大赛是国家体育总局立项的大型群众体育赛事,由国家体育总局体操运动管理中心、中国健美操协会主办、浩沙集团承办。截止到目前,该赛事已成功举办了8届,区域覆盖广,参赛人数递增迅速,成为后奥运时代一项大型群众体育活动的品牌赛事。

透明厨房任看,涮菜半份任点

彤德莱,火锅就要温馨温情

大厅人声鼎沸,缕缕轻烟向上蒸腾,放眼望去,满满当当,几乎找不到空位——这就是笔者近日在营业时间踏入彤德莱火锅黄山路店所看到的景象,好一派热闹气氛,正如店名里的头个字“彤”一般红红火火!自去年进入南京以来,来自大连的彤德莱火锅迅速俘获了南京市民的味蕾,短短时间分店已开到13家,据了解,第14家分店新街口店也正在酝酿中了。彤德莱,到底是凭借什么优势,在众多火锅店家中脱颖而出,倍受喜爱呢?

透明厨房,彤德莱让你吃得放心

在彤德莱黄山路店,笔者看到厨房竟然就在大厅的一端,完全暴露在消费者的视野所及范围之内,这样的做法在火锅店中是极少见的。彤德莱相关负责人介绍:“所有店的厨房都面向顾客开放,顾客可以任意参观,可以观看我们制作火锅的全过程,看看我们的旧锅和垃圾是如何处理的,看看我们用的是不是优质油。”



涮菜新鲜,品质保证 分量足

彤德莱的菜都十分新鲜,

据负责人讲,目前14家分店买涮菜原料都是根据每家分店近期的营业情况来配比,不囤货,保证让客人吃到最新鲜的菜品。

笔者想向大家特别推荐彤德莱的羔羊肉、自制粉条和香蕉奶昔!羔羊肉来自内蒙古锡林浩特六个月的有机羔羊肉,入口绵绵、暖胃健脾。自制粉条则是精选优质马铃薯淀粉为原料加工而成的,入口劲道爽滑。香蕉奶昔绝对不容错过,闻起来很清香,喝一口就像去到了大草原一样心情舒畅。在彤德莱,哪怕是点半份,分量也特别足哦。

谋事在人 成事在“鱼”

金良酸菜鱼 10年精彩路

水不在深,有龙则灵;店不在大,特色则名。依托酸菜鱼、羊肉系列、地锅特色而声名远播的金良酸菜鱼,是南京餐饮大舞台上的一道亮丽的风景,一个坚实的品牌,在过去的10年时间里,在这古都金陵美食之城,金良酸菜鱼舞出了自己的天地。

当年酸菜鱼在南京的风靡程度可用“疯狂”两字形容,时至今日,能依然备受食客青睐的是金良酸菜鱼!能把一道酸菜鱼做的经久不衰、百吃不厌的还是金良酸菜鱼!在南京餐饮业竞争激烈的今天,金良酸菜鱼凭的是什?制胜的法宝何在?

自信创造财富

“金良”二字本是一个人的小名,可加上“酸菜鱼”,成倍的财富增长可就不一般喽。金良酸菜鱼的王彬总经理没想到当年自己的一个决定,一晃就坚持了10年。

2001年,20多岁的王彬在经历了一番艰辛的打工,拿着从父母、亲朋好友处借来的有限资金,在宁海路租了一间建筑面积仅为50平米的小门面,摆下7张小桌子。在经过了一番市场考察,有着敏锐生意头脑的王彬从酸菜鱼开始了他的创业之旅。10年过去了,许多当年一窝蜂似地开的酸菜鱼馆起起落落,能坚持下来并做得好的店家已经不多,金良酸菜鱼却发生了翻天覆地的变化,如今总面积已有近1000平米,在宁海路、西康路有3家分店。为喜爱这道美食的“粉丝们”带来了美好而经典的回忆。

