

# 金陵饭店停售鱼翅

近日，金陵饭店正式宣布：三月份起停止供应鱼翅食品，进一步大力推广金陵饭店专属有机基地的农牧产品和当季果蔬。一大批广受欢迎的鱼翅类美食被撤下金陵饭店菜单，红烧海虎翅、瑶柱竹荪炖翅、高汤金钩翅——这些菜品都曾经给金陵饭店的美食带来无限风光。该举措得到环保人士和宾客们的高度评价。“失去了一些利润并不可怕，但不能失去了未来。”金陵饭店相关人士表示。

食用鱼翅是中国特有的习惯，鱼翅是鲨鱼软骨，鳍骨形似粉丝，因含有形如粉丝状的翅筋，略带弹性，经高温烹饪后膨胀软化，深化成功物胶后形成人们追求的最佳口感。由于鱼翅的炮制和烹调工艺十

分复杂而专业，更为鱼翅的高昂价格提供了充分的理由，鱼翅做得好不好，也就成为酒店餐饮高档与否的重要标志。

世界上每天都有20多万条鲨鱼被无情捕杀，仅存的547种鲨鱼中已经20%遭到人类捕杀，少数珍稀品种濒临灭绝。专门捕鲨的渔民在近20年间成倍增长，日益增长的鱼翅需求产生恶性循环，进一步威胁到全球海洋生态系统的平衡。

专家认为：比起目前仍在销售鱼翅的餐饮企业数量，选择停售的金陵饭店只是相当小的部分。我国也没有在法律法规上明文禁止食用鱼翅。因此，卖不卖、吃不吃，要靠企业和消费者的自觉，金陵饭店此举无疑是在行业内树立了绿色的榜样。

## 华阔RTV火锅 掀起都市休闲餐饮新浪潮

想撮上一顿火锅并不是件难事，可想吃得健康又有品位真的很让人头疼。笔者最近走访了南京的各大火锅店，发现了一件很值得分享的事情，南京最近流行起了一种新概念火锅——华阔RTV火锅，位于珠江路与丹凤街交叉口赛格数码五楼，总建筑面积3800余平方米，据笔者了解，它还是一种传说中的边吃边唱的火锅，非常值得一试！

倡导“精致休闲”理念，华阔RTV火锅内设豪华包间、卡座、聚会大厅，有金陵火锅业航母之称。大堂设计时尚典雅，清新自然，又具小资情调，非常适合商务宴请、朋友聚会、单位聚餐，罗曼蒂克而又不失身份。传承经典，演绎辉煌，华阔RTV火锅汲中华五千年餐饮文化之精髓，撷现代休闲养生之要旨，取当下时尚之潮流，引领中国餐饮业进行一场新的变革。

## 海弘昌 ◎ 俗话实说 ◎ 极品象拔蚌震撼金陵城

——来自阿拉斯加冰冷纯净海域的野生活海鲜

“这里环境优雅庄重，菜品也特棒，色香味俱全，关键是这里的海鲜味道特别好，而且都是每天空运而来的，绝对的新鲜，吃海鲜我只来这里。”家住裴家桥小区的谢先生向笔者说道。位于湖南路狮子桥2号的海弘昌创意海鲜自开业以来一直深受金陵食客的赞誉，无论是邀请三五好友聚会，还是开展商务宴请，都不失为一个首选之地。



海弘昌这样绝世美味的象拔蚌！

极品海鲜  
健康食材 新鲜神话

在南京，做海鲜的餐饮店并不少见，但海弘昌创意海鲜独到之处，就是对于原材料严格把关，食材全部从世界各国当地直接采购，保证了天天空运，新鲜丰富的海鲜品种让食客叹为观止，吸引大批人群前来品尝。据海弘昌高级行政总厨Joe Xu说，海弘昌的菜品用的全部是小分子高科技的弱碱性营养水，倡导健康养生为理念的海弘昌所用油是橄榄油，而且少糖、少盐，摒弃了味精，绝不使用任何食品添加剂。海弘昌所采用的烹饪方式也是极其健康的，烤和涮，更能保留食材的原始味道，让人在南京就能感受世界的经典味道。在这个崇尚养生的时代，海弘昌创意海鲜将在美食界缔造又一部绝世的海鲜神奇！

## 金涌牛肉牛筋火锅 吃1锅送38元！

在这乍暖还寒的时节里，人们对吃火锅的热情却从未改变。在金涌牛肉牛筋火锅店，肉质鲜嫩、汤味鲜美的“筋头巴脑一锅香”，不但口味极佳、营养丰富，又能补气暖胃，是一道备受推崇的膳补美食。在此冬末春来之时，金涌牛肉牛筋火锅更是推出了“吃1锅送38元牛肉牛筋券”的优惠活动，如果你想与朋友小聚一番，不妨到这里坐

坐，58元一份的牛肉牛筋锅在分量上更是足够三四人享用哦！

牛筋糯，牛腩脆，牛肚爽，肥牛肉嫩滑，轮流吃完这些，再尝一口原汁原味的全牛汤，顿觉胃暖心热，滋味无穷。在这个最宜吃火锅的季节，与情侣、家人或与三五好友到金涌牛肉牛筋火锅店，以火锅的方式进行牛食补，绝对可以提高生活的品质。