

## 海弘昌: 鲜活北极贝再创金陵顶级海鲜传奇

在炎炎的夏日,尽情享受极品海鲜的美味是多么惬意的事情!家住新街口的吴先生兴致勃勃地告诉笔者,“海弘昌创意海鲜很不错!好吃而且不贵,份量也很足。吃海鲜,就到海弘昌。”海弘昌创意海鲜位于湖南路狮子桥2号,自开业以来一直以高端品质食材、亲民的价格,受到了众多食客的追捧。爱美食,就是爱一种生活态度。喜爱海鲜的朋友,一起去海弘昌品尝极品海鲜的无穷魅力吧!

### 鲜活北极贝: 至尊盛宴 极品享受

这个夏季,海弘昌创意海鲜的特色菜肴——鲜活北极贝,让您足不出户就能品尝到最顶级最新鲜的北极贝!北极贝是源自阿拉斯加无污染深海的纯天然产品,以其色泽明亮、味道鲜美、肉质爽脆等特点,成为海鲜中的极品。北

极贝在五十到六十米深海底缓慢生长,耗时十二年,因其生长环境极其干净,很难受到污染,因而形成天然独特的鲜甜味道。区别于其他店的冷冻加工,海弘昌坚持从阿拉斯加海域天天空运,保证了北极贝的鲜活。灼熟后的北极贝,色彩耀眼,玫瑰红和白色,非常漂亮,令人食欲大增。北极贝肉质鲜嫩甜爽,可用于刺身,白水煮亦非常美味,在海弘昌大厨鬼

斧神工的厨艺下,蘸点芥末和酱油,就可以享受美味了!

### 高品质食材 打造健康美味

自开业以来,海弘昌创意海鲜始终坚守着诚信经营的企业精神,以健康养生的新主张诠释出餐饮界顶级的海鲜品牌!海弘昌创意海鲜对食材严格把关,原材料都是从世界各

国直接采购,保障天天空运,新鲜丰富的海鲜品种赢得了顾客的良好口碑。张先生是海弘昌的老顾客,他谈到“海弘昌创意海鲜环境优雅,顶级名厨设计,菜品丰富,关键是这里的海鲜味道鲜美,品质当先,保证食材绝对新鲜,我们可以放心食用。”海弘昌倡导健康养生的理念,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,使用橄榄油,而且少糖、少盐,摒弃了味精,绝不使用任何食品添加剂。同时采用健康的烹饪方式烤和涮,更能保留食材的原汁原味,让金陵饕餮一族尽享味蕾的经典。

海弘昌创意海鲜以其对高端食材品质的执着追求,打造出健康的极品海鲜美味,谱写出南京餐饮文化的食尚养生海鲜传奇。



### 北极贝菜肴的做法

#### 鱼香北极贝

**原料:** 北极贝250克。  
**调料:** 橄榄油、辣豆瓣酱、蒜蓉、姜末、葱花、绍酒、镇江香醋、糖、酱油、生粉、鸡精、香油。

**步骤:** 大炒锅内放橄榄油1大匙置炉上,开大中火,放入蒜蓉姜末和葱花2茶匙炒香,接着依次加入3料和4料煮成汁,然后倒入北极贝快炒兜匀出锅。

#### 北极贝寿司

**原料:** 北极贝、米饭、寿司醋。

**步骤:** 将米饭蒸熟加入寿司醋,拌匀置凉;将北极贝洗净,剔好备用;把拌好的寿司饭捏成梯形,将北极贝覆盖在饭团上即可食用。

#### 尖椒北极贝

**原料:** 鲜贝 500克。  
**调料:** 辣椒、姜、盐、味精、色拉油、香油、胡椒粉、料酒。

**步骤:** 将北极贝洗净,切片,入锅过油待用;尖椒切成小圆状,姜改片备用;锅中烧油下尖椒,炒转,放姜片,炒出香味;下北极贝、盐、味精、胡椒粉、料酒、香油,炒匀起锅。

#### 凉拌北极贝

**原料:** 北极贝。  
**调料:** 葱姜、鲜抽、麻油。

**步骤:** 北极贝解冻后洗干净,去掉肚子里的垃圾;烧开一锅水,投入北极贝,烫一下;把北极贝捞起,切丝,拌上姜汁、葱花、鲜抽、麻油,装盘即食。

#### 北极贝炒时蔬

**原料:** 北极贝、荷兰豆、速冻玉米粒、干黑木耳。  
**调料:** 健康平衡盐、味精、大豆色拉油。

**步骤:** 荷兰豆洗净并斜切,取碗放干黑木耳,温水浸泡,清水洗净,撕成小朵,速冻玉米粒解冻;北极贝清水洗净,切成薄片;取大汤锅,倒入清水,大火煮沸,将黑木耳、玉米粒、荷兰豆、北极贝倒入锅中,焯水后取出,沥干水分;炒锅倒入大豆色拉油,开大火,油温六成热时将荷兰豆、黑木耳、玉米粒、北极贝一起倒锅中,快速翻炒,撒少许盐、味精,翻炒均匀,出

南京城  
NO.1  
野生生活  
海鲜

CREATIVE SEAFOOD  
创意海鲜

菜品均采用小分子高科技“营养水”,橄榄油;  
少糖、少盐、无味精及食品添加剂。

**来自阿拉斯加冰冷纯净的海域**

帝王蟹 / 红毛蟹 / 鳕蟹 / 车虾 / 象拔蚌 / 响螺  
北极贝 / 帝王贝 / 鸟贝 / 大黑斑 / 苏眉

**025-83248777 83248799** 湖南路狮子桥2号