



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。

意面竟然也用高汤，吃惊！

传面条起源于中国，后来流传到了意大利。不过到目前为止并没有确凿的证据证明这一点。但是意面确实有和中国面条很相似的地方，例如金鹰二期才开业的一家叫Dazzling cafe时尚甜饼屋推出的意面竟然就用了高汤，着实让南京的面条店家大跌眼镜。

大家都知道我们南京的老卤面最多也就是用老卤下面，而高汤比老卤还要好几个级别。或者说老卤的鲜美度绝对比不上高汤。所谓高汤，是由老母鸡、鸡翅膀、鸡脚爪、火腿以及鸡脯肉炖出来的清汤。还有一种高汤叫混汤，是由鸡骨头、鸡架子以及鸭架子炖出来的，也很鲜很香。而老卤，简单一点的只是用酱油、盐、糖，加上生姜葱味精熬制的，复杂一点的是在此基础上，再加上煮大肉的卤子一起炖。

不过话说回来，这家甜饼屋并不是拿高汤下面，而是先将面条在高汤中卤一下，然后先将西兰花、樱桃茄、蟹肉、干贝和调味粉下油锅翻炒，爆香之后放卤好的面条，加白葡萄酒炒。大家应该能想象到，用高汤卤过的面条是啥滋味。

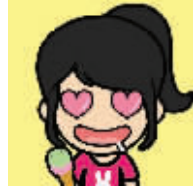
昨天我就亲自品尝了这道佛罗伦斯干贝蟹肉意大利面，第一口下去感觉



有点苦味，怀疑是不是这种面条放的香料太多的缘故。不过，吃到最后，越吃越香。我总体感觉是，这家意大利面，既不是我们南京的干拌面，也不是常熟的烧炒面，更不是南京的水面，但是面条很入味。另外，我们经常在酒店或是一些时尚的餐馆吃到的意面都很硬，而这家的意面软硬适中。面条控们不妨去试试，如果你转发“@老夏逛菜场”免费美食第十六弹微博还有可能获赠一杯特调奶茶。别忘了吃过之后登录现代快报网@老夏逛菜场工作室，跟大家分享你的美食体验。有投诉请直接拨打老夏手机18651896692。

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，只有街头巷尾滴柴禾馄饨、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！



传说中的“公安锅盔”

前阵子在江宁的文鼎广场看到一个帅锅在卖饼，一看招牌，叫“公安锅盔”，这是什么东西啊？有几个萌妹子在买，我就也买一个吃着玩。口味有很多，梅干菜的、豆沙的、肉的，我要了一个豆沙馅的。

“多少钱啊？”“3块钱一个。”我的妈呀，这么便宜，果然是大学城里面的价位，让我想到了上大学时，学校内外最贵的饭也就是5块钱封顶，再看看现在吃饭的价位，真是吓死人。

锅盔，其实就是一种烤制的面食。这个“公安锅盔”，其实是由一个废旧油桶，揭去上盖，里面用耐火的泥土糊成肚大口小的空间。一个人在案板上揉面，不断将一团团发酵的面在手中搓弄，直到觉得满意后，再放旁边醒着；另一个，把这个面



团抻宽拉长，装上调好的馅料，再揉再拉长，如此反复，直到把这个面片迅速贴进了火热滴炉膛里。大约三两分钟的样子，“锅盔哥”就把一个锅盔从炉子里面拣了出来，出来的样子很好玩，像一个大烧饼，很烫手。他会拿一个纸袋给你包着，那个样子丑丑的，一口咬下去，外焦里嫩，豆沙馅被我吃到啦！再吃一口，感觉真的很惊艳，没想到只是一个面团，就能做出那么多千奇百怪的味道，内馅甜丝丝的，一口又一口，每一口都有不同的滋味！

到底为什么叫“公安锅盔”，我不知道，但在不经意间的街头巷尾，发现好多好多美味的东西，让我每天都幸福感很强。

如果你有好吃好喝滴，也要在微博微信分享给@小半半 哇！我们一起交流交流吃货心得哦！



昔日“神州第一高楼”，今朝“南京商务新地标”