消费者的认可就是“金良”的骄傲,如今,一年四季,去迟了,金良几乎是餐餐都要排队。要求加盟金良酸菜鱼的也不在少数。

十年如一日

酸菜鱼 20元一盆

如果问有谁知道10年前到现在没涨价的东西是什么?我能想出来的只有金良酸菜鱼,10年前开业,金良的酸菜鱼定价是小盆20元,中盆30元,大盆40元。10年过去了,鱼的进货价格已经从最初的2元多一斤涨到现在7元多一斤。问及王总为什么这么多酸菜鱼价格一成不变。王总感慨道:金良酸菜鱼能有今天,成为众多食客津津乐道、念念不忘的一道经典招牌菜肴,其本身的意义已经超过了它现在的定价。因为位于南师大对面,许多毕业的学生即便事业有成,回到南京来不及下榻,都要到金良酸菜鱼重温记忆。许多当年的学生因这道酸菜鱼为媒,如今已成幸福家庭的故事也有。王总希望,回来的老客能明白总有一些东西会在记忆深处永远不变的。

200平米小店

厨师长月入7000元以上

“厨师长月工资7000元以上,冷菜师傅3000元以上……”这个工资如果在千余平米的店里拿不足为

奇。可是在金良酸菜鱼200多平米的一个分店,就不能不说工资还是蛮高的。厨师长的福利待遇也很好,办公室,宾馆似的住宿,彩电、DVD、空调一应俱全。金良的王总坚信,好的厨师班子才能传承并创新菜肴,好的待遇才能留住人才。

难怪!除了酸菜鱼,金良的羊排、羊腿汤等羊肉系列是许多食客留连忘返的原因,金良的碳烧也是一绝,徐州地锅鸡、六和头道菜是非常的正宗地道,特色干锅、石锅、煲仔系列,乡村土菜、家常小炒等都做得非常棒。用老客告诉王总的话就是“你们家的菜是一般大店吃不到的口味和特色”。

“在提倡绿色餐饮的今天,就是酸菜鱼,选料也得考究”厨师长介绍说。“店里的酸菜鱼是以水库养的活水鱼为材,为了保证鱼的鲜活,店里坚持每天进货,绝对保证上桌的都是刚刚宰杀的游水鱼。酸菜来自四川。”巧的是说话间正好有上门收废品的,厨房间扔出了数十个油桶。我看了一眼,油桶上的字是大豆油、金龙鱼色拉油、调和油都有。

他们说:

“金良酸菜鱼做成这样真不错!”酸菜鱼“吃过的人几乎没有不夸的”,“鱼片”肉嫩味美,而且“分量很足”,“酸菜”据说还是专门从四川运过来的。其他家常菜也可以,性价比较高。老板人“很和善”。所以店里“经常是人满为患”。

-- 网友“风之彩”

在我的家乡比较爱吃麻辣的,所以到南京来上学便到处寻找麻辣的菜。南京大街小巷有不少川菜馆,本人也吃了不少,但是真正好吃的留下深刻印象的寥寥无几。在此向大家推荐河海本部西康路的金良酸菜鱼,每次路过都忍不住要去大快朵颐一番。那里的酸菜鱼可谓此饭店的招牌菜,分量十足,一阵香气扑鼻而来,上面铺上几个泡椒,辣得过瘾。不知道老板加了什么调料,鱼细而不腻。

-- 网友“mickey”

要说南京一年四季而且到处都有的就数酸菜鱼了,吃了这么多,最好吃的要数西康路的金良酸菜鱼,鱼肉入味、入口嫩滑香辣,香气四溢,味道超赞,每天的客人络绎不绝,最怕的是只要去都要排队。生意实在太好了!

-- 网友“回忆南京”

分量特别足,而且也很爽口,价格便宜。他家的鱼头、鱼尾都放在锅里熬制,汤汁鲜美,酸菜微酸。在宁海路一带生意最好,其实力可见一斑。味道不错,以个人口味来说辣味重点更好吃,鱼片非常薄,价钱非常公道。

-- 网友“绿茶”

金良酸菜鱼 百闻不如一尝

老店地址:宁海路南师大加油站对面巷内10米
订餐热线:83322170

二店地址:西康路1号河海大学旁
订餐热线:83715447

三店地址:宁海路153号(省检察院对面)
订餐热线:83320936