



生活范本 “品酒吟诗，抒发情怀”

中秋来快报易购选白酒不怕贵!

南京是一个四方人云集的城市,这里网罗了来自全国各地的有志之士,他们对白酒的喜好也各有不同,在这个中秋团聚佳节,你打算喝什么酒呢?笔者选取了几种在南京市场上较受大家欢迎的酒,快报易购平台上均有销售,快来选看看哪种适合你吧!

以“绵柔”著称的洋河蓝色经典系列,因其准确的市场定位和独特的口感,现已成为南京婚宴、庆典市场的主要用酒之一。市场价728元一瓶的洋河梦之蓝M3,快报易购价只需450元,同时还有买两箱送一箱活动,而市场价438元的天之蓝、198元的海之蓝在快报易购分别只要295元、135元。

水井坊上起元末明初,历经明清,下至当今,呈“前店后坊”布局,延续五六百年从未间断生产,是我国发现的古代酿酒作坊和酒肆的唯一实例。水井坊因传统工艺加上悠久历史,也深受南京人喜爱。其中以江南风格著称的水井坊·江南往事尤其深受大家喜爱,来快报易购,市场售价428元,仅需358元。

近几年来,今世缘作为婚宴市场上的一匹“黑马”,出现在越来越多的婚宴场合。自去年12月的首届中国·南京结婚采购大会开始,今世缘酒业已是三届婚博会的冠名商,更是在婚博会取得了很好的销量成绩,受到了越来越多消费者的认可。原价468元的国缘对开,来快报易购,只要298元。



在我国宋代,双沟地区就酒业兴盛。在享受孙中山先生题词“双沟醴泉”之后,双沟一时名声大噪。孙中山与南京的特殊关系让双沟酒也深受南京人喜爱,中秋佳节之际,双沟珍宝坊圣坊、君坊分别只要238元、108元。

快报易购甄选三百余种酒水,中秋佳节之际酒水特惠,每天还有12款产品参与中秋节秒杀活动,最高可省四位数字!市民可登录www.kbegou.com了解详情,新用户注册还送50元现金抵用券。快报易购全线酒水正品保证,南京市主城区还可享受下单一小时速达服务,江苏省内其他地区下次日货到。

姚霄

吐槽大本营



主持人:@小半半



个人简介:一个南京老城南京人,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:“裁缝掉了剪刀——就剩尺(吃)了!”我不但是用生命在吃,也是用身材在吃啊!这辈子,做一个平凡吃货,跟大家分享下美食,就是我最幸福的事啦!

嗨,各位吃货们,又到了我们吐槽大本营出境的时候啦!做这个栏目,主要是给各位吃货一个“发泄”的平台。因为总有些小伙伴给我留言:“小半半你快去××家探店哎,东西怎么做成酱紫啊,态度还那么恶劣,还有没有人维护我们的权益啦?”所以我鼓励大家来吐槽,是让大家心里舒服一点,也是给商家多一点约束,这样我们的美食生活才能更加愉快嘛!

慢慢:#吐槽大本营#+南湖皮肚面。单位楼下的小面条馆,皮肚西红柿面只有五条皮肚,三片西红柿,还有几根青菜和榨菜,寡到不能再寡。这一份汤汤水水要13块钱,口味还很一般,要知道隔壁街的八仙面只要14块钱咬大锅!要是想再加火腿肠、香肠、肉丝什么的,都要5块钱一份起加,自己买根火腿肠也不要5块钱咬!还不如吃快餐面咬!现在在外面吃碗面条确实是要十几块,但是这里配菜也太少了咬,阿能玩啊?

贝贝妈咪:#吐槽大本营#+避风塘。前



几天中午跟小伙伴一起去吃的避风塘,主要是因为外婆家好多人排队,避风塘没的人排队。别的就不谈了,点的两份炒牛河,看上去酱油颜色蛮重的,吃到嘴里面淡而无味,害得我都直接蘸醋吃喽,这是什么节奏啊?忘记放盐了还是用的无味酱油啊?

紫色小萌妹:#吐槽大本营#+奇奇面馆。一共点了3碗面,等的时间够我出去跑800米了好嘛?没想到面条上来根本咬不动,还咸得难咽,难道我是老年人嘛?还是他们家把盐当味精摆进去喽?不能急了!

请以上网友于8月26至29日,到洪武北路55号置地广场现代快报社1813领取奖品。

参与互动方式:

扫码@现代快报悦生活官方微博微信编辑#吐槽大本营#+你要吐槽的神店家+吐槽的原因,当然也可以给主持人@小半半私信留言,被刊登的“吐槽小伙伴”可以获得美食提货券哦!!每周二在现代快报悦生活版面公布幸运粉丝和领奖日期

好吃的牛肉锅贴 摔在地上不会坏

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菜市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”。

好吃的牛肉锅贴不仅馅子靠谱,而且锅贴皮脆而恩正,摔到地上都不会坏。李帮政牛肉锅贴店老板李帮政接受现代快报网记者采访时说,要做到这点,方法很重要。

现在的商家做锅贴的方法基本上都是炸。而正确的方法是用少量的油煎。李帮政说,其实做法很简单,把包好的锅贴码好之后放油,又不能多。然后大火煎,在火最大,油温最高的时候,左手提着锅盖,右手迅速倒水。倒完立即盖锅盖,这样煎出来的锅贴个头比生锅贴要小,当时吃好吃,冷了之后脆而恩正,打包带回家仍然和刚出锅的一样好吃。

相比之下,现在很多商家做锅贴要放两次油,每次的量都很大,基本属于油炸锅贴,坏处是油把肉馅和面皮完全封住了,肉馅里面的气和卤汁出不来,锅贴炸好之后肉馅瘫了,散了。整个锅贴的个头也被撑大,锅贴黏在一起,这时大家会看到掌锅的师傅用铲子沿着圆形铁锅铲一圈,目的是要让锅贴与锅贴分离。而煎的锅贴,煎完之后肉馅紧缩,锅贴个头跟



着缩小,不需要用铲分离锅贴。

李帮政说,很多人吃到的油炸锅贴感觉卤子特多,其实那是水。做馅子的时候商家故意让馅子的含水量增加,“卤子”当然多,但是因为水多,肉馅必然会散。

另外,油炸的锅贴冷了之后会变得很硬,而油煎的锅贴即使冷了也很酥脆,没牙的老人也能吃。

至于馅子,李帮政说一定要用卤子拌肉馅,这样煎出来的锅贴吃到的才是卤子。据悉目前南京只有他一家这么做。

金良酸菜鱼

贺:羊皮巷店盛大开业




金良酸菜鱼20元一盆

金良酸菜鱼就是顶呱呱

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	83322170
二店:北圩路41号晓庄学院旁	15371015506
三店:泰西路玫瑰花园108幢(泰来苑正大门)	58491158 13611560156
四店:三牌楼新门口4号(第五干休所旁)	83264959 18936891715
五店:珠江路291号与百脑汇中间巷内30米	52380004 13914769548
六店:南大东门巷内小粉桥7号	13270732906
七店:清凉门大街297号	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	82229717
九店:红山路98号红山美食街前排中间	83726147
十店:新街口中山南路101号(羊皮巷25号肯定美食城二楼)	83215564
十一店:汉中门大街237号	13851646396



扫一扫或关注公众号
“金良酸菜鱼”成为会员即享优惠