

# 狮子楼老南京食记 报名免费学做南京菜吧



草堂烧仔鹅



渔家一锅鲜

常听一些好食者感慨, 南京外来人口越来越多, 不少餐厅都为了迎合市场需要而改换菜肴做法, 南京菜再难寻觅了。其实, 在南京并非难以寻觅南京菜。在狮子楼, 有一支专业的研究队伍, 他们大量地查阅各种史料、地方志等文献资料, 从中找出有关南京菜的蛛丝马迹, 并想方设法进行还原与完善。

## 狮子楼专注南京菜传承

什么是南京菜呢? 所谓南京菜是指近现代以南京为主要流行地区的各种菜品的总称, 包括六朝宫廷菜、秦淮船菜、民国菜、乡土菜、市井菜等部分, 这些菜以其不同的特点组合构成了南京菜。

作为专做南京菜的专家, 狮子楼表示, “我们要做的就是不断发掘老南京菜品, 做出适合南京人口味的南京菜。” 因此, 除了做大量的研究与搜集工作之外, 狮子楼还将发动民间力量, 通过与市民做有心的交流来发掘南京菜。

现在, 狮子楼与现代快报美食周刊联合推出“老南京食记——学做南京菜”, 意在让对南京菜感兴趣的读者参与到南京菜的烹饪过程中去, 真正了解南京菜的内涵, 并在日常生活中普及与推广南京菜。

## 狮子楼大厨教你乡土菜

这一期, 狮子楼大厨为大家详细介绍两

道南京乡土菜的来历与做法, 一起学学吧。

### 第一道菜: 渔家一锅鲜

旧时南京江畔渔民喜以杂鱼搭配各式食材混煮一锅, 名“一锅鲜”, 渔家一锅鲜由此而来。

原料: 小巴鱼2条、青海带150克、河虾100克、莲藕块100克、鱼圆200克。

调料: A: 葱段、姜片 B: 上等鱼汤

C: 盐10克、味精5克、胡椒粉3克

制作: 锅上火加入豆油烧旺, 放入小巴鱼略煎, 加入A料、B料烧沸, 炖约5分钟放入以上原料, 加入C料烧沸即可。

### 第二道菜: 草堂烧仔鹅

明、清时期宫中及民间皆喜食鸭、鹅; 其中尤以金陵地方以谷喂养之鹅为厨用之佳品, 其鹅肥嫩, 肉质鲜美。烧、蒸、焖、炖皆不改其鲜。

原料: 剥块仔鹅750克、切块土豆300克。

调料: A: 葱25克、姜片10克、蒜仔25克、豆瓣酱30克;

B: 盐3克、糖5克、味精3克、鸡粉5克、料酒10克、八角、豆蔻、苹果、桂皮各5克。

制作: 锅上火加入10克清油烧旺, 放入剥好的仔鹅煸炒, 将仔鹅炒至金黄色放入A料继续煸炒; 加入B料大火烧沸, 放至小火烧至仔鹅酥烂, 放入炸好的土豆块收汁即可。

想成为“老南京食记——学做南京菜”活动的学徒吗? 请加入“狮子楼老南京食记”QQ群, 群号为143424760。

# 龙宫龙虾, 不抛弃不放弃

专业做龙虾十余载, 要能轻易割舍就怪了。去年的龙虾门事件之后, 不少做龙虾的店家要么关门歇业, 要么谋求转型, 龙宫大酒店刘小龙却始终对自己的龙虾充满了信心, 从未动过舍弃龙虾的念头。

眼前, 龙虾的销售跟去年没得比, 刘小龙知道问题的关键在于人们还是不敢吃, 但他仍然誓要将“不抛弃不放弃”的精神进行到底。“时候未到, 龙虾在5月份应该能热起来。”对现在的冷清局面他如此评价。

刘小龙其人, 看上去其貌不扬, 说话也向来是直接明了。从去年发生龙虾门之后一直到现在, 他都很笃定: “龙宫的龙虾肯定没问题, 我敢做, 信任、喜欢龙宫的人也敢吃。”爆发“龙虾门”事件之后, 一些常来龙宫光顾的食客依然点龙虾来吃, 去年

