

「五红」也玩「小清新」



龙宫龙虾



每到端午节这天,南京家家户户都要“五红”上桌,分别是“烤鸭、苋菜、红油鸭蛋、龙虾、黄鳝”,据说端午节吃了这五红,整个夏天就可以辟邪避暑了。时至今日,“五红”菜肴变得创新和活泼起来。 文/现代快报记者 昂洁

端午特色菜:酱骨龙虾

发现地:龙宫大酒店

点评:龙虾是“五红”的新宠。其实龙虾怎么烧是其次的,最重要的是龙虾的品质。龙宫龙虾本身个头就大,肉质又紧,像酱骨龙虾则加入了酱料与大骨的独特味道。龙虾爱好者自然不会放过这美味,轻轻剥开虾壳,被卤过似的虾肉露

出一角,饱满多汁,忍不住要去吸一口汁。虾头干净见黄,虾尾肉质弹性饱满,浓浓的汁顺着手指滴下,再来尝尝同样诱人的酱骨架,肉紧有嚼劲,肉中还吸收了龙虾的鲜味,酱汁配合卤汁,肉香结合虾美,人间美味!

端午特色菜:龙虾狮子头、龙虾黄鳝

发现地:金陵饭店

点评:与以往人们想象中大饭店总是华而不实的概念不同,这两道菜可是家常口味。搭配狮子头,听起来很好做,但夏大厨说,做起来可费事了。先将新鲜的五花肉切成粒子,手工揉搓拉捏使之富有弹性,然后慢炖2-3小时入味透

彻,之后加入梅干菜和笋子炸出形状后再炖,如此反复,最后选取每只一两二左右的精品小龙虾红烧后摆在狮子头的周围。这道菜口味清爽。“龙虾黄鳝”,其实是红烧鳝段20分钟,龙虾烧20分钟出锅即可。

端午特色菜:炖生敲、马鞍桥

发现地:1912厚园

点评:炖生敲是南京传统风味名菜之一,具有300年以上的历史,以传统的五红之一黄鳝为主料,去骨之后敲背,将黄鳝的皮敲薄,之后下油锅炸。炸后的黄鳝片跟高汤、笋片、鹌鹑蛋、排骨、香菇、大蒜等材料放在砂锅里炖制而成。负责人介绍说

这道菜还有一个好听的名字叫“明月炖生敲”!关于“马鞍桥”,一般人不懂啥意思,其实这也是一道端午特色菜,因为制成的黄鳝很像马鞍。将黄鳝切成段后,背上划成一道一道的花纹,进油锅焙一下。然后用烧好的五花肉和黄鳝一起炖,制成后的黄鳝入口即化。

端午特色菜:蒜泥苋菜、上汤苋菜

发现地:绿柳居

点评:关于苋菜这道菜,也没有什么特殊的花样,特色之处在于工艺。一般来说绿色的苋菜没有红色的苋菜受欢迎,老百姓多数都吃红色苋菜。现在是苋菜上市的季节,绿色的苋菜比较老,叶子比较糙;红色的苋菜比较爽口,汁液都是紫红色的,染到饭上面还下饭呢。炒之前先烫一下,再放盐水面稍微煮一下,这就是比在家多的一道工序,这样处理一下会更加可口。绿柳居的陈红行大厨介绍,用大锅去炒比小锅炒好吃,是因为火候大,熟得快,还比较均匀,苋菜出来的味道就香喷喷的。如果喜欢吃烂一点的苋菜就少放点油,如果想老一点就油多一点。据了解,由于是清真菜馆,绿柳居取而代之的新“五红”是黄鱼、墨鱼、烤鸭、苋菜、鸭蛋。

阅资讯 悦生活

昆仑山获联合国副秘书长盛赞 被誉为“国际级矿泉水典范”



近日,由联合国和新华社共同主办的“明月行动·绿色中国梦”环保公益活动在肯尼亚举行。昆仑山凭借在水源地保护方面的卓越成绩,一举荣膺联合国环境署授予的“优秀环境规划案例奖”。联合国副秘书长施泰纳盛赞昆仑山堪称国际级矿泉水的典范。

与此相呼应的是,去年,昆仑山勇摘伯克利斯普林斯国际品水大赛世界好水金奖。大赛评委主席亚瑟对昆仑山的点评恰当地解释了“国际级矿泉水典范”的赞誉:“昆仑山水源位于地球北纬36度至46度世界黄金水源带,水质天然无污染,矿物质均衡丰富,称得上是世界顶级矿泉水之一。” 文/莎莎

真知味泰尚房落户新街口商圈



5月28日,位于汉中路156号的真知味泰尚房汉中路店正式开业。集团的掌舵人沈加华董事长表示:“泰尚房汉中路店将坚持一贯的原汁原味原生态的选材、无鸡精无味精的烹饪方式,让更多人品尝到泰式美味。”

据了解,泰尚房汉中路店是“小资们的聚会地”、“时尚者的小厨房”、“美食家的欢聚点”。无论是专设的茶水室、木式的墙壁屋顶,还是藤编的坐椅,都给人“创意、时尚、简约、精致”的感觉。正宗地道的泰式佳肴——招牌菜肴冬荫功汤鲜辣适口、咖喱蟹香味浓郁……无论食材还是调料均选用泰国天然的生态原料,健康美味,这也与真知味“原汁原味原生态”的企业宗旨不谋而合。人均消费在80元左右,6月7日前到店消费还可享受全单5折的诱人折扣,6月8日到月底,全单享受6.8折优惠……泰尚房为庆祝开业将持续一整月的优惠活动。

