

吃火锅

怪味楼就是特色火锅的“怪”龙头

对于南京人来说,提起怪味楼那是无人不晓。数年前,怪味楼的红红火火便带动了一大批火锅店林立金陵城,现在怪味楼虽然沉寂了一段时间,但就在笔者偶过中央门外和燕路时,却惊喜地发现——怪味楼又重出江湖啦!这不,就立马到店里重温了一番美食。

现在的怪味楼和燕路老店装修风格与以前大不一样,给人一种耳目一新的感觉,门面用灰砖砌墙,简约时尚又不张扬。店内环境也不似以前那般杂乱,显得清爽干净又有档次。坐定后,便向服务员点了一份“怪汤”底锅和“怪味龙虾”,这些以前都是怪味楼的拿手特色,

现在口味不知道怎样。不久后,“怪汤”底锅登场,一股香味便扑鼻而来,迫不及待地用勺子先喝起汤来,白汤:味鲜、醇厚;红汤:辣不过火,麻不伤舌,香入鼻腔,鲜至肺腑呀,没想到这味道还是那么经典,似乎又有些超越,先赞一个!再说那“怪味龙虾”,肉饱黄丰,有点辣有点麻,味道那是相当入味,就连手指头上残留下来的卤汁也不放过,都吸吮得干干净净,看来不枉此行呀!

在酣畅淋漓地享受了一番美味之后,笔者不由感慨:怪味楼凭借它的绝活特色重出江湖后,势必引起众多火锅美食爱好者的追捧,不愧是特色火锅的“怪”龙头呀。



满城尽吃“张大狗羊蝎子火锅”

羊脊骨,形状酷似蝎子,民间俗称羊蝎子,羊蝎子火锅在我国已有上千年的历史,最初为宫廷御用,后流入民间,时下是中华美食之一。据统计,遍布北京城大街小巷的羊蝎子火锅店有一千多家,每年光顾的食客多达1.3亿人次,每年吃掉的羊脊骨就接近2亿斤,食客群之广泛,是其他任何餐饮所无法相比的。

羊蝎子火锅为什么能在北京城火爆多年呢?对餐饮业颇有研究的北京市经济社会发展研究院研究员施宝华介绍说,一是靠口味取胜,其中炖煨羊蝎子的汤料是由30多种纯天然原料精心配制而成,融合了微麻、微辣、鲜、香、嫩、咸等大众喜爱的口味,一进店堂,立即会感到香气扑鼻,令人垂涎。二是经济实惠,花几十元就能

吃一大锅,无论男女老幼,富贵贫贱都能轻松享用。三是羊蝎子味甘性温,具有补虚益肾,滋阴养颜,生精血,止风湿等食补功效。这种既滋补又美味,更贴近大众的食品,在京城一枝独秀,火爆多年,也就不足为奇了。

张大狗羊蝎子火锅的吃法也很有趣,其肉质酥烂,用舌头轻轻一卷就滑入嘴中,但要想吃得干净,却需要一些技巧,一般要细细地啃食,一节一节掰开,不放掉任何一丝肉,包括藏在里面的骨髓。吃羊蝎子不可太“斯文”,采用“武吃”,甚至直接下手才是王道。吃完肉,还可以涮各种荤素菜。邀上三五知己,亲朋好友,在羊蝎子火锅店小聚,细细嚼,慢慢品,再啜上两口小酒,实乃人生美事,岂不快哉乐哉!

本版撰文 快报记者 黄建军



“晓小李农家菜馆”滋味乐陶陶

当追求饮食的健康成为时尚,“农家菜”的风行也就是必然现象,位于南湖路19号的晓小李农家菜馆,主要经营农家土菜。虽然营业面积不算很大,和那些上规模的大饭店相比气势不足,然而每天却生意兴隆,秘诀就在那独特的“滋味”。

人文景观,风土人情,都浓缩在这农家菜里,带着扑面而来的泥土芳香,“晓小李农家菜馆”为向往大自然、向往悠闲乡村生活的都市人开辟蹊径,新菜滚烫出炉啦。你看这道造型美观的纸包金丝雀,鹤鹑洗净加特制调料腌制,然后用食用纸包扎,下油锅炸熟,没上桌就香味扑鼻,吃起来更是外酥里嫩。特色的手抓羊肉和干锅包菜,口感都

非常独特,堪称一绝。“晓小李农家菜馆”选用天然、无污染的绿色原料,以颇具乡土风情的营养美味,为营养过剩的都市人,带来健康、时尚的美食享受。对于农家菜最初的记忆停留在童年,来自外婆灵巧的手,那个时候农家菜在我眼中是如此平常。如今奔波于都市,穿梭在冰冷的钢筋水泥森林,唯有“晓小李农家菜馆”里的农家气息,能够带来一种回归自然和故乡的感觉,如同家的温暖感觉。繁华都市,昂贵的盛宴也吃过不少;但是再豪华的筵席,尽如过眼烟云般去了,倒是“晓小李农家菜馆”的农家菜,不仅食之不忘,而且时时情不自禁地再去。

“绿杨春大酒店”宴请热闹

岁末不知不觉又来了,吃饭依然是一年四季不变的主题,很多市民依然还是喜欢去绿杨春大酒店,都觉得那里吃起来既舒适又实惠。考虑到大家年底工作辛苦,绿杨春力推特价的正宗老母鸡汤,只需要48元每份。新老朋友年终聚会多,绿杨春特别推出了“满300元送正宗老母鸡汤1份”的惊喜优惠。

