

开着路虎法拉利吃龙虾 龙宫龙虾 真是这么有魅力!



龙虾 营养知识知多少?

不由得你不信,7月初的一天去龙宫卫岗店吃龙虾,我的个天哪,店门口居然一溜的名车:宝马、奔驰、路虎、法拉利……与其说是来吃龙宫龙虾的,倒不如说是看豪车展示了。龙宫龙虾果真如此有魅力?答案是肯定的!

“你好!给我订今晚的包间,还要订120只精品龙虾……”要知道精品龙虾可是28元一只哦。

“你好!我要订200只精品龙虾,打包带走……”要知道精品龙虾也要18元一只的。

每天,龙宫大酒店接到这样的电话是不足为奇的,龙宫的老食客对龙宫龙虾的规格、价格都了如指掌。作为久负盛名的传奇品牌——龙宫龙虾享誉南京餐饮业乃至大江南北是有足够的理由的。



龙虾还是龙宫的好 10多年如一日地专注

“麻、辣、鲜、美、香、甜、嫩、酥、肥、亮……大快朵颐后依然余香萦绕,难以忘怀,龙虾还是龙宫的好。”美女晓晓说到龙宫龙虾一脸意犹未尽的陶醉。正因为龙宫龙虾数十年如一日的专注,在保证龙虾品质只只超群的前提下,加上十多种脍炙人口的风靡口味,排队、翻台、加桌加到店门外、停车队停到中山门口,如此疯狂的事情在所难免。

去龙宫吃龙虾看到的奇迹让南京人感到惊奇,可谁能想到为了保证龙虾品质,总经理刘小龙无数个通宵熬夜亲自把关虾源。“梅花香自

苦寒来”付出和收获在龙宫是成正比的。今年4月28日,龙宫龙虾红山美食街店开业后就异常火爆,再次创造了城北地区火热吃龙虾的神话,同时更是证明了龙宫龙虾在广大消费者心目中无与伦比的地位。

18、28、68元一只? 龙宫龙虾怎么吃过瘾?

龙虾如今已不是“草根”,身价几何?众所周知!在龙宫怎么吃龙虾还真是选择多多。各种价格多种口味,价格虽不同,品质、口味当然还是“一视同仁”的。100多元一盘的经济实惠,多来几盘钱不多还过瘾。18元一只的是精品,个大,上个一盘看上去整齐划一,看着也养眼,哈喇子横流在所难免。28元一只的是极品,那个规格就不用说了,要吃就得提前预订。68元一只的当然就是贡品了,可说是可遇而不可求了,个头堪比小青龙,在龙宫一年也不过能订到数十只。老饕们都知道在龙宫吃龙虾,无论何种规格,都是物有所值的,贵一定有贵的道理。

做龙虾,成为餐饮业的常青树是龙宫的经营宗旨。本着“以细节创造感动,以品质赢得口碑”的经营理念,龙宫大酒店坚持走特色、品牌的运营之路,这一执着就过去了10多年。

盛夏时节,南京的餐饮市场掀起了“红色风暴”,龙虾成为主角,大家热情似火地品味龙虾,“来南京,请你吃龙虾”成为南京时髦的流行语。龙虾新菜肴花样百出,不仅味道鲜美,而且营养丰富,对身体也很有帮助。对于龙虾的营养知识,你了解多少?

□现代快报记者 宋昱 实习生 吴婷 整理

龙虾体大肉多,营养丰富,滋味鲜美,是名贵的水产品。龙虾的营养价值非常高,可以从以下几方面来分析:

1. 龙虾和其他水产品一样,含有人体所必需的矿物成分,其中含量较多的有钙、钠、钾、镁、磷,含量比较重要的有铁、硫、铜等。龙虾中矿物质总量约为1.6%,其中钙、磷、钠及铁的含量都比一般畜禽肉高,也比对虾高。因此,经常食用龙虾肉可保持神经、肌肉的兴奋性。

2. 从蛋白质成分来看,龙虾的蛋白质含量高于多数淡水鱼和海水鱼,其氨基酸组成优于肉类,含有人体所必需的而体内又不能合成或合成量不足的8种必需氨基酸,还含有脊椎动物体内含量很少的精氨酸,另外,龙虾还含有对幼儿而言也是必需的组氨酸;

3. 从维生素成分来看,龙虾是脂溶性维生素的重要来源之一,富含维生素A、C、D,大大超过陆生动物的含量。

4. 龙虾含有的脂肪量相对其他的畜禽肉来说比较少,且比青虾及对虾的含量低。而我们人体最容易吸收那些脂肪,要想不长脂肪,多数人会选择脂肪含量少的食物,可以有效防止胆固醇在体内蓄积。

需要注意的是:虾忌与某些水果同吃。虾含有比较丰富的蛋白质和钙等营养物质,如果把它们与含有鞣酸的水果,如葡萄、石榴等同食,不仅会降低蛋白质的营养价值,而且鞣酸和钙离子结合形成不溶性结合物刺激肠胃,引起人体不适,出现呕吐、头晕、恶心和腹痛腹泻等症状。海鲜与这些水果同吃至少应间隔2小时。

 **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

