

食探



A 餐饮“奢侈”风惹争议 “金色世纪缘”惊艳登陆江宁众说纷纭



近日,南京知名连锁品牌“世纪缘”在餐饮界投下了一颗重磅炸弹,号称花费数千万巨资打造出南京顶级餐饮酒店,一张餐桌7万元、一套沙发6万元、一个菜盘1000元,据称,大厨开出百万年薪,连服务员也能拿到3000元的月薪。谁将来为如此昂贵的造价买单,成为近日业内人士讨论的焦点。

家住河西的市民张先生表示:“如此奢侈造价的酒店,实在过于腐败,相信有钱人去吃的人不多,就是去吃的人也不会是自己买单。”与张先生同一观点的朋友也不少,他们觉得这种造价的餐饮酒店,将来一餐吃掉个上万元都不稀奇了,这种酒店的出现,无疑助长了人们盲目追求餐饮高消费的风气。

也有市民表达了相反的观点,珠江路某外贸公司经理许女士就觉得有的人想象力太丰富,或者说他们太小看南京的消费能力了。许女士表示:“没有想到前几日胡润在南京宴请富豪,结果几十位千万富翁到场,南京的高档消费还是非常具有潜力的。如果从环境、菜肴和服务等方面,真的有吸引了,相信富翁们绝对会有兴趣去消费的。”

酒店方十分赞同许女士的观点,其负责人表示,金色世纪缘如此定位,就是为了让南京的富翁们有自己的本土消费去处,不要总去上海、北京等地设宴。并透露开业当天的酒宴已悄然被预订了,价格绝对不菲。

瓶子

B 赏明朝文化 品“十六楼”美味

尝遍了各种美食的记者,此次寻到了“十六楼”酒店,不光菜肴味美,连店名也有着耐人寻味的传说。

“明朝盛期金陵有聚贤、江东等十六座楼,是一些官员、外商和有钱人经常光顾的地方。这十六座楼的美味佳肴,广为流传,是金陵文化的瑰宝。”十六楼酒店的有关负责人介绍说,借

助明朝的文化传说,酒店也因此而得名。在十六楼的大堂里,记者看到,大红、鎏金、雅致是饭店环境设计的整体风格,淮扬菜、川菜、广东菜等各色美味,更是让每位来客回味无穷,无论是宴请商务、阖家欢聚,还是举行婚礼,红色着在壁上,情感烙在心里。

快报记者 闫弋

上海菜现象讨论系列之二

城市多“活” 美食多“美”

“上海菜南京菜论坛”即将举办,欢迎大家各抒己见

上周逸谱美食发起的“南京餐饮圈的‘上海菜现象’”讨论引来了多方关注。除热心读者积极参与发表看法外,上海精菜馆、芳满庭等名店的经营者也加入了大讨论。

“我认为,学习上海菜,并不是学习烹饪技巧,关键应该是人家的思路。”家住栖霞的王良根先生表示,如今的美食,单纯烹饪技巧与食材独特层面的差别已越来越小,灵活的上海菜博采众长,有京、广、苏、扬、锡、杭、闽、川、徽、湘,以及上海本地菜等十六个帮别,同时还有素菜、清真菜,各式西菜、西点,这些菜在上海各显神通,激烈竞争,又相互取长补短,融会贯通,这为发展有独特风味的上海菜创造了有利条件。一些读者在鼓励借鉴的同时,力挺南京菜再创辉煌。“上海菜有可取之处,

同时,南京菜也不能妄自菲薄。”热心读者周先生是一位老南京,他致电《逸谱》表示,中华美食包罗万象,八大菜系各有优势,在借鉴外来菜系流派优点的同时,也不能认为南京菜就一无是处,要看到南京菜所承载的京苏大菜精华。

除了读者热心参与,一些在宁经营上海菜的酒店也积极响应。海派菜餐厅芳满庭总经理黄文军表示,餐饮行业的发达程度实际上是一个城市经济活力的缩影,往往是一个城市经济有多活跃,其美食丰富程度就有多高,上海位于交通枢纽,采购各地特产方便,这又为上海菜的发展提供了良好的原料、调料,具备同样先天条件的南京,完全有可能制造又一个流行菜风潮。上海精菜馆有关负责人表示,餐饮发展的潮流是相互借鉴,在餐馆林立的



食话实说

逸谱互动

您如何看待南京餐饮圈的上海菜现象?上海菜有哪些可取之处?南京菜可以从上海菜学到什么?南京菜怎样走出去,发扬光大?欢迎您拨打快报热线96060发表看法。逸谱美食将对有真知灼见的读者进行餐券奖励,并邀请有识之士参与此后举办的“上海菜南京菜论坛”,和餐饮界专家一同探讨。

快报记者 黄建军

民工大厨欲献艺私房菜大赛

上周,逸谱美食发起的百姓私房菜大赛报名火爆。除了一波又一波的热心读者秀出自己的拿手菜报名外,民工大厨也和主办方取得了联系,意欲在大赛上献艺,一展自己的创新特色菜。

在看到臭豆腐、辣油馄饨等民间小吃也有私人秘方的消息后,住在珠江路的沈昌群女士和主办方取得了联系。沈女士的私房菜“鲈鱼烧柚子”是一道针对时令果蔬的创新菜,时下正值柚子上市的旺季,怎样将水果和菜肴结合起来,成了沈女士动脑筋的方向,在将鲈鱼和柚子红烧后用卤汁调制,做出来的这道菜吃起来爽口鲜香,尤其是柚子的

