



半价品尝“牛将军”雪龙牛肉



与别的店不同,牛将军完全选用雪龙牛肉原块冷鲜肉。雪龙牛肉代表着中国牛肉的最高级品质,其肉色嫩红,细小的雪花脂肪均匀地分布在瘦肉中,鲜嫩爽滑的口感甜嫩无比,丰富的营养成分更是无可挑剔。而与一般市场上的牛肉相比,牛将军选用的牛肉为冷藏的原块肉,其中不掺杂任何的添加物质,完全是原汁原味的牛肉。

与众不同的雪龙牛肉

雪龙黑牛饲养周期长达1000天,它们听音乐、喝啤酒、做按摩、睡软床、吃熟食,享受这24000小时的细心呵护,品质完全可与日本神户牛肉相媲美!在这种环境中饲养出来的牛肉也有着与众不同的品质。

更具观赏性,具有极强的脂肪沉积基因,雪白的脂肪均匀有致地分布在桃红色的瘦肉中,犹如漫天飞舞的雪花,使人浮想联翩。更具回味性,雪龙牛肉的肉质细腻,肌纤维细嫩,入口即溶,香美可口,风味独特,回味无穷,口感极佳,其高档产品的适口性给人回味无穷的感受。

更具安全性,雪龙牛肉有严格的安全追溯体系,可以查到每一片牛肉从饲养到上餐桌前的所有信息,使消费者明明白白消费,安安心心食用。

雪龙牛肉的营养保健价值

当今社会,人们的健康意识也越来越强。在肉类产品中,雪龙黑牛以其具有的丰富营养而越发显现出其特有的优势,

时尚美味和营养保健提升了它的产品价值。

雪龙牛肉的脂肪中含有大量的不饱和脂肪酸,它是人体无法合成和维系人类进化和健康长寿的重要物质,不但能清除血液中产生的“垃圾”,而且还能改善血管弹性、有效预防心血管病、防止老年痴呆、预防糖尿病、促进脑细胞发育、提高脑细胞活性,提高记忆力,促进儿童智力发育等。

雪龙黑牛的胆固醇含量低,仅为等重鸡蛋的1/4,其饱和脂肪酸的含量比不饱和脂肪酸少,饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸与多不饱和脂肪酸的比例在畜肉中对人体最为适宜。较低的胆固醇和饱和脂肪酸水平,以及较高的单不饱和脂肪酸水平,有利于消费者减少心脏病和动脉硬化等慢性病发生的风险。

小提示:“牛将军”开业优惠,推出半价品尝雪龙牛肉活动。只要你在2010年12月21日到2011年1月31日光临“牛将军”,就可以享受到包括一品雪花牛、雪龙牛柳、雪龙三筋等在内的十几个菜品的优惠。在“牛将军”,人均消费50元到500元不等,可以满足各界人士享受高品质牛肉的需求。

到“牛将军”享受国宴级菜肴

已在12月3日试营业的“牛将军”是经营“黑毛和牛”肉品的专营店,选用最好的雪龙黑毛牛。在这里,你不仅能享受到高品质的雪龙黑毛牛的冷鲜原块肉,更可以品尝到国宴级别的美味佳肴,而且价格不贵哦!人均消费只需100元左右。

“牛将军”的主厨是来自台湾的梁师傅。他介绍说,“牛将军”的“一品雪花牛”选自雪龙黑牛三角牛腩部位,具有5A级品质,也是最畅销的品种。因为其肉质鲜嫩、风味浓厚,被选做了人民大会堂国宴招待中“四菜一汤”之一。可以说,品尝一品雪花牛绝对是国宴级享受。梁师傅最拿手的是“老虎斑鱼汤”,其选料则是来自深海的大石斑鱼。在经过梁师傅高超手艺的烹饪后,“老虎斑鱼汤”味道香浓,与牛肉搭配食用风味更佳。需要说明的是,“老虎斑鱼汤”还是台湾地区官方宴请时用的主菜哦!

“牛将军”的菜品种十分丰富,除了一品雪花牛外,还有雪龙牛柳、雪龙三筋、雪龙极品牛舌、雪龙三角尾扒等多种,在吃法上也有煎、烤、涮等不同方法。那么每种不同的肉应该怎么吃呢?梁师傅一一做了介绍。

雪龙极品牛舌是选自牛舌根部的高品质肉品,采用日式做法,不管是煎着吃还是烤着吃,都是味道香浓,口味劲爆。雪龙牛柳取自雪龙黑牛身上最嫩的部



“牛将军”主厨梁伟明

位,一千公斤的牛肉才能出一公斤的牛柳。“牛将军”的雪龙牛柳采用法式牛排的做法,成品的牛排十分香嫩细滑。一品雪花牛肉是最香的菜品,也是最好吃的菜品,烹饪方法是烤、煎、涮都可以。在吃一品雪花牛的同时配上干红葡萄酒,那感受更是非常好。

“牛将军”烤、涮吃饭的口味也是多种多样。在选择烤肉时,有原味烧烤、欧美黑胡椒口味烧烤、日本黄金烧烤与中国蒜片烧烤四种。而在涮肉的火锅选择上,更是有牛肉清汤锅、咖喱锅、韩式泡菜锅、番茄牛肉锅等几种。

实习生 李宏斌 记者 彭凌梅

营养 健康 品味
Nutritional Taste Chic

全部选用雪龙黑毛和牛!
它们听音乐、喝啤酒、做按摩!
其品质完全可与日本神户牛肉相媲美!

半价品尝雪龙牛肉

2010年12月21日-2011年1月31日

一品雪花牛 (烤/煎/涮)	雪龙牛柳 (烤/煎)	雪龙三筋 (烤/煎/涮)	雪龙极品牛舌 (烤/煎)	雪龙上脑A3 (烤/煎/涮)
雪龙三角尾扒 48元/份(涮)	雪龙眼肉盖A3 48元/份(涮)	雪花花腱 55元/份(涮)	手切雪花和牛肉 45元/份(涮)	雪龙牛腩模 38元/份(炖)
雪龙肋条肉 68元/份(炖)	雪龙腹心肉 55元/份(炖)	一品雪花肋排串烧 19元/串(串烧)		

以上品种一律半价,需凭广告或电话预约!

牛将军肥牛餐厅

湖南路狮子桥2号(金塘大酒店四楼) 订餐电话: 83248799

活动详情请见店堂公告, 活动期间茶楼收归牛将军肥牛餐厅所有。