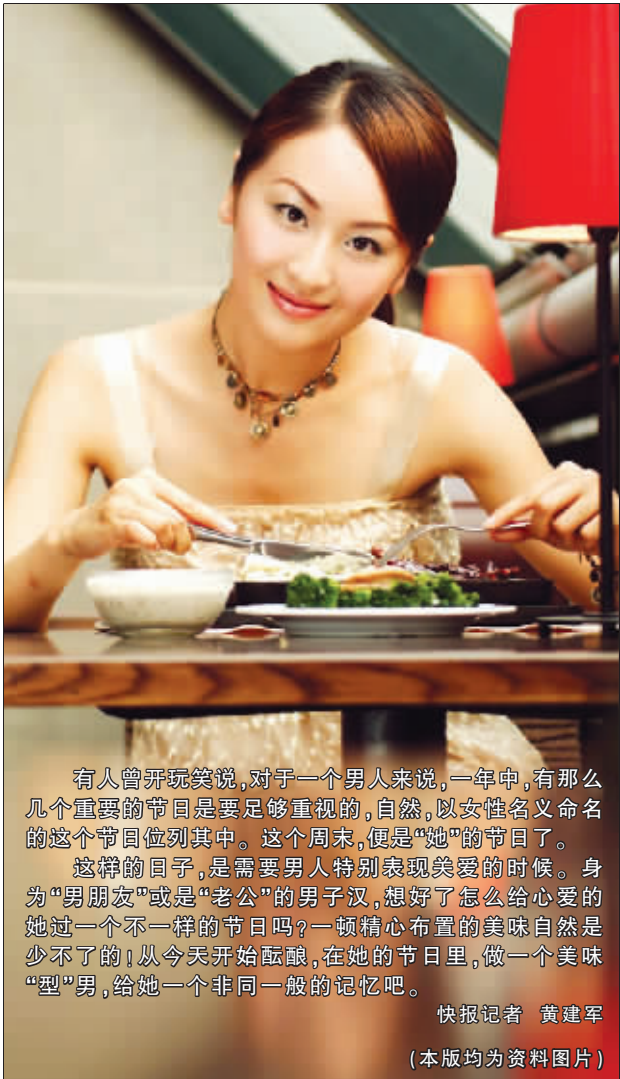


美食休闲周刊 Cate

南京最权威的美食地图



有人曾开玩笑说,对于一个男人来说,一年中,有那么几个重要的节日是要足够重视的,自然,以女性名义命名的这个节日位列其中。这个周末,便是“她”的节日了。

这样的日子,是需要男人特别表现关爱的时候。身为“男朋友”或是“老公”的男子汉,想好了怎么给心爱的她过一个不一样的节日吗?一顿精心布置的美味自然是少不了的!从今天开始酝酿,在她的节日里,做一个美味“型”男,给她一个非同一般的记忆吧。

快报记者 黄建军

(本版均为资料图片)

她的节日, 做一个美味“型”男



浪漫型: 烛光晚餐 含情脉脉

并不是每个人都有时间自己动手,在节日当天选择到西餐厅里订个餐位的浪漫型男也不在少数。

吉先生在新区工作,平日,根本没有时间买菜做饭,难得的周末也就成了自己彻底的休息日。为了在节日当天向妻子表达一下心意,上个周末,吉先生已经提前在德基广场的那波利西餐

厅预订了位子,还叮嘱店经理代买一束百合花,“节日当天肯定会人多,不早早订下位子肯定要排队等了。”

记者在采访中了解到,最近几天,那波利、塔可、奶酪时光、亨利之家等多家热门西餐厅都接到了许多预订电话,指明要在3月8日晚用于庆祝节日消费。因为恰逢周末,这个不大不小的节

日竟也让店家超乎以往地重视起来,个别店家甚至给出了3.8折的低价促销。还有一些店家很贴心地给出了温馨赠品,新街口附近一家西餐厅就透露,节日当天消费的女性,店里将计划送出每人一朵玫瑰等小礼物。

四目相对间,浪漫弥漫在餐厅中,幸福的女人们,笑容将像花儿一样绽放。

贴心型: 家庭厨男 亲自动手

周涛谈了一个南京的女朋友,双方的家长都比较满意,已经到了谈婚论嫁的程度。因此今年这个三八节,周涛可是挖空了心思再加把劲,准备在家好好做顿饭,在女友和准丈母娘面前露一手:“其实现代社会中,男人在家做饭也很正常。”为了让女友印象深刻,周涛还专门跑到汉中路上的人气店家

