热线：96060 E-mail:xdkb@kuaibao.net 現代快報
责编:马晶晶 美编:王莺燕 组版:郝莎莎 2014.6.17 星期二

美食密探
探寻南京你不知道的美食秘密
互动方法：微博、微信@小半半、@老夏逛菜场

长鱼汤面汤似牛奶 正常吗？

□主持人:@老夏逛菜场

个人简介：

资深美食博主、资深“菜篮子”记者，凭借多年的采访经历，跑遍了南京的大大小小的菜场和角角落落的小吃店，先后整理出版了《南京小吃》《南京面条》的美食地图，被吃货奉为“美食秘籍”。目前，正筹办首届南京小吃节、第二届南京面条节、民国大菜美食月等，与吃货互动。

我们常看到长鱼面汤很白，白似牛奶。中山宾馆朱俊峰行政总厨说鲫鱼汤白过鳝鱼，反过来就有问题了。小瞻园老总张建生称汤太白可能加了添加剂，希望消费者食用时留点心眼。

朱俊峰是南京顶级的淮扬菜大师之一，在红案和面点方面均有建树。他表示，鲫鱼下油锅煎过之后放开水，炖出来的汤汁很白很鲜。而鳝鱼不一样，任你怎么煎、怎么炸、怎么炖，汤汁白的程度都不会超过鲫鱼。如果白度超过鲫鱼，说明有问题。当记者问，一些长鱼面很白，白的比牛奶漂亮，会不会放了牛奶？朱俊峰说，如果真的是牛奶倒也好。

张建生做了一辈子的长鱼面了，可以说是南京做长鱼面的顶级高手之一。他表示，鳝鱼买回来先把鱼肉切下来做浇头，鳝鱼的骨头架子熬汤，汤的颜色确实是乳白色的，但是绝对没有牛奶那么白，如果跟牛奶一样白，就有可能加了添加剂。为弄清楚真相，现代快报网老夏逛菜场工作室记者去市场进行了长达几个月的调查采访。现仅用两个典型样本加以说明：

1. 在城北一家长鱼面馆，记者点了一碗长鱼面。服务员端上桌之后，第一眼看到的是汤色雪白如牛奶，光是看色就很诱人。记者问，这汤色为何这么白？老板说炸骨头架子的时候用的是豆油或者菜籽油，炸出来就白。不过一口下去一点鱼味都没有，更不用说鱼的鲜味了。

2.而在长白街的金陵覆兴园面馆，情况大不相同。首先是汤色并不那么白，反而有点黄。这和我们在老店小瞻园面馆看到的色彩大同小异，最主要的是汤的味道很鲜，很香。经了解才知道，长鱼面的面汤要先炸鱼骨头架子，然后放开水大火炖。同时用品质上好的筒子骨炖汤。两种汤炖好之后再汇合在一起炖，这样炖出来的汤才有鲜味，同时还有香味。但是颜色绝对做不到雪白的牛奶色。

小结：原来我们只知道老店小瞻园的长鱼面是南京顶级的长鱼面了，可惜的是，老板张建生的老店小瞻园面馆已经转让给他人经营。张建生答应，为了“老夏逛菜场”的事业会再度出山的，但是什么时候出山现在还是个未知数。所以从当前情况看，金陵覆兴园的长鱼面，应该是南京最好吃的长鱼面，没有之一。

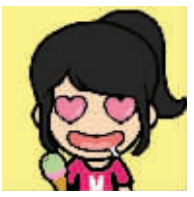
最后，现代快报网老夏逛菜场工作室记者友情提醒吃货，凡是打着长鱼面汤色白似牛奶有可能作假。

覆兴园面馆长鱼面

某长鱼面馆的长鱼面，汤色白似牛奶

细数南京的榴莲千层蛋糕

□主持人:@小半半



个人简介：

一个南京老城南人，一个吃货中的吃货。从小，只有街头巷尾的柴火馄饨、酥烧饼、菜包子、大烧卖能吸引我滴眼球，爸爸经常教训我，“裁缝掉了剪子——就剩尺(吃)了”！我不但是用生命在吃，也是用身材在吃哇！这辈子，做一个平凡的吃货，跟大家分享下美食，就是我最幸福的事啦！

