

在中国现今八大菜系中,淮扬菜占据着中华美食风云榜的榜首。淮扬菜这一瞬间的巨变,来自于餐饮界的不懈传承,凝结着业界对优秀传统一丝不苟的继承和专心致志的创新。南京狮王府大酒楼在传承淮扬菜系经典美食的同时,不断发展创新,以发展江苏淮扬菜为己任。形成独树一帜的淮扬风味。

狮王府 延续地道淮扬菜文化精髓



创新成就经典“王府鸡包翅”

经典源于创新,狮王府招牌佳肴——“王府鸡包翅”,巧妙融合了淮扬餐桌的寻常原料草鸡和粤港餐桌的高档原料鱼翅,经过狮王府的精细烹制,成就了一道顶级的美味。“鸡包翅”采用淮扬传统技法,草鸡和鱼翅的美味相互融合,汤汁醇厚,营养互补。人们从中品尝到的不仅是绝美的佳肴,而且还咀嚼出创新的无穷魅力。

当下的餐饮市场竞争日趋激烈,许多菜肴只是昙花一现,通过一丝不苟地创新和品质如一的坚持,狮王府的“王府鸡包翅”经得起时间的考验,12年来已成为江苏淮扬菜的代表之一,创新成就经典,这正是狮王府旺盛的企业活力。

独家创制招牌美味“盐水乳鸽”

狮王府的“盐水乳鸽”创制于2000年,一经推出就受到了食客的热切追捧,目前已成为

食客所推崇的具有浓郁地方特色的经典菜肴之一。“盐水乳鸽”独家创制清汤大卤,卤汁是正宗的老卤,卤味穿透鸽肉,又保存了鸽子的鲜美。鸽肉口味清香,肉质非常鲜嫩,让食客回味无穷。狮王府“盐水乳鸽”在食客中拥有良好的口碑,一直是采用最地道的制作工艺,保持最新鲜的口味,现做现卖,限量销售也使得狮王府诚信经营口碑实至名归,而这道招牌菜,目前已经成为南京被众人所赞的经典菜肴。

淮扬菜与鲁菜、川菜、粤菜并称为中国四大菜系,指流行于江苏扬州、镇江、淮安及其附近地域的等地菜肴,并且汇集上述菜肴之精华,是江苏菜系的代表性风味。淮扬菜注重刀工,刀法细腻,口味清淡。主要菜品有红烧狮子头、软兜长鱼、平桥豆腐、虾籽蒲菜、文楼汤包等。

淮扬菜系是淮安、扬州、镇江三地风味菜的总称。该菜系发展由来已久,上古时期已经具有雏形。但其重要发展得益于隋炀帝下江都,带来了北方烹饪手法,融合江南本土鲜美的食材,最终在广陵(今扬州)起源发展。唐朝扬州富甲天下,该菜系得到极大发展,融合百家。淮扬菜系最终形成于明清,而尤以清时最为盛。在明清以前,淮安、扬州都是全国有名的大都市,都有各自的饮食文化传统。而淮菜在隋唐之际便已是驰誉神州的中国四大古典菜系之一。明清以后,淮菜和扬菜开始相互渗透、逐渐融合,并糅合南北风味于一炉,从而形成了统一的菜系。

淮扬菜具有以下特点:原料以鲜活为主,制作菜肴选料严格。淮扬菜几乎每道菜对原料都有严格选料要求,同时也让原料的特点在制作菜肴时得到充分的发挥。刀工精细,菜肴形态美观。精细的刀工,娴熟的拼摆,加上精当的色彩配伍,使得淮扬菜如同精雕细琢的工艺品。注重本味,清淡适口。淮扬菜以鲜活产品为原料,固而在调味时追求清淡,从而能突出原料的本味。讲究火工,擅长炖焖烧煮。通过火工的调节体现菜肴的鲜、香、酥、脆、嫩、糯、细、烂等不同特色。擅长炖焖烧煮,能较好地突出原料本味。就淮扬菜制作菜肴的工艺来看,富于变化,想象力丰富。无论是选料、刀工、调味等都中规中矩、精工细作、讲求韵味,淮扬菜制作就像写诗作画,有浓厚的中国传统文化底蕴。

淮扬菜的历史发展

盛宴首选 狮王府

经典淮扬菜



【因激动而颤抖的双手,因幸福而闪烁的泪花;
人生时刻,在此见证。】

囍

狮王府

狮王府美食(休闲)共同体
贵宾订餐专线: 025-83306777 025-83300781
地址:南京市湖南路狮子桥2号 www.njshiwangfu.com