

南京假期

2014.09.30 星期二  
责编/晶晶 美编/王莺燕 组版/郝莎莎

美食线  
Nanjing Holiday

好味道一般来自大厨的勺子,但是真知味的美味不仅仅源自这把勺子,更重要的是诚信。在真知味亚洲清凉样板厨房记者看到,所有的货源都是源头采购,随意在这个厨房里走一走,“鸡精味精不入菜,原汁原味原生态”的理念落实到了实处。正值国庆,真知味也推出了几道功夫大菜让食客享受。 现代快报记者 昂洁



# 国庆七天乐 真知味功夫大菜抢先尝

## 毛血旺:

口味好,味浓汤汁亮的毛血旺是很多食客的最爱。真知味的毛血旺和外面的毛血旺有一定的区别,它的原料有洋葱、大蒜、鸭血、大肠、黑毛肚、鳝片、午餐肉、豆芽。

虽然他们采用的毛肚颜色不好看,但是口感非常好;对于鸭血

来说,颜色鲜红自身也具有一定的弹性。“在真知味,所有的水煮底料都是我们自己做的,绝不会用外面一点的半成品。在所有的小料放在热油里慢慢小火熬制,光这个过程要花费四个多小时。然后再将各种原料食材烫熟后再在水煮底料中烩制后起锅装盘。”

## 东坡肘子:

这道菜酥烂绵软,胶原蛋白特别浓。在真知味,这道菜烧制之前要经过反复地刮洗、冲水、再刮洗、再冲水,在家里也未必能做得如此仔细。“我们选用的猪肘是新鲜的猪前肘,因为猪前肘活动性比较强,胶质比较重。肘子处理好之后,炖煮过程也十分重要,这里的肘子全部都是小火慢炖而不用高压锅。”真知味的大厨说,高压锅压出来的没有肘子天然的香味,只能选用传统的工艺,炖出来的肘子都是白汤。另一边,在调制大菜的汤汁,汤汁的调制也不是将全部调



味料全部下锅,有的需要炸锅、有的需要热拌,这都是需要将汁里面的香气发挥出来,再一股脑儿浇到肘子上上桌。食客们请蘸点汁,放在嘴里慢慢回味吧!

## 石锅蟹粉鱼脑:

石锅蟹粉鱼脑不仅是一道民国大菜,还是一道货真价实的功夫菜。

这道菜需要两个重要的食材:螃蟹和鱼头。螃蟹必须是来自阳澄湖的大闸蟹,鱼头必须是千岛湖的大鱼头。只见拆蟹粉的大师傅用竹签子将大闸蟹里面的蟹黄和蟹肉全部一点点地剔出来;拆鱼头就更讲究了,鱼头下锅、大火煮开、小火闷熟,起锅后将鱼头放在凉水里冲洗干净,随后一点点将鱼头中的

骨头剔除掉,特别是拆鱼脸必须细之又细。大厨陈师傅告诉记者,鱼脸部分最难处理,因为有好多少刺,但是鱼脸又是精华中的精华,所以处理要格外精致。“烧制的时候也不用一般的高汤,用的是鱼和螃蟹烧制的呈金黄色的浓白香的高汤,将其放在特制的石锅里,再将鱼脑放入锅慢慢地烩熟,浇上炒好的蟹粉,最后撒上翠绿的葱花。注重的是小料煸香、主料炒透、火功、盐口到位。”

## 土鸡煨猪肚:

黑毛猪肚吃到嘴里会有一种很Q的感觉,加上嫩滑的鸡肉,配上浓郁的汤汁,实乃人间美味。真知味的主厨刘文军向记者介绍,这道菜选用的是黑毛猪的猪肚和散养的土鸡,全靠鸡味精,全靠好的食材来提鲜。“散养的土鸡鸡腿比较健壮,体型比较紧凑,肉也比较细腻,吃起来不柴。猪肚处理起来也不含糊,至少要经过三次的

处理:先把上面的油剪了,再用盐抓3遍。烹制的时候是用分开烹制再合在一起烧制的方法,保留他们的原汤。”因为这是道湘菜,所以会用到辣椒等配料,但是在上菜之前,厨师会将土鸡和猪肚一块块挑出来,避免食客吃到配料影响口感。这个细致的工作,虽然人人都能想得到,但是能每天做菜都能坚持做到的商家可是不多。

真知味旗下欢乐餐厅

真知味泰尚房全体同仁  
感恩社会各界对我们的关心和厚爱

# 欢乐ing 泰尚房

迎国庆,桌桌送泰国名点椰汁西米糕2只

活动时间:「9月19日至10月19日」

👑 单桌消费满 **99** 元,加 **1** 元送价值 **32** 元招牌菜壹道;

👑 单桌消费满 **199** 元,送价值 **58** 元梭子蟹券壹张;

👑 单桌消费满 **299** 元,超额部分 **6.8** 折。

(限现金、银行卡结算 / 本活动不同享,不与其他优惠同享)

泰尚房一店 庐山路158号 87775588

泰尚房二店 汉中路156号 86792777