

尝鲜

江鲜价格下滑厉害 今年刀鱼“四折起”

烟花三月,春暖花开,草长鱼肥,久负盛名的江鲜又勾起了许多市民的口腹之欲。

在“老南京”的记忆里,清明前个月的时间是吃江鲜的最佳时机。往年江鲜价格贵,“长江三鲜”之一的刀鱼更是加入“奢侈品行列”。而今年的江鲜价格大幅缩水,刀鱼“身价”降六七成。记者走访市场了解到,无论是超市里的普通江鲜,还是各大餐馆推出的刀鱼、河豚等菜肴,价格都明显下降。江鲜,日渐回归老百姓的餐桌。



普通江鲜成家常美味

先去看看超市里江鲜的价格!记者来到了南京南站边上的中闽百汇超市,发现日趋平和,真真算得上是家常美味。长江回鱼18.8元一斤;长江支鱼18.8元一斤;长江白鱼18.5元一斤;江鲫8.8元一斤。

不过,记者没有看见无比鲜美的刀鱼、河豚,看来,想要吃“长江三鲜”,只有找几家做江鲜出名的饭店解解馋啦!

饭店刀鱼很“亲民”

虽然今年刀鱼价格下降了,但还是离普通家庭有一定的距离。为此,饭店也在寻求转型,下调了价格。比如月牙湖的真知味酒店最近在做很大优惠力度的活动:点长江三鲜主题宴就送整桌菜肴。这对于像记者这样,又想尝鲜,又怕多花钱的食客来说,相当实惠。

据了解,“长江三鲜”包括鲥鱼、刀鱼、河豚,味道极其鲜美。因为清明后,刀鱼口感就不太好了,但鲥鱼、河豚,真知味长年供应。刀鱼一般两吃,骨头剔出来做椒盐的可以补钙;鱼肉一般是清蒸的,因为小刺较多,不建议做红烧的。在真知味酒店里,刀鱼、回鱼、河豚鱼应有尽有,刀鱼大约298元一条,一家三口吃家常餐人均消费不到百元,比往年人均价格有所下降。

创意江鲜出奇招

如果你想吃有创意的正宗江鲜,记者推荐江鲜老字号,河西典雅贵宾楼里的生澜河豚鱼、黄焖长江野生甲鱼,还有波仙一笑。生澜河豚鱼是将河豚鱼骨、鱼皮煲成浓汤,鱼肉开片,在明炉上生涮,再蘸上秘制酱料,汤鲜肉嫩,鲜美无比。黄焖长江野生甲鱼讲究的是独特的货源和独到的



的烹饪工艺,有色有香有味,让人味蕾大开。波仙一笑,这个名字听起来就很有创意,记者咨询了典雅阁行政总厨陈群之后才知道,原来它是用长江大鲢鱼头的鱼脸剔骨后,加上鲍汁、蟹黄调制,由专门厨师在包间明炉烹饪,食前留香,食后回味。

现代快报记者 昂洁

春之鲜

清明到 “青团”很走俏

作为与“春八鲜”齐名的青团是南京人传统的清明美食。时近清明,南京各菜市场、超市、饭店里出现了买青团的热潮从两三元一只到饭店里五六元一只的青团卖得十分俏。

青团好不好吃,关键看工艺

记者在超市里看到,青团已经上架,是按斤称的,算下来是1块多钱一个,但感觉没有嚼劲,也不香。当然了,人家便宜嘛。

机缘巧合,前段时间有天加班,晚饭没吃,同事给记者吃了2个青团,当场就惊艳了!香!豆沙绝对是自己用荤油熬制的!这豆沙和记者小时候,妈妈自己做八宝饭熬的豆沙味道一模一样,那味道太熟悉了!一吃就知道真材实料!于是记者特地采访到了这家青团的“出品人”(书香世家酒店的)蔡厨。蔡厨说:“我们家是用纯天然艾草汁拌入进口的三象糯米粉,揉成团,手工包上自制豆沙馅。青团的豆沙馅肯定是要自己熬,先把红豆泡2个小时,上笼屉蒸烂打碎,

然后加上猪油、糖、桂花一起熬。青团保质期只有2天,做到现做现吃,不像外面有些卖的,一摆十天半个月肯定是不行的。如此用心做,青团才会回味无穷。”

