

评南京美食, 拿百元礼品



南京街头巷尾的美食,你吃过哪些?好吃的、有特色的可以跟大家一起分享,或者不愉快的吃饭经历也可以拿来发发泄——“美食我来评”栏目就想邀你来韶一韶南京这座城市里的美食,如果您的评价得到采纳,我们还将向您送出价值一百元的元祖蛋糕券或麦乐迪KTV抵用券一张哦!欢迎南京读者踊跃投稿至记者的邮箱penglingmei@yahoo.cn,请在邮件标题中注明“美食我来评”!

□快报记者 彭凌梅

评价店家:墨香徽府酒楼

评价者:读者“美食超人”

今日战友聚会来到红山路中北巴士公司对面红山支路的墨香徽府酒楼,听战友说这家徽菜堪称全市绝无仅有。走进店堂,古朴的木雕屏风,青砖小瓦,粉黛白墙和高高挂起的鸟笼灯,透出了徽派的民俗风格,是家书卷气很浓的餐厅。

说起徽菜许多人都知道——黄山臭桂鱼,听战友介绍这家臭桂鱼口味是南京最好的,且价格也是最便宜的(58元/条)。席间,未见其菜已闻其味,臭桂鱼上来了,一条足有12斤重的桂鱼被浓厚的卤汁包裹着,流溢出油亮亮黄色的鱼卤显得格外诱人,鱼肉吃起来一瓣一瓣的,没有多少刺,吃起来很香,一“臭”一香的感觉,真是香“臭”之间皆美味。

农家酱骨头听说也是这家店的“镇店之宝”。果不其然,放眼望去旁边的几桌客人都点了这个菜,端上

桌一看,一块男人拳头般大的大骨头绝对够分量,原来它是用猪筒子骨做的,吃起来酱香浓郁,肉味十足,可以说它融合了无锡酱排骨和东北酱骨架之长。

“宏村锅贴土公鸡”不同于常见的地锅鸡,它是用一个脸盆大的铁板,里面贴了一圈的锅贴饺子,中间是红烧的土公鸡,锅贴底炕得脆脆的,韭菜和肉的馅料里面汁水不少,有点吃生煎包的感觉,刚端上桌时,喷香的土公鸡卤汁随着锅里蒸汽散发一股让人垂涎的香味。

这家店所有的菜品价格也非常实惠,人均消费在20-30元。尽管店的位置有点偏,但这家店的美味和实惠还是非常值得前来的。

菜品:★★★★★
服务:★★★★☆
环境:★★★★☆

评价店家:金塘大酒店

评价者:读者“心念美肴”

参加过好几次“团团吃”了,彭团长多次跟我讲:“有空要给我们‘美食我来评’栏目投稿哦,写得好可以拿奖的。”这次就来凑个热闹吧!

上个月,带女儿去湖南路买衣服,正碰上狮子桥举办第六届美食文化节,小家伙被金塘大酒店的烤鸭免费试吃的活动给吸引住了,死活不肯挪步。金塘的师傅挺喜欢她,就让她坐在展台后的桌子旁,好歹暖和了一些。这孩子又不安分起来。“叔叔,我爸爸带我去北京吃过烤鸭,你们家做的是北京烤鸭吗?”得,这孩子变成小记者了,也亏得人家师傅有耐心,又回答她说:“是啊,咱金塘的烤鸭都是从北京空运过来的填鸭,每只都有5斤重呢。”正说着,一只挂着的烤鸭不小心落到钢

板上,那声音大得跟炸鞭炮似的,逗得女儿咯咯地笑。

我也跟师傅交谈起来,师傅向我介绍,金塘的烤鸭都是以果木为柴用挂炉烤制而成,这也是北京烤鸭的正宗烤法,做出来的烤鸭外观饱满,颜色呈枣红色,皮层酥脆,外焦里嫩,并带有一股果木的清香味,细品起来,滋味更加美妙。片鸭的工作也是由北京的师傅专门来做。

聊着天,时间飞快过去了,熟鸭子终于上来了。不一会儿,展台前就排满了长长的队伍,师傅的手在飞快地片起鸭子来,又用荷叶饼将鸭肉、黄瓜条、葱条、甜面酱等卷起来,递给参加试吃的人群手上。女儿也拿到了2个卷儿,吃得别提多满足了!

