

大牌档 金陵食韵的延续

1994~2011年,南京大牌档18岁了,18年,大牌档从洪武路搬到了狮王府,从大排档改名为大牌档。18年大牌档开了六家分店。18年大牌档六家店风格凸显,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,一张画都是四处寻觅来的古董,这里的每一道食物都仿佛打上了时光烙印;而龙江的大牌档则是淳朴清新的,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。2011年大牌档在北京三里屯的世茂百货店正式开业,至此大牌档在全国共有六家分店,带着金陵美食的神韵,大牌档把温婉精致的江南气质融入这座国际大都市,带给京城最地道的南京美味!

大牌档
 质和美味的食物是我们一直坚持并努力去做的事
 坚持品质的把握,始终保持高品质,让客人吃到优

安全宣言



精美小吃



蜜汁藕



清炖狮子头



南京大牌档



天王烤鸭包

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。因为凡是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,里边套着白小褂,看着很利落,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”就是这么来的。堂倌也有一套规矩的:站是两腿要与双肩同宽,坐时仅作半个椅,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地渗透出来,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。这样煮出来桂花糖芋苗色泽红润,晶莹剔透,桂花星星点点,香味扑鼻,芋芋爽滑可口。舀一勺子大牌档的桂花糖芋苗。厚厚的黏黏,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。

南京大牌档 大牌档®为注册商标

南京大牌档

南京大牌档 南京国际广场店

满200送50

活动时间:即日起

本活动解释权归南京大牌档

更多优惠资讯活动
 敬请登陆官方网站

www.njdapaidang.com

南京国际广场店:南京市中央路201号南京国际广场7楼(地铁1号线玄武门站1号出口) 美食热线:025-83585777