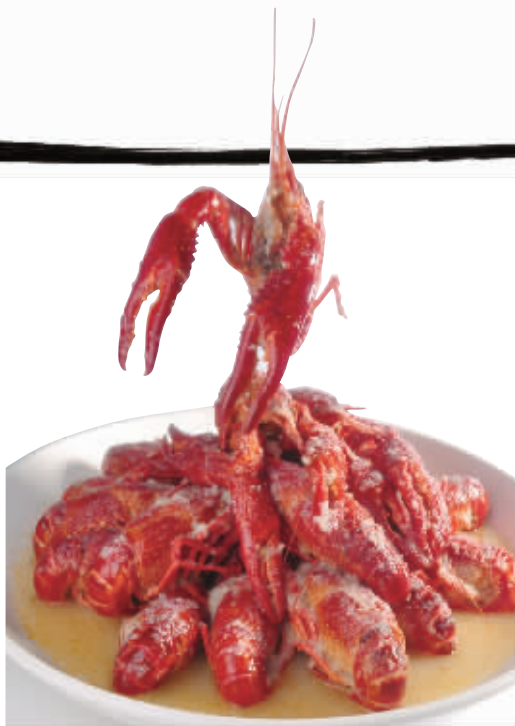


眼下,当《舌尖上的中国》这一风靡浪潮袭来时,相信各类美食都能引起美食达人们的美味联想。其中,龙虾绝对是一大主角。提到龙虾,在南京,龙宫龙虾绝对是令人垂涎欲滴,诱惑难挡,可謂是,舌尖上的龙虾——龙宫龙虾。

## 舌尖上的龙虾——龙宫龙虾



“眼下是龙虾上市高峰期,但不是所有的龙虾都能吃。”采访过程中,相关业内人士表示,如今吃龙虾,一定要到品牌专业龙虾店里吃。这样不仅能保证龙虾的虾源质量,也能真正品尝到龙虾的美味。

龙虾的美味,虾源质量至关重要。经营了11年的龙宫大酒店,也经营了整整11年的龙虾,龙虾已经做到了专业、极致。在这里,既有强有力的供货基地,又有严格的质量把关。龙宫的优质龙虾来自于历史悠久的龙虾产地——洪泽湖。洪泽湖的龙虾个大、皮薄、体肥、黄多,虾黄还具有特殊的蟹黄风味,蛋白质含量高,脂肪含量低,是真正原生态的健康美味。

虾源到后,精挑细选也很关键。死虾是一定要彻底“清理”出

去,绝不能掺杂其中影响龙虾的品质。不合乎规格的,也要挑选出去,这样可以保证龙虾品质的统一。每天,验货人员都对龙虾原料严格把关,因为他们都牢记着总经理刘小龙经常说过的一句话:“锅里炒的不仅仅是龙虾,而是一个经营了11年的龙虾品牌。”也正是这句话,保证了龙宫龙虾这么多年来稳定的美味品质,也为龙宫龙虾吸引了众多慕名而来的食客。

好的虾源,当然需要好的厨师来烹饪。在龙宫大酒店,烹饪龙虾的大厨都是跟着刘小龙干了11年的铁杆大厨,龙虾与调料的配比以及烹制龙虾的火候都掌握得恰到好处。也正因此,龙宫的龙虾口味,纯正稳定而又不失创新。如今龙宫龙虾10多种口味,蒜香、十三香、干煸、香辣等,

款款诱人。再挑剔的食客,在龙宫大酒店,都能找到适合自己的龙虾口味。当前,“食虾风暴”正风靡石城,龙宫龙虾成了食客们的不二之选!尤其是28元/只的极品龙虾,因为品质超群,更是成为食客们的“宠儿”,每天的销量达百只以上。上海等外地食客打包带走的,更是司空见惯。龙宫卫岗总店,天天翻台;红山美食街店,开业不到一个月,天天爆棚。

吃龙虾,必点小鱼锅贴。这仿佛是龙虾“老饕”们约定俗成的习惯。龙宫大酒店的小鱼锅贴,和龙宫的龙虾一样,水果、蔬菜、杂粮三大系列数十种口味,深受食客喜爱。除此之外,金牌香辣蟹、清汤鱼圆、金针焗鹿脯、碳烤洪泽湖鲫鱼等,都是除龙虾之外众多食客的必点经典佳肴。



### 经典龙虾菜肴的做法

#### 十三香龙虾

原料:龙虾  
调料:生姜片、大蒜瓣、青辣椒、葱段、十三香龙虾调料、胡椒粉、花椒粉、川椒备用、啤酒。

步骤:取锅烧热,放入菜籽油(菜籽油比色拉油、猪油都好,菜籽油清凉、解毒)油热时放入花椒,炸出香味后捞出花椒,再放入葱姜,炸出香味,倒入龙虾。用铲、勺翻炒龙虾炒到发红时,放入料酒,接着炒,放入红醋,待有香味发出即可;在炒出有香味的虾中,加入啤酒、盐、味精、糖、辣椒粉,大火烧开;放入十三香龙虾调料。要辣,多放一些红油;要麻,多放一些花椒;小火炖10分钟;待汤汁快要烧干入味时,放入青椒块、葱、蒜,烧5分钟,浇上麻油(麻油具有香味,还滋润咽喉)出锅;装盆上桌即可。

#### 麻辣小龙虾

原料:小龙虾  
调料:青蒜、蒜头、小葱头、姜、香葱、花椒、八角、甜酱、白酒。

步骤:小龙虾漂水几天,用牙刷刷干净;去头去虾肠,洗干净备用;青蒜和香葱洗干净切段备用;姜和蒜切片,葱头切丝备用;花椒一小把,干辣椒切段备用,甜酱1勺;锅热注油,倒入部分青蒜,香葱,葱头,姜和蒜片一起爆香;再倒入干辣椒,花椒和八角一起翻炒;干辣椒变色时,放入小龙虾大火爆炒;至虾壳变红时,倒入一勺甜酱继续翻炒上色;依次放入少许白酒炒匀,再放入1勺半的盐一起翻炒,放入一碗水和龙虾齐平,大火烧开;转小火烧至约剩三分之一汤汁,再放入剩下的青蒜,香葱和蒜片等炒匀,最后大火收汁,盛起装盘即可。

龙宫大酒店

龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴

# 舌尖上的龙虾——龙宫龙虾



红山美食街店:

## 龙虾宵夜欢迎您!



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