



一个人:《我最摇摆》

“只有我最摇摆 只有我最摇摆 没有人比我帅 只有我最摇摆 只有我最摇摆 不想靠过来”



这首火热的歌被用来形容一个人的年夜饭,寓意不言而喻。一个人的基调就是孤单和落寞么?不,照样精彩,因为我摇摆。

■一个人年夜饭菜单

年糕
原料:红年糕、白年糕、糖、水
制法:将红、白年糕改刀成长方形块状,过油,捞出摆放在盘中。锅中放入糖水,待糖融化时勾芡淋在年糕上即成。

年年有“鱼”
原料:黄鱼、番茄酱、糖、醋、葱花、蒜末、笋丁
制法:将黄鱼切成十字花刀,下八成油炸熟捞出,锅留底油,下上述调料,勾芡,淋在鱼身上即成。

两个人:《honey honey》

“honey honey 要对你说声对不起 我总是没时间陪你 honey honey 你是否想亲亲密密 还是喜欢这段距离”

甜蜜的歌,用来形容甜蜜的爱情。两个人的年夜饭,自然以爱为名,在这一天让爱情绚烂地绽放一次。尽管浪漫并不是年夜饭的主旋律,却弥漫着别样的味道。

洪小姐是一个对生活

质量有很高要求的人,但是男朋友小王却终日奔忙在工作中,这让她有些怨声载道。不过男友承诺年三十会给她一个惊喜,这让她很兴奋。小王私下告诉记者,他为女友准备的是一桌烛光晚餐。最近他正在网上查询各种资料,他笑说因为能力有限,只准备做一个罗宋汤、一个牛排。“我研究了一下,做法都不是很复杂,我很有信心,有爱就能做出美味来。”

相比王先生的勤快,井先生可就偷懒许多。女朋友是成都人,为了解异地恋的麻烦毅然辞去了原本的工作来吃火锅,成都人都好这个,我这是投其所好啊。他说,前几天去一个火锅店订餐才知道如今选择这种方法吃年夜饭的人不在少数。

■生菜炸薯片沙拉

原料:生菜半个、沙拉酱适量、煮鸡蛋2个、西芹适量、炸薯片大半袋
做法:
1.生菜去水,撕成适当大小;
2.把煮鸡蛋切碎;
3.把生菜、鸡蛋和炸薯片用沙拉酱调拌后盛出来即可;

■扒牛排

原料:牛肉(肉块厚者为佳)1000克、猪油100克、精盐适量
做法:
1.将牛肉切成6块厚约2厘米的牛扒,用刀稍拍平,在有筋络处略划几刀(以免熟时变形);
2.煎锅置旺火上烧热,下少量油,放入牛扒,迅速将两面爆干,即改小火,再加适量的油,将牛扒稍稍煎之后,在两面撒上精盐,继续煎熟起锅;

礼盒中含盐烤鸭、卤鸽、油爆虾、干切牛肉、麻辣牛肚、素鸭、素什锦、家常豆腐、多味豆干、双脆等多种菜肴。

歌声变幻,年夜饭的N种吃法

三个人:吉祥三宝

“宝贝,啊?爸爸像太阳照着妈妈!那妈妈呢?妈妈像绿叶托着红花!我呢?你像种子一样正在发芽,我们三个就是吉祥如意的一家!”



这将近似于儿歌的对唱歌曲一问世就能火爆,正是因为唱出了一家三口的其乐融融。随着独生子女的增多,过去兄弟姐妹若干的大家族都“解化”成一个三口之家。

方女士前几天去一个饭店吃饭,她发现饭店里推出了年夜饭“大礼包”,这大大方便了她这样的“大小姐”。她兴奋地说:“大礼包里荤菜素菜什么都有,像南京人爱吃的盐水鸭、素什锦,拿出来就可以直接吃。”除了冷菜之外,还有半成品的热菜,连调

■绿柳居年夜饭礼盒

礼盒中含盐烤鸭、卤鸽、油爆虾、干切牛肉、麻辣牛肚、素鸭、素什锦、家常豆腐、多味豆干、双脆等多种菜肴。

■向阳渔港年夜饭礼盒

礼盒中含家烧鲈鱼、清蒸洪泽湖公蟹等半成品海鲜以及摇滚牛仔骨等饭店特色半成品热菜。

一家人:常回家看看

常回家看看回家看看,哪怕给妈妈刷刷筷子洗洗碗,老人不图儿女为家做多大贡献,一辈子不容易就图个团团圆圆

当年那首《常回家看看》之所以能红遍大江南北,也是因为它质朴的歌词里道出了老人们期盼过年、团圆的暖意吧!时代变了,生活水平提高了,越来越多的年轻人却因为工作忙、距离远,不回家与父母团聚守岁,一家人能吃上一顿年夜饭也成了年底的心愿。

