



主持人:宋昱
80后 狮子座

现代快报美食版
读者交流群:
200981926

带老外逛美食



现代快报美食周刊《带着老外逛美食》栏目正式“开播”啦,2014青奥会全球人士的焦点都将汇聚南京,美食当然必不可少。我刊现向全城读者征集南京特色美食店,哪里有好吃的,哪里的美食最具特色,您都可以向我们推荐,我们将带着老外去您所推荐的店家品尝,把我们金陵的美食文化更多地推广出去,同时欢迎更多的外国朋友报名参加这个栏目,免费试吃南京的特色美食。

1、将您推荐的店家直接发送至小编邮箱 xdkbsy@sina.com

2、拨打84783635、84783633,与我们互动!

推荐店家一经采用,我们将从中抽取幸运读者,每人均获得由现代快报《美食周刊》赠送的精美礼品。

汤包包的是馅 还有历史 **第一站:陈永梅汤包店**

“轻轻移、慢慢提,先开窗、后喝汤。”几乎在南京的大街小巷都能看到汤包的身影,一笼汤包配一碗鸭血粉丝或者粥,足以满足人的口腹之欲,近日,小编一行带着两位外国朋友到达栏目第一站陈永梅汤包户部街店,品尝了那里独特经典的陈氏汤包。

Tanya:对汤包情有独钟

美女Tanya,是来自白俄罗斯的留学生,想要去《非诚勿扰》的她告诉记者之前对汤包的感觉是马马虎虎,只知道天津的狗不理包子。热气腾腾的包子上桌之后,轻咬一口,Tanya竖起了大拇指,她一本正经地告诉陈总,很多外国人都喜欢中国的包子,自己之前吃的很一般,但是陈氏的很好吃很新鲜。她说:早上来一笼汤包,喝一碗粥真的是很好的早餐,之前一直不能理解中国人为什么早上吃包子,今天终于理解了。Tanya笑着说,如果能把店搬到学校附近就好了。



Qadeer:把粥喝“活”了

Qadeer是个英国的帅小伙,刚来南京不久的他在报名参加这个栏目时就很有积极性,因为宗教信仰,虽然遗憾没有品尝到Tanya大爱的陈氏汤包,但对店里的皮蛋粥称赞不已,记者看到,陈氏皮蛋粥讲究的荤素搭配。吃相俏皮的他看着随行美女李鸿霞的相机镜头不亦乐乎。看着Tanya吃得那么津津有味,Qadeer在一旁哈喇子直流,看着干着急,建议老板以后推出牛肉馅的、羊肉馅的汤包!

陈永梅:热心老板述说陈氏汤包的历史

陈总是地道的浙江人,据她介

绍,乾隆皇帝多次的江南之行,其实是为了再次亲临浙江等地品尝为他提供的接驾陈氏汤包等盛宴佳肴,回京后,几次旨令御厨烹饪都未如愿以偿,于是第六次下江南,带来随性的御厨班子多次学习,但终究未能成功,于是立旨宣陈氏进宫做御厨,陈氏懂得伴君如伴虎的道理,连夜关门,隐形埋名求生存,直到陈氏第八代孙女无意间在陈氏祠堂发现了“陈氏汤包的秘方”,但字体已模糊不清,经第八代孙女之一的陈永梅十几年的精心研究,终于在2000年把祖先遗留下来的食谱拼凑成功。于是陈氏汤包就得以流传至今。

快报记者 宋昱

链接

喝汤也有姿势

冬天喝汤是最进补养生的了,在家喝汤大可随心所欲,外出就餐,可就要注意用餐之礼了哦,因此,喝汤时最先要注意的是姿势必须端正。将汤匙拿至嘴边时,上身向前倾,变成“吸汤”,所以会发出声音。在欧美不叫“喝汤”,而是说“吃汤”,也就是要把汤送到嘴边吃下,这样便不会发出异响。

1、喝汤时背脊要挺直,脸不可朝下。

西洋有句俗语说:“想惹人嫌,不妨出声喝汤”,原因就是这样的。喝汤时,汤匙要横拿,略略倾斜以汤匙前端靠近嘴边,要诀是要把汤倒入嘴里。

2、喝汤时需由内往外舀,右手拿汤匙,左手按住盘缘是最基本的姿势。

英国人则认为,喝汤时左手放在腿上,才合乎礼节。舀汤的方式多采用英式,由内往外舀。不过,汤的分量尚多时,务须由最里侧舀向外侧。舀起后,汤匙底部先在盘缘轻擦一下,再送至嘴里。否则,汤汁极易滴落到桌面或下巴,很不雅观。

3、汤匙不要舀满。

尤其是第一匙,千万不可太满,因为,这一匙负有确认汤热度的任务。而且汤匙舀得太满,多不易凉,分两口吃又违反礼节,假如一口吞下因太烫而吐出时,可就当众出丑了。纵使汤的温度适中,舀的时候还是以不超过汤匙八分满为原则,不然也很容易滴落到桌面。

Thai Spices
泰煌料理

泰煌1912店盛装升级

精品泰式菜肴 让味蕾感受**泰**美味!

火爆开业

1912店: 南京长江后街2号(1912街区B7幢) 电话: 025-84452928
 万达店: 南京万达金街301(水西门大街301号) 电话: 025-87716077
 德基店: 2012年1月上旬重装开业, 敬请期待 电话: 025-84712608