屋企汤馆,拜大厨为师,学一道电饭煲鸡的做法,“别看这道菜听起来简单,可做起来是很花工夫的。”周涛说,他要让女友吃出自己的心思。

记者调查了解到,今年三八节前夕,准备和周涛一样以亲自下厨料理一餐美味慰劳女友或妻子的男性还为数不少。更有心的,还专程到她喜欢去的餐馆中



学一些美味的做法,跃跃欲试,准备亲自动手,给她做上一顿温馨的节日美味。

温馨型: 全家行动 家宴开场

在黄先生眼中,节日就是自己一大家子人聚会的一个由头。

小年一过,按理说已经出了年,可家庭感很重的黄先生总感觉,家宴的味道仍在唇齿间徘徊。“过年的时候,一大家子没少聚,每次聚会就是增进感情的一次机会,三八节是节日,可又算不上大节日,给老婆、岳母大人、尚未出阁的小姨子一起过个节日,也是她们在家里地位的一个表现。”在和岳父商量了之后,黄先生早就在咸亨订下了一桌家宴,“不为别的,一家人聚在一起吃家宴,多温馨”。

3月,家宴一马当先。艳阳天大酒店总经理殷红表示,最近一段时间,春节旺季之后的市场走淡影响正在减退,由于节日的刺激,家宴最先出现了回暖迹象。咸亨酒店总经理黄文军也表示,3月份是餐饮的传统旺季,相对于启动稍迟的商务宴请来说,以个人消费为主的家用消费已在回升,为整个月的市场开了好头。

南京首届新派江鲜节本周鸣锣

江老大江海一家美食广场颠覆传统江鲜

春江水暖,又到江鲜欲上时。南京江鲜名店江老大酝酿已久的“南京首届新派江鲜节”将在本周末正式登场,奉上一席饕餮盛宴。

江老大,这个名字听起来就很牛,不过,牛气背后还真有资本,江老大算得上是南京城里人气最旺的江鲜馆之一,常年供应的30多种江鲜美食在食客中挣足了口碑,每个月都要推陈出新,推出一到两个新品种。在延续了五年的江鲜美食节后,江老大今年再次出击,把握江鲜市场现状与消费趋势,整合创新,开发出三十多种新派江鲜,彻底颠覆了江鲜传统。

滚滚长江水,不但孕育出一代代风流人物,推

动着长江时代的大发展,而且还滋养着上百个品种的特色野生鱼,其肉质肥嫩鲜美,引得无数食客垂涎三尺。自唐宋以来,吃长江江鲜便蔚然成风,擅长生炒、清炖、嫩熘等技法,讲究清、鲜、脆、嫩的口味,注重保留原汁原味,创造出独特的长江江鲜饮食文化,在南京,江鲜一火就是八年。不过,随着人们对传统口味形成的味觉疲劳,对江鲜创新的呼声也越来越高。作为南京本地江鲜馆的“带头大哥”,江老大重新定义了江鲜的概念。

最新派的变化是在口味上的创新。传统的烹饪技法更多讲求保证江鲜的原汁原味,在调料使用方面比较谨慎,生怕破坏了江鲜的本味。但江老大的江鲜名厨吴大厨认为,近年来,江鲜更多是被看作是

淮扬菜中的一类特色菜肴,限制了江鲜的拓展,实际上,只要技法得到,川菜、粤菜、湘菜等派系的烹饪技巧同样可以运用到江鲜烹制过程中,不必拘泥于形式,江老大新创的一道招牌菜——开门红,就是运用了川菜的烹饪手法,“逼”出了江鲜的鲜香,较之传统做法更加美味。

更为彻底的,江老大还拓展了江鲜的取材范围。吴大厨表示,所谓的江鲜,相当一部分都是海鲜回流到长江中形成的,源头就在海中,在江老大新派江鲜的概念中,一部分海鲜也被纳入了烹制的取材范围,做到江海不分家,江老大的店名也因此改成了“江海一家美食广场”,彻底颠覆人们对传统江鲜的认识。

本周六,江老大力擎的“南京新派江鲜节”将正式举办,为了配合推广,江老大将在本周末推出特价江鲜和招牌江鲜的专场。



美味地址

中山北路 291 号(察哈尔路与中山北路交界)

抢鲜电话

025-83345757



新派江鲜招牌——开门红