菜品:★★★★★
服务:★★★★☆

团友最信任的美食活动 40元尽享 “品胜”老广粤菜



“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。“团团吃”自今年5月举办以来,深受团友的喜爱与信任,老团友都争相提前交费晋升“团团吃”VIP,个人垫款最高达到1000元哦!快报记者 彭凌梅

下期“团团吃”前往:品胜精致粤菜

时间:11月21日(周日)中午11:30

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路、38路、23路新桥站,26路、33路长乐路站。

优惠值:团团吃品胜每桌10人,原价820元,现仅需人均40元。

快来报名“团团吃”:

1.拨打本刊电话025-84783633,84783635。

2.加入“团团吃”QQ三群,群号为118756101,在群内与“彭团”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。)

“团团吃”菜单,让你馋到流口水哦!

上期的“团团吃”我们已经来过品胜了一次了哦,尝过的新老团友都对这家地道的粤菜赞不绝口。尤其是“黄金灿灿鸡”和“口口生肠”等,都让大家吃得满意无比。品胜负责人说,店里好吃的菜太多了,一次不能全部都试过,所以又跟大家约了下期再见面,仍然是人均只收40元哦!这次菜单跟上期相比又添了不少新菜呢,一起看看吧!

团团吃菜单

- 1.四道凉菜:蔬菜色拉、剁椒鸭脯、凉拌黄瓜、糖醋寸金骨;
- 2.十道热菜:黄金灿灿鸡、鲍汁海皇焗水鬼重、啫啫鸭舌、清蒸多宝鱼、美味汁焗大虾、虫草红枣蒸牛展、极品小炒皇、红葱格格肉、深井烧鹅、生炒广东菜心;
- 3.附送一份点心干烧伊面和一道荔枝红茶。

浓郁的东北赫哲风情、正宗的东北特色美食
—— 全国连锁★生态美食 ——

来自乌苏里江的野生大鱼

老刘野生大鱼坊

怀头
原价 ~~58~~ 元/斤
现价 **38** 元/斤

胖头
原价 ~~68~~ 元/斤
现价 **48** 元/斤

老刘野生大鱼来自乌苏里江,无污染的绿色生态珍稀大鱼是生命的加油剂,每条至少10年以上生长期,重达几十公斤。其肉质细嫩爽滑无比,易消化,营养无敌。野生大鱼含有丰富的DHA、多种维生素和矿物质和微量元素,对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有好处。

我们的汤料是祖传秘制而成,以**东北大铁锅、土灶台**炖鱼,好吃补铁还补钙。点击率最高的莫过于被赫哲族敬奉为鱼中贵族的“大马哈鱼”和淡水鱼王的“鳊鱼”。

**野生大鱼真不盖
鲜美滋味人人爱!**

**宁吃野生1两
不吃养殖1斤**

为什么口感极佳?——因为没有污染!
为什么味道鲜美?——因为是野生鱼!
为什么香而不腻?——因为配方独特!

- 北京东路店:北京东路40-47号(九华饭店对面) 83605053
- 大明路店:大明路136号(应天大街交汇口) 52619879
- 水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367
- 建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367

御秦上品 秦朝瓦罐
联合打造阿房宫式奥体店

御秦上品
中国秦文化餐饮·连锁

正解川菜

成长感恩回馈: 11月期间 **8.8折**

持秦卡 **7.8折**

订餐电话: 025-86577777
地址: 建邺区奥体中心内40号柱(游泳馆旁)

详见店堂公告