



东大的美龄粥



东大的桂花藕



南医大的鲜蔬沙拉



南信大的锅盖面

南京高校的秋日食单上新了! 食堂里不仅有板栗搭配的一系列美食, 还有桂花点缀的食材。天气凉了, 热汤面和辣油馄饨, 暖胃又暖心。这些校园美食, 只看一眼就令人心动。

通讯员 唐璜 管楠 郭原君 林雯 崔周舟 陈俊霖 张文莉
现代快报+ZAKER南京记者 李楠

“别人家的学校”你羡慕吗? 南京众高校 秋日食单上新

东南大学

搭配秋天第一口栗子, 温暖又踏实

一场秋雨一场凉, 是时候“贴秋膘”了。近日, 东大食堂推出了各式各样的“进补套餐”。

秋天的炒栗子必然是“C”位。东大的大厨们推出了各式各样的栗子美食。比如, 橘园食堂精品菜窗口的板栗烧肉, 以及梅园食堂的板栗小排。一口下去, 温暖、踏实的满足感。

食一口桂味, 饮一抹秋香。东大食堂还推出了桂花藕、美龄粥, 秋味浓浓。

除了栗子系列和桂花系列, 东大还推出了各式美味的养生粥和饮品, 滋养暖胃。南瓜小米粥、南瓜丸子沙、红枣银耳羹、养生八宝粥、椰奶西米露、营养紫薯粥……满载暖暖的味道与朴实的心意, 唤醒味蕾。

南京医科大学

一周轻食在秋天守住好身材

热爱健身的同学, 在秋冬天仍然坚守自己的“健身食单”。在南京医科大学, 贴心的食堂为同学们准备了“一周轻食”。现代快报记者了解到, 南医大轻食还获得了2021“喜刷刷杯”高校轻食减脂餐、校园最具营养轻食减脂餐、十佳禽肉轻食等称号。大厨精心研制沙拉牛肉卷、滑蛋虾仁三明治、墨西哥沙拉牛肉卷、岩烤鸡胸均衡碗……低脂又美味、营养又健康。

除了轻食, 南医大的食堂“上新”的淮南牛肉汤, 肉肥汤鲜。软弹的粉丝, 配上干张、红油, 吃起来满嘴留香。再来一个酥脆的油饼, 满嘴溢香。

南医大还有最新甜品食单。比如焦糖布丁烤布蕾, 撒上满满的砂糖, 经过喷枪的炙烤变得焦香金黄。布蕾口感顺滑、绵密, 配上焦糖口感更加丰富。

南京农业大学

来一杯秋日限定奶茶

近日, 南京农业大学也为学生们准备了秋日限定奶茶。厚乳牛油果、薄荷气泡水、杨枝甘露、酒酿紫玉、菊花茶……喝一杯秋天的奶茶, 品味独特的南农味道。

紫玉葡萄配上糯糯的甘甜, 温而不腻, 缠绵缠绵。喜欢芒果的, 可以来一杯杨枝甘露, 多汁芒果、酸甜西柚、加上软糯弹牙的西米, 加足一天维A和维C。如果不小心饮食油腻, 可以喝上一杯清爽的气泡水。

一杯如果不够, 那就再来一杯。

南京信息工程大学

皮肚面、老母鸡汤、炒栗子暖心又暖胃

天气转凉, 来一碗热乎乎的老母鸡汤, 暖胃又暖心。在南京信息工程大学西苑老食堂二楼, 有一家窗口售卖新鲜鸡汤。干丝、鸡丝、粉丝、蛋花……在浓郁的鸡汤中氽烫成熟, 各种香味在短短几秒间相互融合, 碰撞出火花。

下雨天, 点一碗热鸡汤, 再搭配一碟饱吸汤汁的葱花饼, 满足!

在学校1960街区, 烤红薯、炒栗子、宫廷土豆很受学生欢迎。栗子口感扎实, 再加一个胖乎乎的红薯, 暖过手, 剥开皮, 在口中化成蜜。

“暖胃”美食, 还有中苑梅花餐厅二楼的皮肚面, 以及东苑食堂二楼的镇江锅盖面。学生们每天的菜单怎么安排? 选择可太多了。

南京工程学院

馄饨、水煮肉片、牛肉汤, 承包一天的菜单

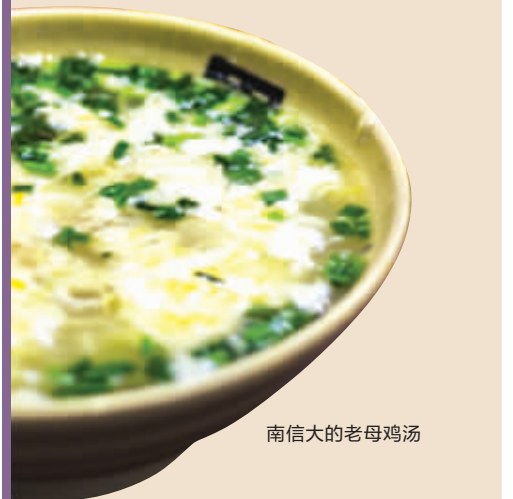
在南京工程学院, 同学们则可以开启“逛吃逛吃”的节奏。记者了解到, 该校学生食堂共有4幢楼10个餐厅, 每个食堂都是独栋的三层小楼。在萃园一食堂一楼, 刚出锅的鲜肉馄饨, 皮软薄透, 一勺入口, 鲜而不腻, 一碗下肚, 温暖又满足。

早上来一碗馄饨, 加点辣油, 开启元气满满的一天。中午再来份滑嫩的水煮肉片, 搭配弹牙的土豆粉, 还可以选择三叔公杂酱面, 面条筋道, 料足味美, 咬一口吸饱了汤汁的香菇, 浓郁的口味瞬间席卷味蕾。酱香浓郁的浇头, 独家秘制的调料, 让同学们流连忘返。到了晚上, 再来一碗牛肉汤, 汤色清、透、亮, 口感醇厚。忙了一天的学生们, 瞬间被治愈了。

南农的酒酿紫玉 本版图片均由校方提供



东大的板栗小排



南信大的老母鸡汤



南医大的焦糖布丁烤布蕾



南工程的水煮肉片