

十大包子品牌现场展示。例如扬州富春、冶春包子、靖江南之缘蟹黄汤包、苏亦铭蟹黄汤包、泰兴曲霞汤包、尚香汤包、龙袍杨三四蟹黄汤包、丁普照蟹黄包等，由主办方联合江苏各大品牌包子制作企业开展现场展示、特惠售卖活动，并将推选中国美食节江苏十大包子品牌。

亮点 3

天下第一煲——中国鱼文化主题餐厅胖鱼头万人喝鱼汤。胖鱼头精心挑选太平湖生态大鱼头，采用世界上最大的“金刚百福煲”现场炖制中国名菜胖鱼头砂锅鱼头汤供参观者品尝。

亮点 4

# 蟹黄汤包“苏亦铭” 汤包界中“数一名”



## “苏亦铭餐饮”品牌价值不可小觑

苏亦铭餐饮管理有限公司是一家综合性餐饮服务管理公司，主要经营特色面点、各式汤包及各种休闲小吃，产品以“苏亦铭蟹黄汤包”为特色。多年来公司以彰显产品特色为基础，以为顾客服务满意为保证，着力打造“苏亦铭”的品牌文化，“苏亦铭蟹黄汤包”已成为南京名小吃之一。把卫生安全、顾客满意作为公司的发展主流方向，致力于给顾客带来最美的味觉感受。

公司现有四家直营店，分别地处广州路、湖南路狮子桥、夫子庙大成殿广场、湖北路乐业村，都处于繁华地段。公司拥有独立的中央厨房，共拥有员工近百人，年产值亦比较可观。

今日的“苏亦铭餐饮”积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更广泛的领域拓展。为了顺应经营发展需求，企业由最初的小吃店成长为以文化品牌为核心的运作形式。苏亦铭餐饮管理有限公司将全力打造一个共创双赢的南京最具特色的餐饮连锁机构。

## “苏亦铭”高氏绝技代代相传

“苏亦铭”，原名“数一名”。相传“扬州八怪”之首郑板桥于乾隆元年(1736)，在京城殿试得中进士。翌年归里待官，一路畅游，途经淮安(洪泽湖)，好友两淮盐运使卢雅雨设宴接风，席中有洪泽湖大闸蟹和当地高氏蟹黄汤包，板桥尝到了久违的家乡佳肴，顿觉心中的乡思乡愁得到了安慰。满足而兴奋之极，大呼：“此乃江淮数一名肴也！”自此高氏“数一名”蟹黄汤包称颂于江淮民间。店家后人因

避同行忌，改“数一名”为“苏亦铭”，绵延于今，并得到大江南北众多客人的赞誉。如今，“苏亦铭”汤包的高氏传人——年逾60岁的高爷带着徒弟徒孙辈，以祖传的绝技，用洪泽湖大闸蟹为主要原料，佐以各种家乡地道配料，自制蟹黄系列汤包，客官食之，能解乡愁也！

有诗为证：菊花竞艳丹桂馨，洪泽蟹肥膏如金，若问汤包属谁家，石城争夸苏亦铭。

## 正宗蟹黄 用料考究 风味独特

苏亦铭蟹黄灌汤包，采用高筋面粉，面皮中厚边薄，馅心精选金秋时节大闸蟹、新鲜猪肉皮、正宗老母草鸡特制而成，汤清不腻，稠而不油。

熟练操作技术的老师傅精心制作每一只汤包，每一动作无不如“随风潜入夜，润物细无声”那样的轻、柔、均匀。唯

有这样，才能保证那一只只汤包蒸熟之后，直至送入口中，能完好无损。

蒸熟的汤包雪白晶莹，上面的折皱细巧均匀，整个儿恰如一朵朵饱满圆润、千瓣紧裹、含苞欲开的玉菊，加之皮薄如纸，几近透明，稍一动弹，便可看见里面的汤汁在轻轻晃动，使人感觉到一种吹之即破的柔嫩。别说吃了，光是看，就是一种美的享受。

面对晶莹剔透的汤包，你千万不要太过心急哦！吃汤包是用三只指尖撮住那汤包上面的折皱，小心翼翼地轻轻拎起，慢慢放到盛醋的碟子里，然后低下头凑近，在汤包的上方用舌尖细细咬破一点小孔，再从那小孔里缓缓地吸吮汤汁。

所以品尝汤包不仅是美食的享受，还有些竞技的味儿。如此，吃苏亦铭蟹黄汤包便蕴含着一份独特的情趣，一种无可替代的韵味。

# 苏亦铭 蟹黄汤包

祝贺2013江苏国际餐饮博览会圆满成功!

苏亦铭 始于1998



“苏亦铭”原名“数一名”。相传“扬州八怪”之首郑板桥于乾隆元年(1736年)，在京城殿试得中进士。翌年归里待官，一路畅游，途经淮安(洪泽湖)，好友两淮盐运使卢雅雨设宴接风，席中有洪泽湖大闸蟹和当地高氏蟹黄汤包，板桥尝到了久违的家乡佳肴，顿觉心中的乡思乡愁得到了安慰。满足而兴奋之极，大呼：“此乃江淮数一名肴也！”自此高氏“数一名”蟹黄汤包称颂于江淮民间。店家后人因避同行忌，改“数一名”为“苏亦铭”，绵延于今，并得到大江南北众多客人的赞誉。

“苏亦铭”汤包用洪泽湖大闸蟹为主要原料，佐以各种家乡地道配料，客官食之，能解乡愁也！

有诗为证：菊花竞艳丹桂馨，洪泽蟹肥膏如金，若问汤包属谁家，石城争夸苏亦铭。



- 蟹黄系列
- 蟹黄汤包
  - 蟹黄灌汤包
  - 加蟹蟹黄汤包
  - 蟹黄鲜肉大包
  - 青鱼肉蟹黄馄饨

## 特色



## 工艺

湖南路狮子桥2号苏亦铭蟹黄汤包 83601397  
广州路39号—9苏亦铭面馆 86780118

乐业村11号—2三元馄饨面 13305170206  
夫子庙瞻园路2号仙芋世家 86800339