在南京工作的山东人张小小姐,有一年春节执意要独自在南京过年。“想想小时候,最期

■“团圆”年夜饭菜谱推荐

凉菜:五香牛肉、桶子鸡、红油带鱼、蒜泥黄瓜、姜汁拌西芹
热菜:白灼竹节虾(竹报平安)、腰果鸡丁(五谷丰登)、糖醋鲤鱼(年年有余)、酱烧炸排骨(节节登高)、蟹黄西兰花(锦上添花)、大肉元(洪福齐天)
主食:饺子
甜品:冰糖百合枸杞莲子汤

一家人:常回家看看

待的就是过年了,过年=新衣服+新鞋子+红包+糖果+巧克力。过年,感觉现在过年最期待的也就是和父母、妹妹,一大家子团团圆圆,感受那其乐融融的氛围了。”至于年夜饭吃啥,张小姐一脸幸福,“大半年没有吃到妈妈做的拿手菜了,粉蒸排骨,醋溜白菜啦一说白了都快下来了!”

新婚不久的刘先生今年要去妻子的老家镇江过年,为表示对岳父岳母的孝心,他特意在镇江的一家豪华酒店订了一桌年夜饭。刘先生说,在饭店吃年夜饭并不是为了“显摆”,只是觉得父母辛劳了一年,在年末之时,做子女的不能再让他们做菜做饭那么辛苦了。只要一大家子人一个不缺地围在一起,年夜饭图的就是一个团圆和美的“味道”。



一群人:至少还有你

直到视线变得模糊,直到不能呼吸,让我们形影不离……而你在这里,就是生命的奇迹

当同学们都收拾了行囊各回各家,只剩下三五个人游走在空荡荡的校园里;同事们都提早下班,“摩拳擦掌”她要为家人弄上一桌饭菜,只剩下三五个人犹豫着是否要回到空无一人的住处时,那三五个人中必有人会对其其他人感叹一句:“至少还有你!”

■鲫鱼火锅年夜饭做法

原料:活鲫鱼约8厘米长30条,菠菜100克,嫩白菜心100克,粉丝200克
调料选用:精盐15克,味精6克,白糖8克,香醋50克,葱段25克,姜末50克,料酒15克,胡椒粉3克,清汤2000克
做法:1.杀活鲫鱼,收拾干净,用沸水氽一下,捞出;再冲洗干净,放入火锅内;
2.将菠菜、白菜心洗净,切段,用沸水焯一下;粉丝用开水发好。两菜一粉一起放在火锅内;
3.火锅加汤,引燃,烧沸,将猪油用大勺烧热,也放入火锅;
4.精盐、味精、香醋、葱段、姜末、料酒、胡椒粉等一起放入火锅内,再将火锅烧沸,即可上桌食用;
5.吃时加上麻油味碟,每人一份,供蘸食。

新街口,“炖”菜风暴来啦!

——巴姐“炖”菜馆即将登陆程阁老巷

提起特色美食,“巴姐炖菜馆”不仅人气旺,名气也很响,特别是在“宵夜消费群”里,更可谓是人声鼎沸,多少喜欢夜生活的人半夜驱车前去看,都竖起拇指称之为“炖菜”界的专家。据美食爱好者爆料,近日在新街口的程阁老巷看到了“巴姐炖菜馆”,经过与店家沟通证实才知道,“巴姐炖菜馆新街口店”将以纯西式时尚装修、不变的特色美味和超级实惠,感情登陆新街口程阁老巷。

巴姐以“炖”见长 湘鄂特色菜道惹人馋
“炖”菜真的很好吃喔,但凡去过“巴姐”的朋友都忍不住向身边的朋友推荐,实在是因为滋味真得非常特别。俗话说慢工出细活,巴姐的经典菜肴特别多,很多“人气炖菜”都被别人模仿,其中不乏皇级饭店。然而原料的精挑细选与营养搭配已是无法“复制”,最让人形似而神不及的关键正是在于这个“炖”的学问,是真正文火慢炖,拿捏分寸,不添加过多香料,炖出来的是菜肴本身的原汁原味,香气袭人,营养价值非常高,自然令人趋之若鹜。

