品秋

秋干物燥，在这样的气候下，你会不会觉得口干舌燥，吃什么都打不起精神？吃货们，提起精神来，跟《悦生活》记者一起去寻觅美食吧，看看这些色香味营养俱全的菜肴，能否激活起你秋季的味蕾？ 现代快报记者 马晶晶

用这些菜肴激活你的秋季味蕾

推荐菜肴：蓝莓山药

位置锁定：望湘园

推荐理由：秋季吃山药能健脾益胃，蓝莓山药是很多女孩子的最爱，养生又可口，山药香甜润滑，蓝莓酱酸甜清香。在以“辣”出名的这家店里，用酸酸凉凉甜甜的蓝莓山药中和一下，胃口大开，味蕾迅速得到满足。

推荐菜肴：干煸蟹

位置锁定：美木及特色餐厅

推荐理由：这是吃蟹的好季节，除了在家里烹制的水煮蟹外，不妨到馆子里试试有点“重口”的蟹。这家的干煸蟹烹制得焦香酥脆，带着干煸食品惯有的麻，隐约间还有甜味。掀开蟹壳，满满的蟹黄都留在蟹壳里呢，配菜还有软腻的年糕，朋友都说比蟹更好吃，弹性十足，清爽不腻。店家每年限时推出的蟹黄汤包更是一绝。但最近这家店还在装潢，据说月底才能营业。

推荐菜肴：小葱芋艿

位置锁定：阿英煲

推荐理由：秋季是吃芋艿的好时节，是秋补素食一宝。整盘菜烧得红彤彤的，看上去就很喜庆，上面零星撒着香葱，光看着，食欲一下子就上来了。芋艿口感细腻，酱香味浓郁，微辣口味却不重，回味还有一丝淡淡的甜，仔细品味，还能吃出肉的味道。女孩子们去，直接用芋艿当主食都能吃饱肚子的。

推荐菜肴：扁尖老鸭煲

位置锁定：珍宝舫

推荐理由：南京人怎么能离得开鸭，而且秋季要少吃冷食，少吃羊肉多吃鸭肉。来尝尝扁尖老鸭煲，整只老鸭熬成的汤，这鲜味是调料无法比拟的。扁尖和青菜吸收了一部分脂肪，汤的口味一点不油腻。因为熬制的时间很长，老鸭肉十分酥烂，入口即化，一点纤维感没有。非常适合老人吃。

推荐菜肴：蜜汁藕

位置锁定：南京第一冰糖蜜汁藕

推荐理由：秋季润燥首选莲藕。提起莲藕，这家店名为“南京第一冰糖蜜汁藕”的店铺不得不提。在瑞金路上，每次路过都看见排好长的队。店家的藕都是专门挑选过的老藕，粗粗的，藕蒸得恰到好处，既有嚼劲，也很软糯。塞的糯米很紧实，蜜汁味道也自然、正好，少一丝则不够，多一丝则过腻。多出来的蜜汁，记者喜欢自己兑水喝掉，或者煮红豆汤，有藕的味道，香甜可口哦，大家不妨一试。

完美的火锅不缺少，缺少的只是发现

华阔RTV火锅2周年庆大酬宾

环境好、硬件配套设施齐全、口味好、能少花钱的火锅店，哪里找？位于珠江路丹凤街交叉路口赛格数码广场5楼的华阔RTV火锅就是这么一个堪称完美的地方。“华阔”引进“RTV”的经营理念，在南京甚至全国都是开创先河的。R，是Rice（米饭）的第一个字母；TV是KTV的缩写，“RTV”是就餐与娱乐相结合的一种消费方式。

“华阔”2周年庆大酬宾

适逢“华阔”2周年店庆，为了感谢消费者两年来对华阔的支持与厚爱，华阔RTV火锅特别推出了9月22日至10月22日的每周一至周四全场（无论包间还是大厅）6.5折，每周五至周日全场7折。吃过的都赞华阔的锅底“鲜美浓郁”，辣味或是清汤，味道都“不错”；羊肉牛肉、滑类等是“肉祖宗们的必点项目”，“新鲜”不说，还“久煮不老”，不醺调料滋味也“妙”。

只要消费千元就能免费欢唱

虽是一个吃火锅的包间，“华阔”的装修可说是一流的，不仅有高档、大气的餐桌、餐具，还有会客区的万元以上沙发座，自带卫生间……整个包间环境典雅贵气舒适。宴请选“华阔”的包间绝对够档次，刺身、鲍鱼、珍宝蟹等鲜活海鲜品种多，也就一千多元的消费，还能免费欢唱整晚。

想要体验“华阔”带给你的惬意滋味吗？赶快拨打订餐热线82265777。