

虾中之龙，非浓烈，却坚守

2014星湖饭店红透龙虾水系列隆重上市

说到南京的龙虾，南京人头脑里第一个浮现的就是星湖饭店的红透龙虾，如今，请吃星湖红透龙虾已让人感觉是一种享受！

一叶一世界，一味一繁华

多年来星湖人以行动实践着“打造中国龙虾第一品牌”的目标，一叶一世界，一味一繁华，中国数千年的茶文化历史赋予了星湖人2014年对龙虾的创意和诠释。结合现代人越来越注重的养生理念，今年星湖饭店隆重推出了以茶香龙虾为代表的水系列龙虾，工作人员告诉记者：“从蓉香系列、异域风情系列、川湘系列到今年的水系列，红透龙虾的口味从浓烈到平淡，好比人生一样，返璞归真，才是真！”“草根龙虾”变脸成明星美食，在星湖，正被无限放大，无限繁荣，却又是如此富有生活含义。清水龙虾、茶香龙虾、柠檬龙虾、芥香龙虾组合成的水系列红透龙虾值得让人期待啊！



在龙虾这件事上，坚守岗位

龙虾，来源于水域，是水中之物，因此，星湖饭店对虾源地的水质要求很高。而星湖饭店独有的“秘密武器”——洗虾设备，利用的就是龙虾呼吸的原理，在一呼一吸之间，确保将龙虾冲洗干净。除此之外，星湖饭店在烹制龙虾方面也不允许有一丝的添加剂，完全是原汁原味。在这里，吃龙虾不是吃菜，烹制龙虾也不是做一道菜，而是一份坚守，一份事业。

在被包容中，传承美味

说到南京，工作人员说，“南京是个包容的城市。”在这儿，顾客们

什么口味都容易接受，所以，星湖饭店每年都会传承几种经典的龙虾口味，在此基础上，再不断推陈出新。工作人员告诉记者，人们对十三香龙虾的认识也许只停留在“重、辣、香”的感觉上，而烹制十三香龙虾对龙虾本身的品质要求不高，因为跟烧菜一样，不管什么菜，加上辣椒和重调料总不会难吃。而星湖饭店的十三香龙虾口味并不浓重，反而看中的是龙虾本身的鲜甜。南京人能吃辣，不比四川人弱；南京人能吃甜，不比上海人少。在这样的城市要做好龙虾的口味，必须要做到专业、全面、新颖，让顾客们每年来星湖饭店吃龙虾都能得到惊喜。

现代快报记者 昂洁

说到海鲜刺身，相信大多数人都吃过，都看过，但是说到海鲜“姿造”，大多数人都很陌生，海鲜“姿造”究竟是个什么东西呢？九号半山园酒店的李总监告诉记者，海鲜“姿造”是以海鲜为食材，造型精美，使菜品更具美感，营造出视觉、嗅觉、味觉的更高享受。海鲜姿造的“姿”字，体现的是造型的美，而与其“滋味”的“滋”同音，可能也有滋味鲜美的含义。



“海鲜姿造”首次登陆南京

人均百元吃到爽

南京吃货有口福啦！

李总监向记者透露，九号半山园酒店的董事长是福建福州人，他的老家盛产海鲜，而他对海鲜的品味也很专业。九号企业来到南京之后，董事长就迫切地希望把福建的美食带到南京来，让南京人民也能品尝到最美的滋味。

在福州，吃海鲜的人群很普遍，但是南京人对海鲜的追求并不那么狂热。人们总是觉得，海鲜大餐是奢侈品的象征，咱老百姓就算想吃也吃不起，别说在这么环境精致的四星级酒店享用海鲜“姿造”大餐了。李总监很快就打消了记者的疑虑，“我是地道的南京人，我也知道现在南京人对海鲜的消费习惯，为了打开整个海鲜姿造的市场，我们甘于做第一个吃螃蟹的人，价格绝对亲民！”

海鲜唉，大酒店唉，能有多亲民？

记者望了望酒店的环境，现在星级饭店吃一顿饭，人均300块钱打不住吧？最便宜的一顿自助餐也不会低于150块钱。“人均百元，甚至都不要，就能吃一顿自助的海鲜‘姿造’大餐。”李总监说。“什么是半自助

海鲜姿造大餐？”“半自助这个名词也是从福州带过来的，在南京，我们还是第一家。半自助的意思是，除了海鲜，其他的锅底、菜品、饮料都是自助的，例如蔬菜、菌菇、面条、馄饨、饺子、天妇罗等，都随便吃。一位半自助的价格活动期间只有38元。”