冬天龙宫的龙虾生意也从未断过。但销售量明显还是受到了影响, 这是难免的。

在龙虾的采购方面, 龙宫大酒店坚持通过正当渠道购买洪泽湖龙虾, 严格杜绝从小商贩手中低价获取, 也不允许有购买经洗虾粉洗过的龙虾。龙宫大酒店在监督部门多次的例行检查与抽查中次次达标, 成为监督部门与食客认可的可放心食用店。

按往年的惯例来讲, 龙虾从5月份开始就红火起来了, 不管是星级酒店还是路边摊, 不管是专做龙虾的还是旺季“捞一把”的, 到处都难忽略龙虾那火红的身影。今年的三四月份, 龙虾有些“忐忑”, 观望、期待着, 是不是还能赢得人们一如既往的青睐? 刘小龙也在等待着消费者恢复放心大胆尝龙虾的信心。

# 金陵饭店推出“至味潮州菜”

曾有一道集山珍海味之大全的大菜, 其香四溢, 惹得邻院寺庙里念经的和尚垂涎欲滴, 失去定力, 不顾佛门戒规而寻香翻墙, 此菜故名“佛跳墙”。其精料精做, 使这道菜清鲜、醇厚, 味中有味, 妙不可言。

2011年4月8日至22日, 金陵饭店推出为期14天的“至味潮州菜”美食节, “潮式佛跳墙”成为这次美食节的领衔之作。

金陵饭店行政总厨孙学武介绍: 虽然关于这道菜的始说法颇多, 其实它就是一道集山珍海味于一坛的珍馐。 “潮式佛跳墙”与“闽式佛跳墙”相比, 选材更为宽泛, 酒香与各种香气混合, 鲜香浓郁的

境界可谓更上一层楼。除此之外, 这次“至味潮州菜”美食节还有潮式卤水拼盘、果香莲露羹、沙茶锅仔鳝鱼、蟹肉烩焗粉、原味生态鸭等与传统与新派相结合的潮式佳肴美饌。

此次梅苑门口的装饰也颇引人注目: 两只红木圆凳, 一张案几, 案几上除了潮州功夫茶的专用器具外, 一只围棋盘上还摆着一局未下完的棋, 为酷爱围棋的行政总厨孙学武亲自摆出。

孙厨笑称: 一局棋一壶茶, 伴以至味潮州菜, 人生快意莫不如此——金陵饭店“至味潮州菜”的文化意境创意甚是有味道。

# 南京饭店推出川菜美食活动

近日, 南京饭店举办川菜美食活动, 特聘四川成都峨山饭店川菜大师张昊, 他曾任任峨山喜悦酒楼、乐活食府、重庆峨山饭店等著名饭店厨师长, 尤其擅长用川菜烹饪手法制作精品菜肴, 如干烧辽参、活网鲍汤锅等, 得到党和国家领导人和社会各

界的赞誉。以及四川成都峨山饭店川点主厨方强, 擅长民间传统小吃制法, 创新出脍炙人口的特色点心, 其代表作有担担面、牛肉豆花等, 受到前来食客的高度赞赏。此次活动共推出了近30道口味正宗的川菜和点心, 预计4月28日此项活动结束。



专做南京家乡菜的美食专家

烹饪, 是一种生活态度。

这是一个物质过剩的年代;  
 这是一个欲望过剩的年代;  
 这是一个信息过剩的年代;  
 在城市里找寻我们原本的生活态度;  
 让我们一起创造, 一起品味。  
 属于我们的南京味道。

主办: 现代快报 狮子楼

活动QQ群: 143424760

南京市狮子桥29号 南京市湖北路78号  
 订餐电话: (025) 83607888 83243282

龙宫大酒店  
 龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴

快来吃我吧

新上市啦!

# 龙宫龙虾

地址: 卫岗55号(前线文工团旁) 订餐热线: 84432681 84447777