青团有好坏 色泽能分辨

人们经常说,过时不食。就是过了这个季节就不吃这样东西,苏州观前街上老字号的店铺,产品都是有季节性的。像青团一定要在清明左右吃,艾草的嫩度和香味才是好的。那如果不像记者这样经常吃的人怎么辨别青团的好坏啊?蔡厨说,一是过分均匀的颜色肯定是有问题的,天然的青团上笼蒸后应该是有些明暗的翡翠色;二是太Q的青团肯定是加了添加剂且不含糯米粉的;三是豆沙馅要自己熬的,现成的不新鲜,口感不好。现代快报记者 昂洁

相关链接 韩国传统酒“玛可利”进入中国

玛可利是通过在米中加入酒曲发酵后酿制而成的韩国传统酒,以醇郁浓厚的香气及丰富的成分,成为广受欢迎的韩国代表性酒类之一。从2月1日起,沁爽可口的生玛可利正式进军中国市场,在中国也可以品尝到具有韩国传统风味的玛可利酒了。

据介绍,口感清凉的生玛可利在



0-5℃饮用风味更佳,喝起来有碳酸饮料的感觉。为了保持酵母菌以及乳酸菌的活性,生玛可利的保质期一般在10天内。灭菌玛可利适宜在5-10℃的常温下饮用,贮存时间也较长。据悉,由于酒精度较低,含有丰富的乳酸菌,口感纯净,可自由调制成鸡尾酒,玛可利也深受广大女性的喜爱。

吃货资讯

龙宫的小龙虾领先“爬”上餐桌了



南京人都喜欢吃小龙虾,记者从南京龙宫龙虾大酒店得到一个好消息,龙宫的龙虾已经上市了!“龙宫龙虾”之所以能够在南京成为王牌龙虾,讲究品质在龙宫是根本原因。除了经典的“龙宫十三香龙虾”,另外还有一款经典口味,龙宫龙虾是南京高档龙虾的代名词,不仅仅南京人对龙宫龙虾情有独钟,好多周边城市的食客也纷纷来过一把龙虾瘾。在五六七月份龙虾旺季的时候,你要不早点来,可能连车子都没地方停呢!

记者从南京龙宫龙虾大酒店了解到,主要是前一阵气温提早回暖了几天,使得冬眠的龙虾纷纷出洞穴找食吃了,市场上才有了货源。据悉,龙宫的龙虾全部来自正宗洪泽湖龙虾,品种多,口味全,个大肉满!龙宫大酒店新店即将开业,届时欢迎新老顾客前去品尝。预约电话:84432681

金涌牛肉牛筋锅 河西店吃1锅送1锅仅58元

餐饮业涨价声此起彼伏,但金涌牛肉牛筋锅——满满一锅牛肉牛筋,一如既往仅售58元,而且分量上足够三四人享用,位于江东北路新城市广场对面的金涌河西店本月13日开业大酬宾,特推出吃1锅送1锅的优惠活动,好吃不贵。

“金涌牛肉牛筋锅”最有特色的便是“筋头巴脑一锅香”,牛筋糯,牛腩

脆,牛肚爽,肥牛肉嫩滑,轮流吃完这些,再尝一口原汁原味的全牛汤,顿觉胃暖心热,回味无穷。“金涌牛肉牛筋锅”既保留了火锅便捷、卫生、精致的优点,又融合了牛肉健脾养胃、强筋壮骨的营养功效,堪称“男士的加油站,女士的美容院”。

预约电话:18913028577

在名泰湘满园消费 获赠星级客房一晚住宿

3月28日,位于龙江新城市广场对面的名泰湘满园盛大开业,据负责人介绍,名泰湘满园以精美的湘菜为主,全包间消费,精致典雅又很实惠,非常适合家宴等

聚会。据悉,开业期间更是让人惊喜,无论消费多少,桌桌送名泰假日旅店星级客房一间,这样的活动力度无疑是非常具有诱惑力的。预约电话:86367398

真知味家宴,惊喜连连

真知味,您待客的家。目前汉中路店推出4-6人套餐,现价188元(原价430元);8人午市套餐现价268元(原价488

元)。迈皋桥店推出自助餐午餐38元/位;晚餐58元/位,各款家宴499元/桌起订。预约电话:86792228、66615777

