



食话实说

寻找中秋美食·鸡毛换糖篇

鸡毛换糖，唤起家常气息

乍听鸡毛换糖，可爱诙谐，幽默的词语之后却蕴藏着深厚深沉的历史。鸡毛换糖是指在那个物资匮乏的年代，小商小贩走南闯北走街串巷，以糖、草纸等低廉物品，换取居民家中的鸡毛等废品以获取微利。最早在浙江义乌发展起来，带动了地方经济的发展。价格公道、分量十足、深厚的文化背景配合着家常美味的菜肴，如今进入南京，可谓是为南京的饕餮一族带来了无与伦比的实惠美味！

忆苦思甜 价格实惠

鸡毛换糖在现代已经发展为一家粗菜馆，传承历史精神，亲近百姓，以丰富的历史内涵和独特的待客方式受到食客青睐。鸡毛换糖粗菜馆源于历史上“鸡毛换糖”独特的经营方式，在物资丰富的年代，鸡毛换糖，很容易让人们想起物资匮乏时代的艰辛，既然源于对“鸡毛换糖”时代的追忆，鸡毛换糖总是以真诚的心贴近老百姓，价

格公道实惠，不欺不诈，做良心菜。鸡毛换糖精选农家土菜，其菜肴口味独特，菜品丰富，都是正宗的本帮土菜，在物欲横流的年代，带给食客别样的美味体验。

美味菜品 触动味蕾

大厨烤牛排作为鸡毛换糖的招牌菜，香酥霸气。鸡毛换糖选用上好肋眼牛肉，保证烤牛排能带给食客实在劲道的美味享受。不远处就能闻到诱人的香味。

相关链接

鸡毛换糖已于2011年8月17日在南京秦淮区来凤街2号（凤巢2号国际会所旁）盛大开业！为感谢广大市民的支持与厚爱，目前鸡毛换糖特意推出超值惊喜，凡进店消费的顾客，每桌都有特色菜相送，中秋期间，惊喜连连，更有多种优惠等您体验！

鸡毛换糖



订餐电话:52331198
南京市来凤街2号(凤巢2号会所旁)



南京皇家国际旅行社有限公司

4008808990 地址:玄武区中央路302号2幢2F(垠坤创意中央科技文化园)电话:89605330 地址:南京市白下区新街口中山东路18号国际贸易中心8楼A1-2 电话:85863886 85863887 许可证号:L-JS-CJ00034 授权号:L-JS01549 -NJ-WTDL-005

韩国济州岛浪漫包机游 南京直飞济州岛

特中行、招行以及广发卡报名9月份济州岛旅游，有更多优惠，欢迎来电咨询！

9月1、8、15、22日

3280元/人

9月4、11、18、25日

9月29日、10月2日

3580元/人

用餐、住宿、行程全面升级！

桂林 阳朔 银子岩 世外桃源双卧六日品质游 1700元/人起

桂林 大漓江 阳朔双飞四日常规精华游 2430元/人起

桂林 阳朔 银子岩 世外桃源双飞四日品质游 2700元/人起

海 岛 超值畅玩 1950元/人起

晶 品 海 岛 游 2250元/人起

厦 门 武夷山 单飞双卧五日 2140元/人起

厦门 鼓浪屿 莱庄 集美双飞三日 2370元/人起

云台山 青天河 少林寺 龙门石窟 空调火车双卧品质五日 1380元/人起

西宁 兰州 敦煌 玉门关 雅丹魔鬼城 兰州八日 5200元/人起

张 家界 凤凰古城 天门山 土家风情园 张家界

袁 家界 郊山双动六日红色之旅 1280元/人起

张 家界 凤凰古城 双飞四日 2150元/人起

常 州 恐龙园 巍峰水世界一日 168元/人

庐 山 龙宫洞 三叠泉 观音桥三日

每二、三、五、六发班 540元/人 黄山三日 388元/人起

峡 溪漂流 三清山 婺源四星 特价 三日 498元/人

买一送一优惠大酬宾(买一成人送一成人或儿童)

