

秋风起，蟹脚痒，螃蟹上市了。在老百姓心目中，阳澄湖螃蟹总是排在第一位的，这种印记是无法磨灭的。可是，这年头曝光出来的以次充好或者假冒伪劣的事件数不胜数，说实话，消费者心中很忐忑，在哪里能吃到正宗的阳澄湖螃蟹，将钱花在点子上？“原生态美食专家”真知味向来以注重细节闻名，要不怎么会获得国内第一块“源全5S管理中国样板店”的牌匾呢？来看看它是怎样确保让消费者吃到正宗地道的原生态阳澄湖大闸蟹的吧！

螃蟹上市啦！今年中秋吃什么呢？吃螃蟹，嗯，应该吃螃蟹，对，没错。秋风送爽，蟹香菊肥，明显应该吃螃蟹。去哪里吃螃蟹呢？嗯，去真知味吃螃蟹，他家螃蟹都是百里挑一。再看看，嗯，确实是正宗的阳澄湖大闸蟹啊！



“百里挑一”敲定阳澄湖螃蟹货源

真知味 用细节感动你我

百里挑一，老总亲自为消费者把关

在南京餐饮圈，真知味向来以“原生态美食专家”的身份为大家所熟知。为了打造原生态健康菜肴，真知味选用的原材料都是

到生产基地采购，不但有规定的证件，还要精挑细选，货比三家，购买有绿色标志的产品。在螃蟹上，自然也不例外！

真知味董事长沈加华先生是一位有着27年军旅生涯的老兵，员工和认识他的人都评价，沈总做事情非常细致。大家都知道阳澄湖螃蟹品质好，可是阳澄湖经营螃蟹的店家太多，哪家才最正宗呢？沈加华来到阳澄湖考察螃蟹经销商，一家一家地看螃蟹的动态、螃蟹的劲道，再品尝螃蟹的味道，一趟下来，竟然在阳澄湖连续考察了上百家经销商！就连当地的经销商都笑称：“沈董简直成了

螃蟹专家，连我们都没有尝过这么多家的螃蟹！”

最后，真知味终于选定了一家原材料有防伪防假标记，有注册商标，按单只重量分类包装，能长期稳定供货的商家作为酒店供应基地。2009年，真知味基于该供应商长期合作的诚信表现，签约成立了“真知味阳澄湖大闸蟹养殖基地”，确保品质上等的阳澄湖螃蟹能够稳定地流向真知味，让真知味的顾客真正受益。尽管如此，真知味并没有“放松警惕”，据大厨向记者介绍，真知味每隔半月或一个月都会去基地明察暗访，螃蟹送过来后更是一只只地验货，以确保顾客吃到正宗美味的阳澄湖螃蟹！



食用螃蟹 真知味有一套成熟的服务方案

真知味沈董作为军人的认真劲儿在企业文化上更是渗透到点点滴滴，今年，真知味的“阳澄湖螃蟹美食节”已经举办到第八届了。但是，你可别轻易以为美食节就是简单地推新菜肴或者打折哦，顾客来真知味的螃蟹美食节不仅可以吃到正宗的阳澄湖螃蟹，更能享受到服务员细致入微、有条有理的“伺候”哦！

为了更好地服务客人食用螃蟹，真知味的服务人员早早就开始参加螃蟹美食节培训了，他们要认真地学习食用螃蟹的服务流程，总共十二步，分为“四备”、“五上”和“三撤”，涉及的内容包括姜茶、洗手盅、蟹钳、姜醋等，并且都按照营养常识作了细节上的规定，服务员按照顺序一步步地进行。嘿嘿，这里笔者故意将服务流程说得模糊，我可不想暴露真知味的“商业机密”呀。想要体验吃螃蟹的完美服务，就在金秋来真知味品尝阳澄湖大闸蟹吧！

**金秋10月
双节同庆**

真知味酒店恭祝全市人民 中秋、国庆节日快乐！

**阳澄湖金蟹名扬四海
真知味佳肴誉满九州**

**金秋送爽 丹桂飘香
真知味倾情推出原生态阳澄湖大闸蟹，以飨广大宾客！**

真材真料真功夫，真情真意真知味——

真知味原生态阳澄湖大闸蟹产于真知味阳澄湖原生态养殖基地，绿色、健康、营养、无污染。阳澄湖大闸蟹是闻名国内外的中国名产。自古以来，即令无数食客为之倾倒。章太炎夫人汤国梨女士有诗曰：“不是阳澄蟹味好，此生何必住苏州！”阳澄湖大闸蟹个大体肥，青背、白肚、金爪、黄毛，十肢矫健，蟹肉丰满，营养丰富，被称为蟹中之冠。这与阳澄湖的特殊生态环境有关。阳澄湖水域百里方圆，碧波荡漾，水质清淳如镜，水浅底硬，水草丰茂，延伸宽阔，气候宜人，正是螃蟹定居生长最理想的水晶宫。所以，阳澄湖蟹的形态和肉质，在螃蟹家族中，大大的与众不同。

真知味时令佳肴：真知味原生态阳澄湖大闸蟹

真知味原生态理念：
为人类享受原生态健康美味而孜孜以求！
真知味原生态美味：
一菜一汤 一菜一味 不用味素 原汁原味

汉中路店：汉中路156号 抢座热线：86792228
月牙湖店：后标营52号 抢座热线：84649878
真知味奥体店：御尚旬府·精品辽参会所
真知味奥体店：泰尚房·泰菜之王

迈皋桥店：和燕路346号 抢座热线：66615777
新家好宾馆：汉中路156号 订房热线：86792777
庐山路158号国际城5号馆5楼A座 抢座热线：87775588
庐山路158号国际城5号馆5楼B座 抢座热线：87775588