不过除了“炖菜”,巴姐的特色菜真的太多了,消费者朗朗上口的就有洞庭鱼头王、荆沙鱼糕、盘龙鳝、香辣扒皮鱼、阳干鱼、酱骨螃蟹、香辣鸡中翅、干煸牛肉等不胜枚举,都是店家独有的特色人气美味。店里不大却也胆虎藏龙,“洞庭鱼头王”便是由长沙鱼头王子姚敏先生亲理,姚大厨凭此菜

在第四、五届湘菜大赛上摘得桂冠。**巴姐不玩“辅料” 菜肴超级实惠令人消费畅快**
有位朋友谈起饭店就餐的趣闻,提到某次到饭店就餐,点了七个菜,结果上桌五个菜都一样,全是胡萝卜加青椒搭配点牛肉、鸡肉、肉片、大肠之类的,尴尬地笑笑表示,不能怪店家舍不得,只能怪物价涨的太快啦,“配菜、辅料”们才开始喧宾夺主。很多人喜欢“巴姐”就是喜欢那份真诚,菜单

上清清楚楚地写着“牛鞭筋炖牛腩”、“八爪鱼炖三鲜”、“猪尾炖黄豆”、“咸鱼炖茄子”,出品里肯定就实实在在是在这些东西。(瓶子)

绿杨春的特色——实惠看得见

标准宴席 488元以上送价值6元啤酒5瓶+58元白酒1瓶+48元红酒1瓶+果汁1盒+酸奶1盒+果盘
原 788元/席 原 888元/席 原 988元/席 原 1188元/席
现 488元/席 现 588元/席 现 688元/席 现 888元/席

金陵八味碟	江南八味碟	精美八味碟	金陵八味碟
顶汤鱼翅羹	雪花银鱼羹	三文鱼刺身	刺身船中宝
茶香基围虾	白灼基围虾	海鲜鲍鱼羹	兰花靛鲍翅
丁山炒甲鱼	蒜茸蒸象拔蚌	白灼基围虾	白灼基围虾
金牌蛇碌	金粉火腿蟹	蒜茸蒸扇贝	蒜茸蒸扇贝
蒜香美人蛰	蒜香龙鳞骨	金牌蛇碌	金牌蛇碌
碳烤响螺片	碳烤响螺片	碳烤甲鱼	碳烤甲鱼
碳烤响螺片	碳烤响螺片	碳烤中华鲮	碳烤中华鲮
厨王臭豆腐	杭椒炒牛舌	碳烤江海鱼	碳烤江海鱼
羊肉锅仔	厨王臭豆腐	厨王臭豆腐	厨王臭豆腐
水煮牛舌	水煮鳝片	啤酒醉月兔	啤酒醉月兔
鱼唇韭香锅贴	羊肉煲	雀巢蟹肉花	雀巢蟹肉花
肉汁烧地参	肉汁生付	杭氏双脆	杭氏双脆
上汤时蔬	上汤时蔬	山药炒三珍	山药炒三珍
扁尖老鸭煲	山菌乌鸡煲	山菌乌鸡煲	山菌乌鸡煲
美点双辉	点心双辉	美点双辉	美点双辉

总店:建邺路181号 电话:84463678 84463198
下关店:下关姜家园18号 电话:58800388 58831001
集庆店:集庆门大街39-1号(家乐福超市斜对面) 电话:51887880 51887889

世纪缘特惠宴席

488元/桌赠送:三得利啤酒3瓶+红葡萄酒1瓶+酸奶1盒+果盘1份
588元以上/桌赠送:三得利啤酒6瓶+迎驾贡酒1瓶+红葡萄酒1瓶+大可乐1瓶+酸奶1盒+果盘1份

