

龙宫龙虾 再掀龙虾狂潮



龙宫龙虾新店——红山路上的红山美食街店(就在红山动物园东门对面)交通很方便!开业期间,在龙宫龙虾红山美食街店吃龙虾,满5斤送1斤,满10斤送2斤,依此类推,上不封顶哦!实惠好吃不容错过!



“这个双休准备吃龙宫龙虾的,可居然订不到餐位!”食客张先生说道。就连龙宫酒店大门口的走廊都加满了餐桌。“龙宫龙虾”在业内创造吃龙虾的神话和奇迹,已不是第一次。十多年来,龙宫一直秉承着“让顾客高兴而来尽兴而去”的宗旨,缔造了一个金陵虾界的传奇!新开业的龙宫红山美食街店日日爆满,生意好得连老板都难以置信,这又一次证明了虾粉们对龙宫龙虾的痴迷!

精挑细选 绿色生态

龙宫作为龙虾界的传奇品牌,品质是绝对经得起考验的,这与龙宫对龙虾品质的执着和诚信经营的理念密不可分。龙虾想要上桌,精挑

细选又是关键一步。龙宫大酒店总经理刘小龙告诉厨师,“锅里炒的不仅是一锅龙虾,而且也是一个龙虾品牌。”没有精心的准备就不会有品牌立足!龙宫做到了,更得到了四海食客的啧啧赞许!

细心烹饪 口味经典

龙宫龙虾倍受欢迎,除了清洗干净外,还与大厨们的匠心独具分不开,除了招牌十三香龙虾外,今年倍受欢迎的是蒜香、干煸和盐水龙虾等,这些都是龙宫大厨们的拿手美味。大厨们在烹饪过程中,精心把握火候,做出的龙虾色泽鲜亮、美味诱人。剥开虾壳,鲜嫩细白的虾肉呈现在眼前,咬一口,肉质鲜美细嫩,加上麻辣的刺激,麻香香,火辣辣,

龙宫龙虾道道都是经典,道道都是美味。

多样选择 美味精致

龙宫酒店烹饪出来的道道龙虾可谓精致,不仅仅是视觉上的一场盛宴,更是舌尖上的一次“大战”。经典的十三香龙虾是食客们的必点品种,想当年,龙虾口味还不是很丰富的時候,十三香龙虾就已经受到粉丝的青睐,俨然龙虾界的“大腕”;创意美味的活珠子龙虾用经典特色香料烹制,龙虾充分吸收了大料的浓香精华,肉质鲜香幼嫩。丝丝香甜的酱骨龙虾、鲜香酥嫩的干煸龙虾、麻辣龙虾、香辣龙虾、盐水龙虾、红烧龙虾……让人吃得直呼过瘾。

小龙虾原产于美国南部路易斯安那州,腐食性动物,20世纪初随国外货轮压舱水等生物入侵途径进入我国境内。另一方面,当时日本人养小龙虾,是充当牛蛙养殖饵料。

从此克氏螯虾借着疯狂摄食抗战中国人未火化完全的尸体在中国大陆生存了下来,随着日军的投降、撤退。日本军方带来的毒龙虾却并未淡出中国大陆,相反,克氏螯虾吃着腐败的动物尸体,被农户过量使用DDT毒杀的浮游生物、各种动物的排泄物和人类丢弃的生活垃圾,渐渐发展壮大,最终在今天遍布全国,每一个能见度为零的小河沟,每一个化工厂和化粪池的排污口,都可以看到克氏螯虾慢腾腾的身影,并最终成为国人的美餐。

中国过去并不出产小龙虾,小龙虾的来历要追溯到二战时期,驻中国的日军生化部队因为要处理大量的尸体,但考虑到用焚尸炉彻底焚烧能源消耗太大,而如果采取初级火化,再分解成小块排放的话,会造成周围水体的严重富营养化,因此日本人想到了当时日本国内随处可见的克氏螯虾,经过一系列的基因改造,克氏螯虾被成批运到日军驻地,担任起水体清洁的工作。改良后的克氏螯虾表现出比前辈更出色的适应高腐败水体的能力、更强的繁殖能力,尤其是适应矿物性毒化水体的能力更出色。

中国淡水克氏小龙虾主要分布在江苏、湖北、江西、安徽等长江中下游地区,生长在江、河、湖泊等水体中,总量约在6万吨以上。

小龙虾的历史



龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴



龙宫大酒店

龙宫龙虾

红山美食街店

龙虾吃5斤送1斤

活动仅限红山美食街店

龙虾吃10斤送2斤,
以此类推,上不封顶!



红山店地址:红山路98号(红山美食街内) 订餐热线:85587700

卫岗店地址:卫岗55号(前线文工团旁) 订餐热线:84447777