



王强

饭店月薪8万 请江鲜世家传人烧河豚

江鲜世家 绵绵相传

王强来自靖江江鲜烹饪世家,其祖上历代居住在长江边,以捕鱼为生,渐渐地发现了各种鱼类在习性、肉质等方面的差别,知道怎么烧才能保持原汁原味,不断积累的“烧鱼秘笈”经代代相传,形成自己的独特烹饪秘笈,并被历代望族显贵竞相聘请为“烧鱼师傅”。王氏所烧河豚更为历代餐饮业的风向标,这引得其他地区的名士、百姓纷纷效仿。河豚饮食文化在长江下游兴盛起来。

王强大师在传承祖上的传统烹鱼技法的基础上融入当代西餐的制作手法,在鱼的色、香、味、形、器、养、意上做足了功夫,将江鲜的风味、文化、营养融为一体,精心打造“创意江鲜”系列,确立了无国界江鲜的前沿饮食思想。经过多年的潜心研究实践,成功塑造了新派创意江鲜宴的自主研发品牌。每年春季王强大师被北京官方请去专为中央领导烧江鲜,其所带弟子遍布全国各星级酒店并被委以重任。

此次王强大师签约世纪缘,也是集团多年诚挚相邀的喜人结果。王强大师将亲临世纪缘各酒店,亲理、传授新派创意江鲜宴。此次江鲜美食节,几乎罗列老百姓耳熟能详的江鲜品种,更有市场上难得一见的极品江鲜,让广大食客一饱口福。同时推出

香椿、马兰头、荠菜、野芦蒿、菊叶、杨花萝卜等多种春季时令绿色环保野蔬主打的“野蔬特选”。

罢黜百家 独尊“鲜”术

世纪缘酒店集团严控品质关,内部实施了严格的“四真品质”:货真实,烹真专,肉真嫩,汤真鲜。使江鲜产品品质得到高标准提升。

货真实:世纪缘庞大的采购系统,直接收购渔民网中鲜活的野生江鲜,上岸就送,当日快车道送至世纪缘,保证了江鲜的货源纯正、最及时的保鲜。

烹真专:世纪缘百万高薪聘请靖江专为国宾级宴会烹饪江鲜的王强大师亲理,采用一系列独特的保鲜工序、宰杀工序、调料工序、植物佐料工序、烹饪工序,其江鲜烹

饪用毫秒精准计时的品质管理和不断改良创新的烹饪技术,在行业内享有极高的声誉。

肉真嫩:所烹饪出的江鲜,鱼肉细嫩、吹弹可破、入口即化,鲜、细、嫩的口感如丝般滑过喉咙,就像丝绸滑过脸庞一样——细腻柔滑。

汤真鲜:泛着点点油星的本色鱼汤,汤清亮、姜金黄、葱翠绿,渗着浓浓鱼鲜味,奇香无比,清新入喉,美不胜收。

美食节期间开展消费满500送河豚1条或河豚吃一条送一条的活动。相信大家不会错过这个能一品传奇江鲜的好机会。

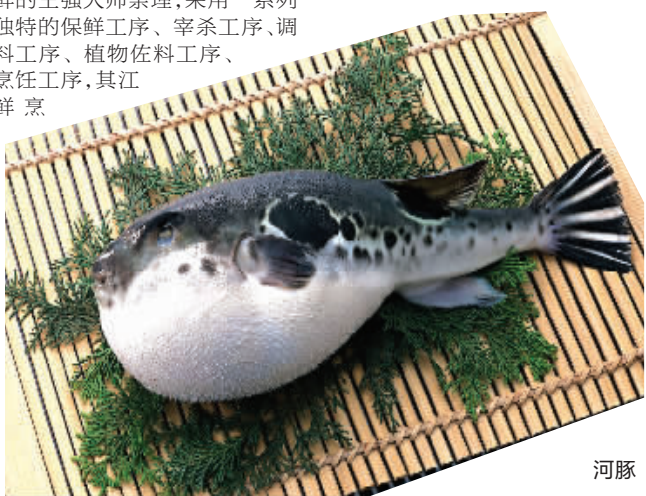
徽菜美食节 在宁举办



徽州臭桂鱼

2012年3月13日-4月30日,黄山餐饮协会烹饪大师一行带着“徽尚皖美·经典徽菜”前往南京世纪缘酒店集团进行厨艺交流学习,此次交流学习,将把徽州风味的绝味佳肴和徽州文化的经典传奇在南京传播,带来美食与文化的交融,并给广大南京食客带来经典的徽味美食。

据了解,本届美食节,食材都是运用徽州本土原材料。为了弘扬传统经典徽菜文化,行政总厨邓绪鑫率领研发团队联合黄山餐饮协会推出了“徽州臭鳊鱼”“毛峰熏白鱼”“黄山笋衣烧肉”“金米炖甲鱼”“铁板葛根粉”“清蒸徽州火腿”等经典菜品,通过精心烹制,力求展现徽州风味美食的原汁原味,尽显徽州菜肴精华。美食节期间将开展精彩的活动,定会让广大食客享受到实惠,一饱口福,满意而归。



河豚

近日,南京世纪缘酒店集团不惜成本,8万月薪聘请了靖江江鲜大师王强来世纪缘,传授王氏江鲜历代祖传的独特烹饪秘笈,在烹饪界引起了不小的轰动。



世纪缘酒店集团
Century缘 Hotel Group

世纪缘江鲜野蔬徽菜美食节

(活动日期: 3月13日—4月30日)

消费满500元送河豚1条

或河豚吃一条送一条

活动细则:

1. 每次消费满500元送250克河豚一条 (3条以上含3条, 标准单不在此列)
2. 吃河豚吃一条送同等规格的河豚一条 (3条以上含3条, 标准单不在此列)
3. 以上促销活动期间不可同时享受。
4. 赠送的可等规格的河豚指与自己消费的河豚同一重量的河豚, 如若客人需要高于同等规格的河豚, 差价部分必须补足。
5. 其它未尽事宜, 请以现场说明为准, 请仔细阅读活动公告。

长江四鲜”河豚、鲥鱼、刀鱼、江鲢以及江虾、江龙鱼、江蟹、麻鸡鱼...各类江鲜经世纪缘大厨独家秘制既健康又时尚。同时推出香椿、马兰头、荠菜、野芦蒿、菊叶、杨花萝卜等多种春季时令绿色环保野蔬主打的“野蔬特选”。徽菜美食节力献徽州风味的绝味佳肴,更多传奇美味不容错过!

江宁店: 84689988 江宁区百家湖广场旁双龙大道1680号

光华门店: 84489799 白下区御道街69号

中央饭店: 83150777 中山东路237号

北京东路店: 58876777 玄武区北京东路77-1号

后标营店: 84569488 后标营路25号

新街口店: 84529210 中山南路101号

连云港店: 0518-85783888 连云港市新浦区海连路6号

云锦路店: 86477177 建邺区云锦路122号

进香河店: 86977555 玄武区进香河路22号