所有线路均赠送旅途中人身意外险及精美旅游用品一人份!数量有限先报先得!电话咨询还有惊喜!你还在等什么?赶紧拿起电话拨打吧---

食话实说

寻找中秋美食·金陵饭店篇

中秋之时 “金陵月饼”分外香

又是一年中秋时，月饼作为这一传统节日的重要美食之一，如今是越做越精美，越做越高级，人们在选购月饼时，不仅要看口味、包装，更看重品牌，尤其是食品安全问题被吵得沸沸扬扬的当下，选择大品牌更能让人食之放心。月饼是中国的传统美食，江苏省第一家生产月饼的高星级酒店是金陵饭店！从1983年开始，“金陵系列”月饼已在金陵大地不知不觉走过28个中秋。



锦圆金陵燕窝月饼礼盒

历史悠久，口碑相传

金陵饭店做月饼是高星级酒店里历史最悠久的，追溯到上个世纪80年代初。据介绍，最早做月饼是给金陵饭店中秋节晚上住店的客人和加班回不去的员工吃的，无论从原材料和做工来说，厨师都别具匠心，金陵饭店当时进入月饼市场，率先自制一些广式月饼，刚起步阶段就以香港、澳门等

地的水准，结合当地的口味烘焙少部分月饼，惊艳月饼市场。金陵饭店的月饼以高质量的馅料、软糯的口感赢得了大众的欢迎，酒店推月饼也就自然而然地成了一种现象。1992年，金陵饭店月饼在市场上锋芒初试，创造了销售1万多盒的惊人销量，由此开启了金陵饭店生产高档月饼的时代。

推陈出新，品质取胜

金陵饭店始终在引领月饼的新潮流。在不少食品厂家为了造噱头，纷纷不惜重金制作巨大无比的观赏月饼以提高媒体的曝光率的同时，金陵饭店打破思维定式，走起创意路线，每年都会有更多意想不到的食材被运用到月饼中。并始终遵循“把高质量的月饼带给中秋市场”的原则。尤其对于

馅心用料和制作，金陵饭店更有着自己独特的思考，传统的莲蓉、枣泥、豆沙、咸蛋黄等都曾经是金陵月饼高质量的“心”。金陵月饼工艺是金陵大厨28年的深厚功力铸成，尽管28年来工艺配方每年都会有新的技术和时代内涵注入，但严格选料、讲究制作、注重品质的内涵却从来不曾褪色。

品食之余，赏食之悦

金陵饭店在以高质量月饼缔造销售热潮的同时，以独特的审美眼光，不断在蜕变升级中引领时尚潮流。2009年，在金陵生活方式的引领下，金陵饭店的锦方月饼盒又悄然变身为精美的铁质礼盒，华贵的绛红色和浑厚质感的砂岩纹路完美结合，并隐现着中国传统的青花缠枝纹，在视觉上更加大气简约，盒面颗粒感均匀舒滑。

无论是1995年口感细腻时尚的冰皮月饼、2000年高端市场的燕窝月饼，还是2003年的姜汁香芋馅料、2005年的“酥皮”月饼，都曾将节日的口味装扮得多姿多彩；上等日本抹茶、大兴安岭蓝莓、北美黑加仑、玄米茶、南枣核桃、有机杂粮都曾作为金陵季节最时尚的美味留在人们美好的记忆

中。2011年，金陵月饼除了保留部分宾客喜爱的馅料外，又将桂花、莲藕入馅，中秋的韵味在小小一块金陵月饼里淋漓尽致地展现，都凝聚着金陵大厨独特匠心。



锦方金陵月饼礼盒

所有线路均赠送旅途中人身意外险及精美旅游用品一人份!数量有限先报先得!电话咨询还有惊喜!你还在等什么?赶紧拿起电话拨打吧---