

地铁

跟着 去品尝 不可辜负的鲜味

随着南京地铁三号线的开通,市民们外出寻访美食又便捷了许多。春风和煦,正是吃江鲜的好时候,而刀鱼、河豚、白鱼等均为江鲜中的几大美味。让我们一起乘坐地铁去品尝春天的鲜美吧!

现代快报记者 昂洁

说起**真知味**,最著名的理念就是“鸡精味精不入菜,原汁原味原生态”。而在江鲜当季的时间,这样的烹饪理念更能体现出江鲜的本味。刀鱼难捕捞,已经是大家都知道的事情,所以吃到江鲜刀鱼,才难能可贵。真知味的方主任介绍说:“今年刀鱼的消费观恢复了正常,刀鱼的市场行情不错,进价小幅度增长,但是我们的售价仍然是198元/条,像我们的汉中门店,买5条刀鱼还赠送三道特色菜,尽可能地让利给消费者,让消费者食鲜、知鲜。”

说到做法,方主任依然认为,清蒸最能凸显出江鲜的鲜味,“新鲜的江鲜,清蒸能保持原汁原味,假设食材不新鲜,一吃便知。但红烧等做法却能掩盖江鲜食材的瑕疵,所以真知味只用清蒸做法。”

春季的江南,江鲜和野菜是饭桌上不可错过的两大特色美食。在**雨花晶丽酒店**自然可以吃到不少鲜活的佳肴,主打有江白鱼、江鲫鱼、青笋煮江白虾等美味江鲜系列。配上时令野菜的点缀,多种触目喜人的本地野菜,经过淮扬菜大师的妙手烹炒,油焖春笋、香椿头涨蛋等鲜味迸发,令人回味更多的将是淡淡苦涩之后的幽幽余香。



1

2

探店 地铁周围 除江鲜以外的美食

作为**国味楼**主打菜肴的笋烧河豚,将河豚中的尚品菊黄和春笋在一起烹制,浓厚的汤汁包裹着美味,简直是神仙般的享受。再者,将河豚汤里加上艾草等时令野菜熬煮,用不着多放什么调料,便有着自然的鲜美。除此之外,不但可以吃到正宗的淮扬菜、川菜,甚至早晨可以在楼下的“老滋老味”店来个早茶,吃个小笼包;午后,也可以在法喜烘焙享受“正宗欧式、新派东亚”的轻食下午茶。这是一个“中西合璧”,多元化的餐厅,江鲜、中式点心、西式烘焙,甚至有机会在一张桌上享用哦。

地铁1号线珠江路站:鹿港小镇

探店报告:这几天珠江路店开业,力度很大。昨天5折,今天6折,明天7折。强烈推荐菠萝油条虾、三杯鸡。台湾的三杯调料,是用一杯台湾胡麻油、一杯酱油和一杯米酒调制而成的特制调料,烹制出来的三杯鸡、三杯虾,口感偏甜,酱汁浓郁。而菠萝油条虾算是一道功夫名菜,虾蒸好取出切碎,塞油条当中炸制,口感滑嫩。

地铁1号线三山街站:寻鲜记·小马哥龙虾

探店报告:这家龙虾比较特殊,容易让消费者搞不清楚,到底是酒店的龙虾还是龙虾馆的龙虾?负责人郭先生说,其实他和酒店餐饮属于合伙人关系,共同经营这家龙虾馆,为的是给食客提供优质的就餐环境。餐厅养殖的龙虾个个肥硕,都在7-9钱一只的样子,而由于今年气温较高,虾子都长大了,丝毫不比六七月份的龙虾小。龙虾55元一斤,不算贵。

地铁1号线竹山路站:柠檬鱼

探店报告:柠檬鱼端上来,雪白的鱼汤、碧绿的葱段、鲜红的干辣椒,很有卖相。服务员现场挤入新鲜的柠檬汁,搅拌一下。柠檬鱼的鱼片没有勾芡,肉质紧实,入口就能感受到货真价实的新鲜黑鱼肉,一股柠檬的清香味儿在唇舌之间四溢。

地铁2号线新街口站:金桔梗年糕料理火锅

探店报告:口感在南京数一数二的年糕料理火锅,4月推出了新品,年糕炒鸡排料理。4月份做活动,99元可以吃到撑。满满一锅食材,当着顾客的面现炒,先用洋葱、京葱爆香,加入鸡排、虾、蔬菜等食材,只要10分钟的时间,一锅热气腾腾的鸡排年糕就呈现在食客的面前。

小厨娘淮扬菜是南京很受欢迎的淮扬菜馆,专注于淮扬菜研究与制作,以振兴淮扬菜为企业使命。淮扬菜精细淡雅,注重鲜活,讲究刀工,强调本味,主张“不时不食”。

在众多江鲜中,河豚是重中之重。河豚的肉质细腻,口感清香,十分珍贵。小厨娘淮扬菜想通过本次主题展让平民大众走近河豚,小厨娘的河豚来自中国水产品唯一驰名商标,采用菜籽油烹饪方法,拒绝荤油烧制,回归河豚本真鲜香,倡导健康养生,在价格上严格控制,保证普通民众也能吃得起。

小厨娘淮扬菜CEO王方浩表示:河豚的推广就是为了倡导春天吃河豚的传统,我们觉得春食河豚的文化意义要高于它的经济意义。“不食河豚,不知鱼之鲜;不吃河豚,不知春滋味。”

制图 俞晓翔