

# 向阳渔港集团旗下 “文鼎酒家”香港湾仔载誉开幕

继位于尖沙咀 iSQUARE 国际广场的“文鼎壹号”得到香港各界赞赏及支持后,相隔短短一年,同属向阳渔港集团旗下的“文鼎酒家”于5月6日晚上隆重开幕,并邀请到重量级嘉宾及影视名人出席,包括:香港联谊会会长忻元甫先生、阿一鲍鱼董事长杨贯一先生、全国政协委员容永祺先生、香港投资推广署经理蒋学礼先生、浙江旅游大使暨宁波亲善大使曹众小姐等,一同见证“文鼎酒家”隆重开幕,品尝特色浙粤美食。



## 浙粤名菜共治 打造尊贵宴席

宁波菜鲜咸搭配堪称一绝,咸得原味朴实,鲜得味蕾一振,这种注重传统风味的传承和原料食材选择的菜系深得星级食客青睐,明星足球队著名影星周星驰及刘德华等,都是宁波菜的爱好者,可惜香港的宁波菜馆着实太少。全新的“文鼎酒家”坐落于湾仔黄金地段,独栋乳白色的外墙,楼高三层,烛台式水晶吊灯映照着大堂整面描绘着江南亭台楼阁古风美景的屏风,整个厅堂充满古雅高尚格调,素雅婉约的中式青花壁纸,地面铺着五

彩厚实的手工地毯,无论是餐桌上的摆设、餐具器皿的搭配,以至整体用餐的气氛都极尽严谨,乃宴客酬宾的不二之选,而每层亦为不同需求的客户设有独立包厢。同时为融合港人口味,加入一系列广受欢迎的粤式菜肴,包括港式点心、生猛海鲜及鲍参燕翅,绝对不负文鼎食客一直以来的星级厚望。

## 全新宁波珍品 全球独有巧匠杰作

“文鼎酒家”汇聚粤、港、甬三地厨界精英,主打正宗宁波菜、浙江菜,以蒸、烤、炖等技法为主,讲究鲜嫩软滑、原汁原味,

色泽较浓。文鼎出品一定讲究“追求真味,重视健康”,强调食材的新鲜、野生、天然有机,以原生态零添加的宗旨制作菜式,原料均经过纯净水浸泡才使用,在烹制过程中更是选用各种原材料熬制的原味汤汁增鲜提味,无添加剂极其健康。其文鼎十八斩、雪菜烧野生大黄鱼、凉拌野生辽参、鲍汁养生花胶等均精选最鲜的食材,是公认顶尖水平的招牌菜肴,由挑选素材至烹煮方法,每一工序都经过精思细度及反复试验,把传统宁波菜所使用的原料融合了海派的调料及菜品设计的时尚元素,务求为宾客带来最高的饮食享受。



## 金涌牛肉牛筋火锅 吃1锅送38元!

随着天气越来越热,人们对吃火锅的热情也随着温度的升高而不断高涨。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、营养极丰富,还能补气暖胃,是一道备受推崇的膳补美食。在春天,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。在这个季节,与情侣、家人或三五好友到金涌牛肉牛筋火锅店,以火锅的方式进行牛肉食补,绝对可以提高生活的品质。

## 南京玄武苏宁银河诺富特酒店 举行首届精致泰式美食节

泰国美食为全世界人民所熟知,无论是其味道是辛辣或者温和都遵循了互相融合互相包容的中庸之道。泰国饮食文化是受东、西方文化影响的结合体,发展到现在极具地方特色的泰式美食已经传承几个世纪了,泰国菜的味道和形式可以根据不同的厨师、食客、特定情况乃至烹饪地点来决定。

2012年5月11日至20日,无需跋山涉水,南京玄武苏宁银河诺富特酒店携手来自泰国的顶尖客座大厨Lak Chayoo倾情推出精致泰式美食节,把泰式美食带到您面前,为您提供口味最地道的泰式美食,打造精美绝伦的全方位用餐体验。

在美食节期间,资深客座主厨Lak Chayoo将以独特烹饪方式与新鲜香料的完美结合,打造一场令您难以忘怀的视觉和味觉双重盛宴。鲜辣的冬荫功汤、浓郁的泰式红咖喱及绿咖喱、爽口的青木瓜沙拉、喷香的泰式炒面、香脆的泰式春卷以及更多异国美食自助总汇等着挑剔的饕餮客们前来品尝。您只需光临南京玄武苏宁银河诺富特酒店品坊全日制西餐厅,即可感受无与伦比的缤纷盛宴以及地道的泰国美食。上等食材搭配传统泰式烹饪,势必带给您精致独特的绝美享受,让您流连于神奇美好的大象之国。

## 怎样吃大米才健康?

米饭是日常生活当中最常见的主食之一了。据国内外很多调查都发现,吃粮食的总量和患慢性疾病的风险成反比;但香港有调查发现,吃白米饭的量和糖尿病的风险有正相关。美国的一些调查也有类似的发现。其实说到底,吃大米也是很有讲究的,怎么吃才更健康呢?

### 尽量让米“淡”

一方面,尽量不要在米饭当中加入油脂,以免增加额外的能量,也避免餐后更多地升高血脂。因此,炒饭最好少吃,加香肠煮饭,或者用含有油脂的菜来拌饭,也应当尽量避免。另一方面,尽量不要在米饭当中加入盐、酱油和味精,避免增加额外的盐分,否则不利控制血压和预防心血管意外。

### 尽量让米“乱”

在烹调米饭米粥的时候,最好不要用单一的米,而是米、粗粮、豆子、坚果等一起上。比如说,红豆大米饭、花生燕麦大米粥等,就是非常适合慢性病病人的米食。加入这些食品材料,一方面增加了B族维生素和矿物质,另一方面还能起到蛋白质营养互补的作用,能够在减少动物性食品的同时保障充足的营养供应。

### 尽量让米“色”

白米饭固然晶莹可爱,但也意味着不含



有抗氧化物质,维生素含量很低。如果选择有色的米,并用其他的食品配合米饭,让米饭变得五颜六色,就能在很大程度上改善其营养价值。比如说,煮饭时加入绿色的豌豆、橙色的胡萝卜、黄色的玉米粒相配合,既非常美观,又提供了维生素和类胡萝卜素抗氧化成分,特别有利于预防眼睛的衰老;又比如说,选择紫米、黑米、红米与白米搭配食用,也能提供大量的花青素类抗氧化成分,帮助预防心血管疾病。

**198元/位 金三宝**  
顶级食材一起品尝,超值品味

顺峰酒楼粤菜实惠放价  
餐饮名店轻松品味!

饮白酒、红酒、洋酒免服务费,粤菜海鲜专业制作,特价销售

新南京路店: 025-83222333 凭单消费满1000元即抵200元餐费

地址: 南京市鼓楼区黑龙江路33号

**198元/位**

**128元/位**

**48元/只**

**58元/位**

# 金涌牛肉锅

宵夜至凌晨四点

58元/锅 (适合3-4人享用)

## 吃1锅送38元

牛肉牛筋券

筋头巴脑一锅香 补而不燥 为男士加油 为女士添美

地址: 鼓楼区湖北路10号 订餐电话: 18913028577