海鲜姿造是搭配火锅和配菜来吃的，类似火锅，但比火锅丰盛，新鲜，精美。而目前，精美的海鲜姿造还有优惠套餐，例如野生海参姿造、鲍鱼姿造、新潮鸳鸯滑姿造、黑草羊拼肥牛这样价值399元的适合2-4人的姿造套餐，含2位客人的半自助，只要198元；如果4个人吃，那就更划算了，只需要再加2位半自助的钱就行咯。这样一算，4人套餐的价格只有198+38+38=274元，人均68.5元，这个价格到别的地方连普通的火锅都吃不到呀！

欣赏最美的“姿造”，品尝最本质的海鲜，只需可在锅里涮上片刻，配上九号半山园酒店特有20种的酱料，将食物的原味发挥得淋漓尽致。

地址：南京市玄武区前半山园21号半山园酒店。

订餐电话：80912777

现代快报记者 昂洁



金良酸菜鱼：不要太火哦！

正宗、味美、划算……金良酸菜鱼以20元一盆正宗酸菜鱼风靡石城十多年，如今即将开出第八家分店的金良酸菜鱼，无疑是年度最火热的人气美食品牌。

酸菜鱼：不老的美味

汤浓，肉嫩，色美，味鲜……似乎每一个词都能在金良酸菜鱼中找到最真实的感受，当端出一盆热气腾腾的酸菜鱼时，就仿佛在上演一场视觉盛宴，鲜嫩的白色鱼片，深翡翠色的酸菜。在南京的酸菜鱼中，这家做了十多年的老字号品牌绝对是其中翘楚。10多年时间里店老板和老伙计都和老食客处得像家人朋友般的亲切了。更令人亲切的是这里的消费价位，一盆鱼片比酸菜多得多的招牌酸菜鱼依旧还是10多年前的价位，原材料都在直线上涨，坦白说这样一盆鱼只能说卖得不亏赚得勉强。品牌创始人王总憨厚地表示，还好他自己是水产供应商和批发蔬菜起家的，在原生态绿色水库有着自己的渠道，所以坚持能不涨价就坚决不涨。

连锁店：火爆的人气

排队等吃金良酸菜鱼，这在宁海路南师大加油站对面巷内的金良酸菜鱼总店来说，并不是新鲜事。北圩路41号晓庄学院旁的二店广受周边粉丝欢迎；江北地区位于泰西路玫瑰花园108幢的三店也好评不断；三牌楼新门口4号的四店也赢得赞誉不断；位于珠江路291号与百脑汇中间巷内30米的五店，让周边的众多写字楼精英们拍手称赞；3月26日盛大开业的六店，南大东门巷内小粉桥7号店吸引诸多吃货朋友；3月28日盛大开业的清涼门297号的七店，让周边的粉丝就近就能够畅享美味。中央门金桥旁的八店也即将开业。金良酸菜鱼开到哪火到哪，近年在六合组建了160多亩的原生态养殖种植基地后，更是量大价惠地满足了食客的需求，成为周边不少单位和家庭的指定用餐厨房了。

宁海路总店路线推荐：78路，303路到宁海路下前行100米，3路到随家仓下，20路汉口西路下。全国免费服务热线4000777618。



金涌牛肉牛筋锅

河西店吃1锅送48元券

物价飞涨的今天，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地仅售58元，而且分量上足够三四人享用，位于江东北路教育电视台和格兰云天之间的名泰假日旅店1楼的金涌河西店特推出吃1锅送48元券的优惠活动，真是好吃不贵，非常实惠。

作为以牛肉牛筋为主打的特色火锅美食店，“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，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，滋味无穷，可谓“男士的加油站，女士的美容院”，堪称现代饮食养生的典范。

预约电话：86367398

金良酸菜鱼

贺南大东门巷内小粉桥7号店

3月26日 盛大开业

金良酸菜鱼20元一盆

金良酸菜鱼百闻不如一尝



全国免费服务热线：4000777618

老店：宁海路南师大加油站对面巷内 30 米

电话：83322170

二店：北圩路 41 号晓庄学院旁

电话：15371015506

三店：泰西路玫瑰花园 108 幢(泰来苑正大门)

电话：58491158 13611560156

四店：三牌楼新门口 4 号(第五干休所旁)

电话：83264959 18936891715

五店：珠江路 291 号与百脑汇中间巷内 30 米

电话：52380004 13914769548

六店：南大东门巷内小粉桥 7 号

电话：13270732906

七店：清涼门大街 297 号

电话：18155891117

八店：中央门金桥旁建宁路 16 号(原易初莲花超市)河图文化广场美食街店即将开业