南京老字号连锁餐饮绿杨春,一直以让利于民为最基本的经营准则。在坚持优质、精致菜品的基础上,以创新、平价、实惠的理念深入到南京市民的生活中。其招牌菜霸王兔、杨春软兜、西兰花爆鱼

鳃、龙凤鱼翅羹、靛烧海花鱼、小笼糯米蒸甲鱼、时蔬扒鸭掌等特色菜肴做法创新、口味独特,深受广大市民欢迎。

团拜宴、生日宴、婚宴、家宴……许多南京人无论什么样的大小宴请都喜欢就近去绿杨春。绿杨春大酒店是南京餐饮界的知名连锁企业,几家连锁店分布南京几个重点区域,以本土风味的亲和力,深受南京市民的喜爱,为了迎接传统佳节的接踵而来,绿杨春大酒店推出了优惠风暴,菜肴一律午餐6.8折,晚餐7.8折,特别推出基围虾20元/斤,吃一斤送一斤的活动。

贵仁府:苗家风味 味浓情浓

时尚人士总爱到一些别致的餐馆用餐,苗家风情浓郁的时尚餐厅“贵仁府”真的特别火,吸引了许多狂热派美食一族。很多商务人士爱将客户带去,不单是冲着那里独特的风味,更可贵的是店家独特的“快乐式就餐”模式,能令大家随意、快乐、无比惬意。

寒意四起的冬日,贵仁府里热推不少新菜,都是精选苗家山水水里的原生态美味,这是这一季苗家盛行的美味,其中有有道“苗家狗肉”特别值得一赞。上桌时鲜香四溢,馋得邻

桌的朋友频频探过脖子来看,都说狗肉是世间不可多得的美味,苗家风味的狗肉更是非比寻常。狗肉处理得刚刚好,鲜嫩爽口,细嚼也没有腥味,热乎乎地蘸点调料送到嘴里,那滋味美妙至极……一问,果然店家的调料里有秘密,用了苗族秘传之方,选配了二十余味益身健体的药膳,咀嚼间仿佛回到了远古的苗岭山寨,亲临土著的古树人家。席间还有苗家“美眉”热情好客地起来请茶敬酒,她们能歌善舞,将宴会推向快乐的高潮。



鲫鱼锅贴

昂刺鱼锅贴

渔人庄 野生鱼鲜 美味纯天然

渔人庄这处声名显赫的吃鱼好去处,让很多食鱼一族“慕名而来”。要问渔人庄什么最好吃,那非野生鱼鲜莫属了。陪伴野生鱼一起扬名的还有它的活鱼锅贴和田鸡,每每总是叫人流连忘返。野生鱼鲜纯天然

渔人庄秉承“天然野生、鲜活纯真”的原则,它的鱼经过独特工艺精心秘制,肉质细嫩脂滑,口感鲜香醇美,想吃味道清而嫩的可以,想吃味道浓而鲜的也行。平时在家做清蒸鱼,鱼身上抹匀盐,再加上葱、姜等辅料,已经是清香可口。渔人庄做鱼味道更佳。拿白鱼来说,把三条白鱼抹盐蒸熟后,上面浇上浓浓的一层酱色茨汁,调味恰到好处,吃起来口感香郁,滋味浓厚。雪菜的咸鲜,鱼肉的嫩美,让人食欲大开。

吃着野生鱼,也不能不尝尝活鱼锅贴。偷懒的鱼娘在烧鱼时顺手用面团在锅边一抹,妙手偶得了活鱼锅贴这道名菜。渔人庄的锅贴是白面烤的,泛着金黄色的光泽,还点缀着白色的芝麻粒,中间部位被鱼汤浸润过。轻轻地

夹出一块,一口下去,酥脆伴着鲜热的鱼汤香,很是爽口。

渔人庄的大厨经过不断揣摩和改进,在原有的“朱坝锅贴”基础上,又独创了“鲫鱼锅贴”、“昂刺鱼锅贴”制作方法上也有独到之处,在制作时先用水将适量特级面粉搅匀,发酵十分钟,然后大火上锅匀贴,厚度在0.5-1.5毫米之间,贴好后改小火续热,约二分钟即熟,用铲刀将锅贴压平,在缝隙中洒少许香油,在表面浇上鱼汤,再撒上芝麻,最后用文火收热,使锅贴色泽黄亮,香脆可口,烹鱼和锅贴一同上桌,食客散客一般是点一盘两条鲫鱼、一二两锅贴即够享用。整席则是各类河鲜水族齐上,十几、二十几样不重复!上桌后香气四溢,令宾客胃口大开,每桌必点,不愧为渔人庄一绝!

近日用于做活鱼锅贴的鱼类又丰富了,渔人庄新增了野生白鱼,野生杂鱼,野生黄鳝、野生桂鱼及野鱼四大品种,结合四种不同烧法(雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧、清蒸)配上原味的“朱坝锅贴”,乖乖,锦上添花!十多种不同的味

道!让喜欢吃鱼的朋友大饱口福!

馋嘴田鸡顶呱呱除了吃一桌鱼宴之外,渔人庄的馋嘴田鸡也不甘示弱地引人发馋,香辣口感的蛙肉下肚,让人留恋难舍。细腻的肉丝,伴着入骨的麻辣,已经让人吃得吹嘘不止了。饮食专家赞誉,“田鸡含有丰富的蛋白质,肉低脂,低热量,能清热解毒、消肿止痛,夏天吃清淡去火,肉质鲜美浓郁,是餐桌上的一道极品佳肴,在民间,就有田鸡能够大补元气的说法。”渔人庄每天都会从海南空运一次生态蛙,就是保证田鸡的新鲜现杀烹煮,精心加工。不但会齿颊留香,更有百吃不厌之感!

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

