



16年, 历久弥新的大牌档味道



1994年-2010年,南京大牌档16岁了。16年,大牌档从洪武路搬到了狮王府,从大排档改名为大牌档。16年大牌档开了四家分店。16年大牌档四家店风格凸显,恰好演绎了三种民俗风格:狮子桥的大牌档是欢腾喜庆的,各类美食节不停地举办,曾经有食客觉得这里热闹得像在办喜事;德基的大牌档是沉稳贵气的,一个门头,一张画都四处寻觅来的古董,这里的每一道食物都仿佛打上了时光烙印,而龙江的大牌则是淳朴清新的,就像邻家小妹,亲切地站在你面前……2010年春,大牌档北京中关村购物中心店开业,带着强烈的江南味道,大牌档深入北京“硅谷”核心区域,迈开了南京地产餐饮品牌扩张的第一步。

细数美食故事

大牌档门口的迎宾很特别,用老先生替代原先的迎宾小姐,他们有个名字叫堂倌,什么叫堂倌?过去跑堂的都叫堂倌。但是因为跑堂的都穿着过膝盖的蓝布大褂,袖口露出白边,扎着蓝布围裙,里面套着白小褂,看着很利落,所以这个“倌”也可以写成“官”。甭瞧是跑堂的,多大的人物也能见到,这个“官”字就是这么来的。堂倌也是有一套规矩的:站时两腿要与双肩同宽,坐时仅坐半个椅,腰板挺直,双腿垂直,双手平放在膝上;走路时与客人保持0.5米至1米的距离……看,一个简单的迎宾,在大牌档就有这么多的

讲究。

文火“养”出的狮子头

一个看上去简单的狮子头,在大牌档也是有故事的。做这个狮子头的师傅必须早上五点就起床,先把最好、最适合做狮子头的肉使劲搅,搅到肉质酥松。之后是切肉,这个肉是不能用绞肉机绞的,绞肉机绞出的只能叫肉圆。做狮子头讲究的是粗切细钻,这可是个技术活,功夫不到家,做出来的就是一团散肉。接下来,“清炖狮子头”必须用小火“养”足4个小时才行,在“养”的过程中,清水的温度、受热的均匀程度必须有一定的把握,要在水

温似开非开的情况下将“狮子头”炖熟。而在这“养”的过程中,五花肉的油已融进清水中,原汁的肉肉清香会慢慢渗透出来,跟新鲜的青菜汤融在一起,散发出独特的清香。

桂花糖芋苗也是很有讲究的。你会看到大牌档是用一口铜锅熬糖芋苗的。对,这就是做糖芋苗的诀窍。这样做出来的桂花糖芋苗色泽红润,晶莹剔透,桂花星星点点,香味扑鼻,芋艿爽滑可口。舀一勺子大牌档的桂花糖芋苗。厚厚的黏黏的,一口吃下去,调羹立刻干净了,不会在调羹上留下一点残渣,这是做糖芋苗的最高境界了。

……



北京中关村店实景

南京大牌档

正式开幕
北京中关村店

北京中关村店:
北京市中关村广场购物中心2层 电话:010-59863111
南京湖南路分店:
南京市湖南路狮子桥2号 电话:025-83305777
南京新街口分店:
南京市新街口德基广场7层 电话:025-84722777
南京龙江分店:
南京市草场门大街96号 电话:025-86218777

www.njdapaidang.com