

法国雕塑家罗丹曾说过:“生活中从不缺少美,而是缺少发现美的眼睛。”《美食周刊》呼吁:我们一起寻找南京街头巷尾的特色小吃吧!群策群力,将你平常生活或工作的地方最近的巷子里的美食说出来,跟大家一同搭建美食地图吧!

□快报记者 彭凌梅



一起找寻南京美食

美食周刊还开通了新浪微博哟

这期美食巷战,我们一起纸上享眼福,有空就去实地“考察”一番吧!

一、“徐州特色·涵洁地锅”,位于陶谷新村

特色:地锅鸡

当见到陶谷新村一家连一家的苏北菜馆时,我才惊觉,原来苏北菜也如此成派成系。陶谷新村集中了三家,“小小土菜馆”、“苏北土菜馆”、“徐州特色·涵洁地锅”。门面都很小,店内环境也一般。朋友经常去,向我推荐“徐州特色·涵洁地锅”的地锅鸡口味非常不错。

在青岛路上还有一家“达穆得西域食品店”,是个售卖新疆葡萄干、牛肉干、枸杞等特产的小超市。店里有五六种散装葡萄干,个个都湿润饱满,像是在蜂蜜里滚过一般,看着就流口水。

二、“田氏雅园”,位于六合龙袍长江村

特色:蟹黄汤包、草鸡汤、手工

牛肉圆

上周与车友一行10人驱车来到了龙袍长江村当地一家小有名气的饭店——田氏雅园,听说这家饭店不仅蟹黄汤包正宗味美堪称“龙袍第一”,农家菜、江鲜也很地道。

品尝这家店的蟹黄汤包是一种享受,“轻轻移,慢慢提”后,一定要蘸上浓浓的醋和姜汁,小小地咬一口,不仅汤包的美味于一口,那厚厚的蟹黄夹着鲜美的蟹味,香美至极,回味无穷。老板介绍,这家店一直到明年2月份都有蟹黄汤包。

这家饭店的草鸡汤非常正宗,黄澄澄的原汁汤,忽隐忽现地飘着一层鸡血,文火炖制5个多小时的草鸡,用筷子一撕就烂,红色的枸杞、红枣和黄澄澄的鸡汤交相辉映,格外诱人。鲜而不腻的草鸡香味,这在城里是吃不到的。手工牛肉圆也是这家店的绝活。看看周围有不少客人都点这个菜。精选的牛肉手工剁成肉末,做成汤匙大小的圆子,配上嫩嫩的豆芽,红白相间,口感极嫩,煞是好吃。

参与“美食巷战”

欢迎大家参与“美食巷战”活动,方式很简单,你只需要说出巷子的具体地址,以及这条巷子里好吃的数家餐饮店,包括店名、特色菜。麻烦将特色菜稍微细致一点介绍哦!美食周刊将根据你作出的贡献来送出礼品,包括麦乐迪KTV一百元代金券等。

[投稿邮箱]

wowplmm@foxmail.com,请在邮件标题中注明“美食巷战”。

[加入微博]

美食周刊也开通了新浪微博哦,搜索“美食休闲周刊”就能找到我们了!

雪龙牛肉绝佳风味 就在“牛将军”



当服务员在你面前呈上这样一盘牛肉:雪白的脂肪均匀有致地分布在桃红色的瘦肉中,犹如漫天的雪花在飞舞,你是不是该暗自咽着口水,想要将这如艺术品般的牛肉收归腹中呢?这就是新开业的“牛将军”餐厅特色雪龙牛肉的魅力!

吃了“牛将军”才知道,原来牛肉可以更美的

位于湖南路狮子桥金塘大酒店四楼的“牛将军”餐厅最近新开业,却已有不少爱上品牛肉的食客们纷纷慕名而来。为什么他们如此追捧雪龙牛肉?

有比较才有鉴别。从外观上看,雪龙牛肉红白相间、脂肪呈雪花状均匀分布在肉质中,色彩鲜艳,很诱人,让人很有食欲;再看普通的牛肉,肉质比较粗很呆板,瘦肉与脂肪分得很开。从口感上对比,普通牛排吃到嘴里,虽然味道还不错,但感觉肉质纤维比较粗,嚼了半天才能下咽;再尝尝雪龙牛肉,透明的脂肪在瘦肉纤维中散发出光泽,香味沁鼻,让人食欲大增,一咬之下肉汁流出,满口香,肉质细腻软滑,脂肪也一点

不油腻,回味无穷。

在“牛将军”餐厅品尝雪龙牛肉,不仅可以品尝牛柳、牛舌、牛眼、上脑和一品雪花牛等的不同口感,更有丰富多样的吃法哦。你可以选择用小火锅涮牛滑,也可以点上几串牛肉,当然,也可以品尝煎雪龙牛肉的美妙滋味呢!

“牛将军”雪龙黑牛,听音乐、喝啤酒、做按摩长大的哦

“牛将军”餐厅负责人介绍,餐厅选用的雪龙黑牛来头可是不小哦。它们出身高贵,是引进的日本和牛与大连本地利复牛进行三元杂交而成;它们过着贵族般的幸福生活,听音乐、喝啤酒、做按摩、睡软床、吹风扇甚至吃熟食……生长在如此舒适自然的环境中,怎么能不茁壮成长,牛才辈出呢?据悉,雪龙黑牛从小就受到“安全追溯”,每块肉都能追溯到每头牛的每个生长过程的全部信息,此举无疑更是让人吃了个定心丸。

雪龙牛肉的营养价值更是不胜枚举,它的蛋白质、不饱和脂肪酸、多种微量元素等都远远高于其他牛肉,而且老少皆宜哦!

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

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、延缓衰老等非常有益。

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”。

怀头

原价 58 元/斤

现价 38 元/斤

胖头

原价 68 元/斤

现价 48 元/斤

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 ●水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367
 ●大明路店:大明路136号(应天大街交汇口) 52619879 ●建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:13301598453