口感,比生吃更加爽口。此外,魏冬梅女士也携自己拿手的家常菜“红烧凤爪”报名,她说,这道私房菜就是自己平时琢磨出来的,在火候的掌握上比较讲究,吃起来味道十分独特。

南京人的嘴巴越吃越“刁”,酒店的大厨们也在绞尽脑汁创新菜肴,不少菜品都成了私家秘厨技,其中,民工大厨的创新精神更是让人尊敬,此次大赛就吸引了这一群体的关注。红泥大酒店的民工大厨洋伟明致电报名,意欲献艺,将自己琢磨出来的红泥酥鱼、红泥酥鸭、红泥什锦拼盘等创新特色菜的“秘方”教给参赛者。

小贴士

私房菜征集设立大奖

本周,您仍可以报名参加逸谱美食为您准备的DIY民间美食大赛。逸谱美食将在南京多家知名店家开辟献艺现场,安排报名的民间高手一展身手,并邀请美食家和名厨现场点评,对那些创意精到、口味独特的民间菜肴进行梳理和整理,对参赛选手给予500元的餐券奖励,同时还设立了大奖以奖励最终的优胜者。

您可以通过96060热线,留下您的联系方式和擅长的民间菜肴名称,逸谱美食将成为您一展绝活的舞台。

快报记者 黄建军

食讯

江苏菜 下月“大比武”

昨天,省烹协传出消息,12月中旬,涉及江苏13个市的江苏菜“大比武”将鸣金开锣。

据省烹协协会副秘书长黄铁男介绍,12月19日—22日,由省府主办、省烹协承办的江苏省第二届餐饮成果展暨江苏省第五届“贺盛杯”烹饪技术比赛,将在南京城市规划建设展览馆开赛。此次比赛的主旨就是江苏菜系如何弘扬正宗、发掘传统。百余个体方阵及300余名单项参赛选手的PK,将为市民献上一场烹饪技术和成果的“盛宴”。快报记者 黄建军

美食小贴士

健康生活“喝”出来

牛奶,早已成为都市人不可缺少的营养饮品,然而,究竟怎么喝才能获取最健康的效果?近日,记者从美国乳品出口协会获悉,关注牛奶中的天然蛋白质——乳清蛋白,饮取牛奶中精华,喝出真正的健康生活。

中国营养学会荣誉理事、上海市营养学会名誉理事长指出,乳清蛋白是牛奶中可溶性蛋白质组分的总称,富含人体所需要的所有必需氨基酸,是一种营养价值很高的蛋白质。乳清蛋白的突出特点是极易被人体消化吸收,而且脂肪和糖类含量很低。它的全面营养价值适应各类人群,尤其针对都市人经常面对的健康难题,乳清蛋白可以发挥其独特的营养功效。

记者在采访中了解到,原先乳清蛋白只是专业健美、健身爱好者的“专业饮品”,如今它已融入普通百姓的生活,渗透在很多食品中,乳清蛋白不仅是婴幼儿配方奶粉的主要原料之一,越来越多的大众食品,比如,在酸奶、巧克力、饮料等食品中都可以找到乳清蛋白的身影。快报记者 闫弋

渔人庄

碳烤全鱼

鱼皮香酥 回味无穷
鱼肉鲜嫩 味去

湖南路小吃一条街,弥漫着碳烤幽香;消散开来,久久回味。热辣辣甜丝丝,馋嘴得很。循味而来,却是小桥流水渔人庄。如今,来吃田鸡小鱼锅贴的人又有了新的吃口:碳烤全鱼!大鱼烤着吃,更劲道。

据介绍,传统的烤制方法加工鱼,对鱼的营养价值都有不同程度的损害。红烧或者是水煮,其猛火、热油,高温很容易造成氨基酸的流失,而清蒸又难以入味。渔人庄的碳烤鱼融合腌、烤、炖三种烹饪工艺之精华,充分借鉴传统川菜及川味火锅用料特点,精选几十种香料和调味料经过多次试验调整,造就这种外脆里嫩、营养丰富的神奇美食。麻、辣、鲜、香、爽、嫩是碳烤鱼口味的特点。

刘厨介绍说,烤的全是大青鱼,98元一例,先是腌制,然后用特制的烤架、烤盘,悬挂着吊烤,前期的加工时间大约要12小时,九成熟的时候取下来备用,每天15只,想吃您得赶紧;上桌的时候,放入另外盛具,小炭火加热,盘中味料和营养慢慢渗入鱼肉中。既有鱼鲜,还有独特焦香,占尽现烤的浓香、川菜的醇美,造型大气,色彩诱人,让人齿颊留香,给你有百吃不厌之感。

当你不知从何吃起的时候,告诉你,鱼肚上的肉是最鲜嫩所在。鱼皮酥脆带碳香,鱼肉细嫩裹味,透骨辣微微焦香。越吃到最后,鱼味越足。鱼吃完,你可以再涮涮火锅不要浪费

渔人庄 华侨路店: 华侨路31-3号 渔人庄山西路店: 乐业村7号
订餐: 84717168 订餐: 83220180