

龙宫:放心品质龙虾 别说你没吃过!

龙虾是南京人的最爱,早已是众所周知的了,而爱吃龙虾的人没有不去龙宫大酒店的,这个早已响彻四海的传奇美味可是让无数的饕餮人士过足了嘴瘾,这么闻名于世的龙虾,别说你还没吃过哦!



独特口味 传世经典

“龙宫十三香龙虾”可谓是龙宫的招牌特色,独特工艺结合秘制配方,香味扑鼻诱人,口感鲜嫩,肉细清香,虾黄浓郁可口,令人垂涎欲滴,难以抵挡它的诱惑。一锅香喷喷的小龙虾上桌,懒得要手套,直接双手上阵,抓起个大的吮一口,鲜汁冲喉而过,剥去虾壳,雪白的虾肉入味细腻、肉质饱满,咬一口,充

分感受小龙虾的鲜嫩,实在是爽得过瘾!虾迷李小姐告诉记者:“龙虾的质量和口味都不错,神仙也经不住这等诱惑。眼巴巴地望着,就已经舌尖生津了。”食客张先生兴奋地告诉记者:“吃过龙宫的虾,味道绝对沁人心脾,闻到虾香两腿都不想走了!”

龙虾肉质清鲜质韧,做法也多变,除了十三香龙虾以外,还有“盐水龙虾”、“麻辣龙虾”、“红烧龙虾”、“干煸龙虾”、“酱骨龙虾”、“香辣龙虾”、“活珠龙虾”……唇齿间散发出清悠的香,让人食欲大增,回味无穷!

放心品质 美誉四海

龙宫龙虾在南京已有10多年历史,秘诀不仅是风味独特那么简单,更重要的是酒店一直坚持的诚信实惠、顾客至上的理念。龙宫大酒店坚持通过正当渠道购买,龙虾全部来自湖水清澈、水草茂盛、水生资源丰富的洪泽湖,严格杜绝从小商贩手中低价获取,也不允许购买经洗虾粉污染过的龙虾。因此,龙宫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放心食用店。

龙宫大酒店能够借洪泽风情的特产在美食舞台拓展天地,对于越来越注重饮食健康的人们而言,返璞归真的美食最能打动他们的心弦,当我们好奇如何使得“龙宫”的品牌能在南京的餐饮界立于不败之地时,刘总自豪地说:“做人比做生意更重要,在做生意上我不算是一个精明的人,我靠的就是诚信厚道,尽管龙宫大酒店的知名度越来越高,但是多年来龙宫的价位还是一如既往地实在,舍得给客人吃,‘龙宫’的回头客如此之多自然不言而喻了!”

欢腾水中 夏日健身新时尚

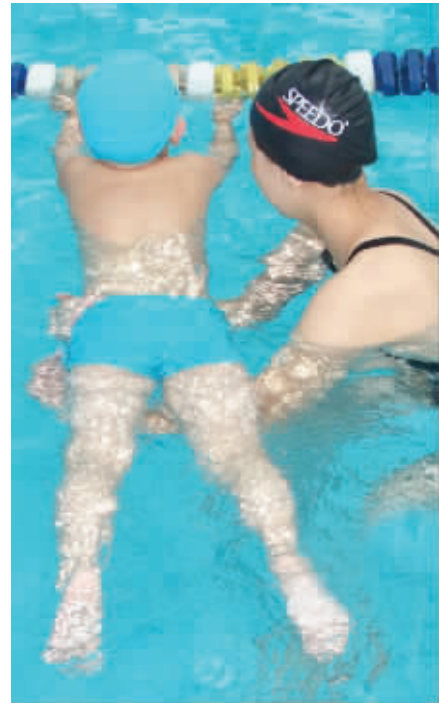
游泳是夏季里一项极好的有氧运动,不仅可以强身健体,亦能愉悦身心。你知道吗?在南京城有一家机构,在游泳培训方面相当专业,这就是南京欢腾水中健身中心。南京欢腾是国家水中健身标准起草的龙头企业,受到了国家体委、体育总局的高度重视,其开发的水中教学课程如水中健身操、水中活力棒、水中普拉提和水中瑜伽等课程,受到了许多女性的垂青,她们都在水中找到了属于自己的健康、自信和快乐。

如今,南京欢腾致力发展水中教学,涵盖游泳培训,旨在通过专业化和家庭式的教学培训,使不会游泳的人(大人小孩都可以)快速学会游泳。游泳,不仅是一项生存技能,更是夏季运动的好方式。

南京欢腾的教练员均由责任心强、技能过硬、有爱心、教学质量好的游泳健将担任,做到一对一、手把手教学,包教包会。同时,南京欢腾的游泳培训全部在合作的五星级酒店里完成,从水池、水温等到淋浴设施都非常完美,在这里进行培训,如家庭般温暖,学员能在体验式的教学环境中学会游泳。