金陵饭店亚太商务楼投入试运营

金陵饭店是中国改革开放初期，经国务院批准建设的全国首批旅游涉外企业之一、江苏省首家五星级饭店，位于南京市最繁华的商业金融中心新街口。金陵饭店楼高37层，共有800多间套房，于1980年3月17日破土动工，被列为“国民经济十大建设成就”之一；1983年10月4日建成开业。

上世纪八十年代，金陵饭店拥有“神州第一高楼”、第一个高层旋转餐厅和国内最现代化的大型酒店等全国多项“第一”而蜚声海内外，国际媒体称之为“中国改革开放的窗口”。金陵饭店当时在境外媒体上的曝光率，仅次于北京的天安门。这座不平凡的建筑，是中国改革开放30多年历程的见证。

亚太商务楼的设计风格与金陵饭店有些相似，这是30年前为金陵饭店设计的香港巴马丹拿国际公司，以董事长、建筑设计大师李华武先生为首的设计团队的作品。亚太商务楼不仅在建筑风格上传承了金陵饭店原有设计风格，更在细节设计上融入了中国传统文化内涵和现代时尚元素，实现了新老建筑的和谐统一。这幢建筑承载了中国人的荣耀与辉煌，甚至是一代人的美好记忆，她简约大方的形象，一直被人们所津津乐道。著名的香港怡和·思倍德·梁(CSL)公司梁国辉先生承担了室内设计。

金陵饭店亚太商务楼由金陵饭店股份有限公司与新加坡欣光集团旗下的伯黎置业公司共同投资建设，集国际标准写字楼、超五星级饭店以及附属商业配套为一体，总建筑面积约170000平方米，楼高242米，主楼57层、裙楼4层、地下3层。负一层为地下商铺；1层为写字楼、酒店入口大堂；裙楼2层、3层为酒店宴会厅以及多功能会议厅，裙楼4层为酒店健身中心以及悦榕庄旗下悦榕SPA，6层至38层为国际标准写字楼，41层至55层为超五星级饭店客房，56-57层为“家”餐厅，“汇”行政酒廊，客人还可以在行政酒廊登记入住。

亚太商务楼落成后，金陵饭店客房总数达

到近千间，成为江苏地区最大的五星级酒店综合体；4000平方会议场地投入使用，同时也成为市中心唯一一家拥有汽车电梯并拥有举办室内车展能力的酒店；3500平方健身中心启用，悦椿SPA入驻，地下立体大型停车库启用，屋顶花园及地面绿地广场建设完成。负一层“金陵风尚”商业街区也引进了大量餐饮、服务品牌入驻，有德国普拉纳旗下高端现酿啤酒品牌“赫佰世”，有韩国婚纱第一品牌“都格婚纱摄影”，有金陵商务国际旅行社，也有亲民化的苏果便利店，未来将与地铁21号通道实现无缝连接。

即日起入住金陵饭店，可以最低差价享受房型逐级升级礼遇（最高至商务房）；入住豪华房当日可免费获赠2听软饮（可乐或雪碧），入住行政豪华房及以上房型即可享受首次冰箱内软饮免费、每天120元洗衣补贴及其他行政楼层礼遇。金陵饭店太平洋西餐厅还推出具有浓郁欧陆风情的精美套餐，更有金陵饭店首席侍酒师现场讲解，金陵贵宾会员享受8.5折优惠，下榻行政楼层的客人可享8折优惠。金陵饭店会议活动场地也将推出租金7折及更多惊喜优惠。

纵览城市美景的“家”餐厅位于亚太商务楼56层，人生百味离不开“家”，这也是我们将这个拥有南京城无敌景观餐厅取名为“家”餐厅的缘故。客人不必拘泥于正规着装、繁琐礼仪等宴客之道，而在一种宽松、随意、愉悦的氛围下，寻找“家”的感觉。餐厅提供中西式自助早餐，每日午间及晚间提供遵循四季自然法则，精选上等食材的养生火锅。

金陵饭店亚太商务楼57层特设“汇”行政酒廊，为行政楼层客人提供早7点至晚12点的快速入住、结账及商务服务。每天的上午10点至晚7点，行政楼层客人可在此享受休憩，精致小点与饮品，精致下午茶时间及晚间欢乐时光。非行政楼层客人另付一些费用即可享用与行政楼层客人的同等服务。晚间7点半至凌晨1点，“汇”在城市灯火的映衬下，美景与美酒交融，美不胜收。

