

“金陵有美味,尽在真知味。”这句话在南京的餐饮江湖流传已久,让人一听就心驰神往。然而,仅仅用美味来形容真知味的菜肴稍显寡淡了,因为真知味的美食有着最显著的特征,那就是“原生态”,这是真知味人骄傲的所在,这是来真知味品尝美味的食客放心的所在。今年3·15的主题是“消费与民生”,借这个机会咱们去真知味探探班,看看这里的餐饮人是如何做好“吃”这项民生工程的吧。



专访阿波罗“小刘德华” 让节目间的“空虚时段”也爆笑

常去阿波罗演艺广场看演出的观众都知道,这阿波罗“撑场子”的“小刘德华”张柯可真是逗乐得不得了,是多年来以搞笑的丑角演出深受追捧的金牌压轴天王。可前不久,竟然传出“小刘德华”要改行做主持人了!不少同行都对此嗤之以鼻,就他一个演小丑的,还能当好主持人啊?喜爱他的观众也不禁在心里捏了把冷汗,可别把一代笑星就这样毁喽。

好在“小刘德华”张柯毕竟没有辜负观众的厚爱,在阿波罗的主持处女秀在两个半小时内就让台下的观众爆笑了80多次,太给力了!“小刘德华”张柯(以下简称张)到底为什么这么有魔力呢?



记者:你为什么叫“小刘德华”呢?

张:很简单,刘德华是我的偶像。我在阿波罗是“开国元老”,一来就做搞笑演员。为了达到强烈的喜剧反差,出场前主持人会介绍我英俊潇洒,身高1米95,人称“小刘德华”,结果人一出来……明白了吧?(笑)

记者:很多观众喜欢你的原因是你够“甩”,你怎么看?

张:我不怕扮丑。扮丑是一种艺术,京剧里的丑角,马戏团里的小丑往往都是地位最高的,有着深厚的艺术造诣。我塑造的“小刘德华”也是这样一个人,观众一听心里就会浮现出他的形象。而我夸张的表演之所以也能深入到观众心里去,因为这些笑料都是我在南京的大街小巷穿梭中,所听到、看到的,最后集萃起来。

记者:怎么让“穿针引线”的主持工作变得爆笑呢?

张:我转型做主持人,最重要的是不能辜负观众对“小刘德华”有“笑果”的期待。两个节目的衔接千万不能冷场,主持人需要调动观众的情绪,始终保持高昂。比如上一个节目演员唱完精忠报国,等待下一个节目的时候我就会冷不丁地说:“岳飞的母亲在他背上刺了四个字,精忠报国,我妈在我来南京的时候也刺了四个字——狗屎一坨。”

》》记者手记

虽然“小刘德华”在台上很“甩”,但在聊天的过程中你会发现他其实是个很严谨的人。他在江苏公共频道《公共演艺吧》做主持已经两年了,也深受电视观众的喜爱。在两个真实的舞台中,他转换着角色,用生命诠释着自己的艺术人生。

快报记者 彭凌梅

真知味: 原生态美味在金陵

敢为人先弃味素,原 汁原味零负担

现在的都市人在外就餐频次越来越高,然而,他们总会心存一点不安:现在食品安全问题频发,会不会我吃到美味实际上对我的健康有损害呢?不过,常来真知味的食客都非常放心,这位“原生态美味专家”早在2001年就已经弃用鸡精和味精,2006年11月更是彻底告别各类味素,一夜间对三个店从厨房到仓库彻底清查,把已购进未用完的价值几千元的各类色素、味素全部弃为垃圾。

是不是不用味素菜肴就没法做得好吃呢?实则不然。真知味在弃用两精的同时,大胆选用原生态绿色材料进行试验,配备了多种味道鲜美的高汤代替“两

精”,坚持选购质优新鲜的食材,做出的原生态至上美味得到了顾客的高度赞誉。台湾知名易学心理顾问师黎芸女士在真知味用餐后,口不干舌不燥,更将真知味不加味精、鸡精的鲜美菜肴誉为“零负担美食”。

真知味坚持选用无污染的原生态菜肴原料,并设立了自己的原生态种植基地,重视对各地原始美味的挖掘。由此创造出的真知味十大名菜在南京可谓久负盛名了,均被中国饭店协会授予“中国名菜”称号。

相信吗?这里的厨房 比自家的都干净!

与一般的餐厅注重在前场给客人营造出优雅清洁的环境不同,真知味更重视后场的干净卫生,这是保证食品安全的基础。

真知味获“首家源全5S管理中国样板店”认证可不是虚的哦,去它的“透明厨房”眼见为实一下——清洁卫生的操作间,让客人直呼比自家的厨房还干净!现在,真知味河西店更是致力于打造“清凉厨房”,节省能源消耗、改善油烟和噪音问题等,为南京的绿色餐饮开了先河。

原料放心了,烹饪放心了,环境卫生放心了,那么做餐饮的人是不是也让人放心呢?真知味自然不会小视这个重要环节。据了解,真知味不仅定期为每一位员工体检,确保从厨师到传菜员、服务员、迎宾员个个都是身体健康的,而且对休假归来的员工先做健康检查再上岗,每天都对员工进行体温测量。谁见过一个口罩一百多元价格的?真知味熟食间和面点间的操作人员戴的都是从香港购进的这样的口罩。

支持“3·15”,关注民生,让消费者质量和服务同享,永保健康幸福

真知味 DELICIOUS RESTAURANT

- ★ 国家绿色餐饮企业
- ★ 中国餐饮名店
- ★ 中国食品安全诚信单位
- ★ 首家获全5S管理中国样板店
- ★ 南京市政府文明单位

好吃 营养 真知味

食品安全绝对不是一句口号,这对企业来说已经上升到了诚信的高度。多年来,真知味不仅高举食品安全的旗帜,还认真贯彻执行香港“源全5S”管理法,从各个方面,每个细节认真践行自己的承诺,体现了企业高度的社会责任感,塑造了酒店的诚信品牌。

真知味(奥体店):御尚旬府和泰尚房,是真知味打造的高端原生态餐饮,整个系统都是原生态,从酒店装潢到菜肴出品,全部是原生态环保标准。御尚旬府酒店,菜肴一律用橄榄油烹制;常年保持25℃恒温的清凉厨房按照标准打造。泰尚房酒店致力于打造东南亚风情的欢乐时尚美味,带给您前所未有的味觉惊喜。

御尚·旬府 YUSHAN RESTAURANT

高级/原/生/态/餐/饮/会/所

缔造南京餐饮新高度

过寿虫草补 年年胜老虎

泰尚房 T-H-A-I RESTAURANT

泰菜之王

打造河西特色餐饮新宽度

咖喱皇炒蟹

安全诚信铸就原生态健康品牌

——为人类享受原生态健康美味而孜孜以求



原料:按照 ISO9001 管理标准严格选料并建立原生态种植基地



烹饪:菜肴烹饪不用味素,原汁原味
2006年11月,真知味彻底告别鸡精、味精等各类味素,真正做到了“一菜一汤,一菜一味,不用味素,原汁原味。”



卫生:卫生从个人、环境和菜肴抓起,菜肴安全放心
低碳:倡导低碳健康饮食,引导现代餐饮新风尚

汉中路店:汉中路156号 抢座热线:86792228 迈皋桥店:和燕路346号 抢座热线:66615777
月牙湖店:后标营52号 抢座热线:84649878 新家好宾馆:汉中路156号 订房热线:86792777
御尚旬府和泰尚房:南京市庐山路158号嘉业国际城5号馆5楼 抢座热线:025-87775588