488元/席	588元/席	688元/席	888元/席
卤水双味拼	卤水多味拼	卤水多味拼	刺身船中宝
精美八冷碟	风味八冷盘	精美八冷盘	江南八味碟
翡翠牛肉羹	翡翠鱼肚羹	芙蓉鱼肚羹	三丝鱼翅羹
椒盐基尾虾	白灼基围虾	白灼基尾虾	姜葱炒青蟹
蒜茸美人蛰	蒜茸蒸扇贝	蒜茸蒸扇贝	美极基尾虾
蛋黄焗花蟹	蛋黄焗花蟹	玉子蛋黄蟹	银丝扇贝王
丁山炒甲鱼	丁山炒甲鱼	雀巢掌中宝	鸭油烩掌舌
冰糖扒圆蹄	黑椒炒牛柳	黑椒炒牛柳	红烧石岐鸡
清蒸江白鱼	双嫩大鱼肉	双嫩大鱼肉	清蒸江白鱼
鲜炒炒牛柳	生炒甲鱼	生炒甲鱼	荷香蒸甲鱼
翠香掌中宝	翠香掌中宝	铁板黄鳝球	铁板黄鳝球
清蒸多宝鱼	清蒸多宝鱼	清蒸多宝鱼	清蒸多宝鱼
金钟鲍贝锅	金钟鲍贝锅	金钟鲍贝锅	金钟鲍贝锅
清炒时蔬	清炒时蔬	清炒时蔬	清炒时蔬
鲜参乌鸡汤	鲜参乌鸡汤	鲜参乌鸡汤	鲜参乌鸡汤
美点映双辉	美点映双辉	美点映双辉	美点映双辉

进香河店、江宁店不参与此活动
酒水饮料均超市价
菜肴价格全市最低

光华门店:大光路御道街交叉口 电话:84489799
新街口店:羊皮巷大光明四楼 电话:84529210
三山街店:升州路23号交通厅对面 电话:84897999
进香河店:进香河20号老虎桥口 电话:86977888

挂狗头卖羊肉好吃不贵 既滋补又美味相聚一醉
张大狗羊蝎子火锅馆
在南京独家经营正宗羊蝎子火锅
北京餐饮业有特景观——数百万市民共同偏爱吃羊蝎子火锅

去北京吃羊蝎子火锅太远 到中华路156号很方便

南京三山街店:中华路156号 | 三山街十字路口向北150米 | 订餐电话:52343938 公交2、4、7、16、26、33、35、37、38、46、62、100路三山街(升州楼)站下 地铁三山街站3号出口 (店旁小区内设有收费停车场)

嘉麟阁精品私房菜
年夜饭火热预订中

福祿双全宴 (A款)6-8人用餐 1988元/席	合家欢乐宴 10-12人用餐 2688元/席	恭喜发财宴 (A款)8-10人用餐 5888元/席
(B款)6-8人用餐 1988元/席	迎春位上套餐 全位上 498元/位	(B款)10-12人用餐 8888元/席

聘:餐厅副经理、营销主管
地址:南京市太平南路1号新世纪广场4楼 订餐电话:025-84511111

中华餐饮名店 专做南京家乡菜
狮子楼 首届江南家乡腌腊味美食节

江南的春天山清水秀,江南的夏天生机勃勃,江南的秋天硕果满仓,但我更喜欢是那皓皓白雪覆盖着的江南冬天,辛勤劳累一年的人们,似乎一夜间伴雪而眠,一觉睡到日挑三竿麻黄的爬起,刺下一块自家腌制的咸肉,切上半只咸鸭,掐下二根香肠,扒开雪地吹下几棵腌腊笋,袅袅的炊烟升起,扑鼻的香气弥漫……
江南人喜食腌制美食,在新春即将到来之际,狮子楼举办首届家乡腌腊味美食节,采集家乡有:咸鸭、咸肉、咸鸭、野味有:野猪、野鸡、野兔,江湖鲜有:咸草鱼、咸鲜鱼、野生赤鱼。用江南独特方法,先腌后晾、再熏黑,然后出缸阴晾再晒,风吹至干、香气四溢。让家乡父老乡亲重温往日情怀,空尝记忆中的美味,恍若时光倒流,共享亲情友谊,体会别一味的滋味。

老南京腊香肚 18元/例	手撕咸鸭 22元/半只	芥兰炒腊肉 22元/例	溧水咸鱼蒸咸鸡 38元/例
水晶咸猪蹄 18元/例	干锅笋笋咸肉 28元/例	荷香腊鸭 28元/半只	农家咸肉腊肠合菜 38元/例
五香花生腊咸鱼 18元/例	甜酒酿蒸咸鱼 28元/例	冬笋腊菇炖咸鸭 28元/例	农家咸鱼烧肉 38元/例
咸鱼茄子煲 18元/例	老南京腊合炒 28元/例	农家香笋蒸百页 28元/例	莲藕山药炖咸鸭 42元/锅
			老南京咸味合炖 48元/锅

订餐电话:83607888 / 83243282 地址:南京狮子桥29号/湖北路78号
国佳广告独家代理 每周二、六出版 订版热线:83738922