很多人对榴莲的情结都始于泰国旅游，在泰国初尝榴莲的滋味，之后一发不可收拾，而我，也是如此。一个偶然机会，得知有一种榴莲千层蛋糕，我赶紧买了尝尝。虽然150元左右只有6寸，简直就是太好吃了，秒杀市面上所有的蛋糕。

研究了半天，之所以好吃，是因为用料新鲜，也比较健康。老板每次都会细心提示，“要赶紧冰起来，不然会化。”问原因，原来是用了不含反式脂肪酸的动物奶油，稳定性不好，容易走形。

来说说我吃过三家榴莲千层的情况。

1.私家小厨娘：这家是我第一次吃榴莲千层的地方，用料很多很新鲜，吃6寸的不会腻人，可以像吃零食一样吃它。价格适中，榴莲和芒果双拼的6寸蛋糕是120元，还可以送货上门。

2.猫山王：这家榴莲千层店也挺火的，20几块钱一片，千层做得很整齐，压得也紧，说是用的猫山王榴莲，上面铺的杏仁。卖相很好，吃多了有点腻人，榴莲用料尚可，蛋皮层数很多，逛街歇脚不错。

3.吟饮甜品：吃午饭时发现的小店，榴莲千层15元一片，拿到手发现奶油和榴莲都很少，蛋皮层数很多，压得很紧，咬下去发现确实有榴莲，吃一块就饱了，大概是蛋皮多吧！

吟饮甜品的榴莲千层

猫山王的榴莲千层

吃货资讯

青岛啤酒“造乐位”，邀梁博唱响世界杯

6月13日，在全球尽享2014巴西世界杯开幕这个足球盛宴之际，青岛啤酒将第二场“乐位派对”带到了南京先锋当代艺术中心。伴着醇香的青岛啤酒和劲爆的摇滚，梁博、崔天琪等众多明星演员在热情的桑巴氛围里，与众多球迷乐迷一同狂欢。

“不止足球，我们还有摇滚和啤酒！”世界杯开幕当晚，南京先锋当代艺术中心摇身变成摇滚天堂。燥动的音乐在舞台激昂奏起，第二季好声音学员崔天琪率先登场，用《我的翅膀》、《bad ramance》等“四连唱”，掀起音乐“嗨”潮。其后，一向低调内敛的梁博携吉他也帅气亮相。没有过多的招呼，梁博一张口就带来了高亢而纯粹的魅力演唱，引得现场听众连连摆出“rock”的手指语言。

据悉，青岛啤酒此次号召的“一起造乐位”是由足球的“造越位”演绎而来。这是与音乐碰撞后产生的一种颠覆又别样的独特精神。“青岛啤酒用‘一起造乐位’的姿态将世界杯的激情推至了欢聚最High点！今晚，我和几位兄弟在这里用音乐和青啤欢聚，真心感觉很畅爽！”一名听众如此表述着自己的激动。

梁博携吉他帅气亮相

吃金涌牛肉牛筋锅 免费畅饮青岛啤酒

“金涌牛肉牛筋火锅”是一家以牛肉牛筋为主打的特色火锅美食店，肉质鲜嫩、汤味鲜美的“筋头巴脑一锅香”，口味极佳、营养极丰富，还能补气暖胃，是一道备受推崇的膳补美食。58元一份的牛肉牛筋锅在分量上更是足够三四人享用，最适宜家庭用餐，好友相聚，情侣聚会。

值此金涌店庆之际，金涌湖北路店和河西店同时推出了58元吃一锅返48元券的活动，更有青岛啤酒免费无限量畅饮的活动。

在这个时节，相约亲朋好友，一起去逛逛湖南路，然后在位于鼓楼区湖北路10号的金涌，来顿牛肉牛筋，那感觉才美妙，难怪近日店内订餐热线18913028577火热。河西附近的朋友，当然也可以直接去江东北路293号名泰假日旅店旁的金涌河西店饱餐一顿牛肉牛筋，划算又味美。

河西店热线：86367398