南京欢腾自成立发展至今,已拥有会员上万人。从2007年参加国家体育总局举办的全国水中健身大赛起,到第二届全国水中大赛,南京欢腾总能收获冠军,其教练员出色的技术和实用的课程,征服了国家体育总局的领导 and 业内同行,他们对南京欢腾的表现都赞不绝口。今天,南京欢腾仍在致力开发新的水中健身操,未来能让更多的人,有机会来到水中,和我们一起感受水的魅力。

今夏,正值学游泳的大好时光。南京欢腾连续两波掀起全城蓝色旋风,将极其专业和温馨的游泳培训面向南京城的老百姓开放。不论你是大人,还是想为孩子报名,都可以联系欢腾。在南京欢腾游泳教练的精心授课之下,游泳将成为你更喜爱的一项健身运动。



说到不如做到,要做就做最好。在相比其他游泳培训机构来说,南京欢腾提供给学员的环境更好,服务更好,人才更专业,学员的心情自然最好,这就是南京欢腾要追求的。对所有来培训的学员,让大家开心而来,满意而归。

即日起,拿起电话,为你的孩子或者你关心的人报名,来体验南京欢腾的培训服务。有关企业的相关资讯,可以登录官网www.njht126.com进行查询。

在这个炎热的时光里,哪里可以有一片属于你的清凉?就在这里,南京欢腾!

金人来: 土生土长精做的高淳菜

高淳老街,早已闻名遐迩;而提及高淳菜,知名品牌餐饮连锁企业——金人来大酒店几乎成为高淳菜的代名词之一,这个已有五家直营连锁的酒店,在南京极具知名度,尤其是受食客喜爱的程度堪称业界奇迹!

食材 土生土长

高淳菜之所以受追捧,“金人来”倚着得天独厚的先天地理条件,在高淳境内拥有200多亩生态养殖、种植基地和强大的捕捞、种植队伍,每天用专车把水生野蔬、数百种湖鲜、野生的飞禽家畜等近百种高淳土生土长无污染,源于自然的绿色食材送到“金人来”各连锁店,确保酒店所有食材货源充足,品质纯正。

土菜精做 拒绝味精烹饪

“三分厨艺,七分食材”倡导原生态的“金人来”在“三分厨艺”上是连味精都不用,而全部用高汤,不仅增加成本,更是对自身厨艺的挑战。好在“金人来”自给自足的近百种土生土长,无污染的绿色产品是绝对优势,野生甲鱼、土锅麻鸭、乡村土鸡、河虾、金桂鱼、螺丝青、呆子鱼等,堪称一绝的高淳豆制品,不论是清炖还是红烧或油炸,吃起来可是别有一番滋味在心头。

招牌菜 健康而美味 拒绝食品添加剂 做放心食品

“金人来”的招牌菜可说是原汁原味,让人百吃不厌,比如古法焖青鱼划水:精选三年左右青鱼,采用古老的高淳独特烹饪方法精制而成,口感浓郁而奇特;固城湖鱼头砂锅:尝过的朋友都觉得比天目湖的还要好吃;手



抓乡村鸡;用散养高淳草鸡烹制,口感嫩香自然不用说;水鲜开会:固城湖里的小鱼小虾有滋有味很新鲜,看着就很热闹;家常蒸黄鳝:是绝对野生的黄鳝,做法也颇具高淳特色;红焖野生甲鱼:特选来自固城湖5年以上野生甲鱼的,滋补极品。金人来所有菜品拒加食品添加剂,做放心食品是企业的责任。

为感谢新老顾客对金人来大酒店的长期支持与厚爱,南京泰山路店、高淳宝塔路店、高淳固城湖店将于8月各举办“淳乡淳味”高淳土菜推广节、“魔幻美食节”新菜视觉互动美食节、“‘创意高淳菜’不一样的感觉与享受”的活动。此外,位于上元大街737号的江宁紫藤会所及高淳老街渡船口的高淳老街店将分别于九月和十月隆重开业!

南京泰山路店:泰山路雨润大街19号;订餐热线:025-87761077
高淳宝塔路店:高淳县宝塔路157号;订餐热线:025-68613777、57853777
高淳固城湖店:固城湖南路61号;订餐热线:025-57300677
江宁紫藤会所:上元大街737号商务局大院内
高淳老街店:高淳老街渡船口
高淳双牌石店:双牌石大街东2号;订餐热线:025-57852777





欢腾水中 品质游泳培训

无基础成人、儿童游泳私教培训

- 1对1私教: **1500**元/人/12课时,每课1小时
- 1对2教学: **1400**元/人/12课时,每课70分钟
- 1对3教学: **1300**元/人/12课时,每课1.5小时

教练资质: 持证且有多年以上执教经验,教学方法独特,因人施教!

教学成果: 动作标准、自如优雅,20-500米的游泳距离

教学环境: 5星级设施,28度以上水温,24小时自动水循环,独立冲淋房,桑拿等

培训地点:

- 1、钟山宾馆贵宾楼1楼康体会所游泳池 (中山东路307号)
- 2、金丝利喜来登酒店6楼游泳池 (汉中路169号)
- 3、国际会议大酒店钟山楼负1层游泳池 (四方城2号海底世界旁)

报名咨询电话: 84506022 84819822 400-770-2723 网站: www.njht126.com