

绍兴菜稳扎南京



图为绍兴菜代表——咸亨酒店, 华侨路分店 1998 年进入南京

说到南京餐饮的流行,就不能不提上世纪 90 年代末的那股杭帮菜风潮。鼎盛之时,以向阳渔港、红泥、张生记为代表的杭帮巨舰们横扫南京,让“南京杭帮菜现象”高烧几年不退。如今,当红极一时的杭帮餐饮巨舰们纷纷瘦身之时,与其相承浙江菜系一脉的绍兴特色餐饮稳扎稳打,却仍顾客盈门。

作为浙菜的重要组成部分,绍兴菜和宁波菜、杭州菜、温州菜并列浙江菜四大分支。在众多江南水乡菜肴之中,绍兴菜比沪菜、杭菜更加清雅纯朴,乡土自然。绍兴菜讲求的是香酥绵糯,鲜咸入味,轻油忌辣,菜味醇和适中,发酵成鲜,“霉”、“酱”、“醉”为绍兴菜的主要特点,并由此而形成了绍兴菜的几大菜式。这种特点鲜明的菜式更为亲近大众食客的消费。

当然,绍兴菜站稳南京

市场并不是菜系特色适合市场那么简单。本月,绍兴餐饮的代表——咸亨酒店迎来了进入南京市场 10 周年的庆典。10 年间,咸亨酒店稳扎稳打,目前已经有三家分店,1998 年,华侨路店开门迎客,咸亨这个品牌进入南京,当时营业面积 500 多平方米,2004 年,夫子庙分店和珠江路分店相继开业,营业面积分别为 1500 平方米以及 4000 平方米。从咸亨 10 年来的发展轨迹不难看出,和杭帮菜巨舰相比,绍兴菜“攻占”南京市场,选择了不同的市场策略——并没有求大求全,而是以突出特色、经济规模化介入市场。此外,咸亨三个店的选址也各自区分,有各自的消费人群,这些策略让咸亨得以在大浪淘沙的餐饮市场,仍占有一席之地,在众多外地餐饮败走南京之时,仍能不断扩张。于是,人们不难看到,2007 年,

当面对成本的压力,南京的杭帮菜馆们无奈地陆续“瘦身”之时,绍兴菜却仍生机勃勃,咸亨酒店也成为进驻南京的众多外地餐饮连锁品牌中较为成功的一个。

本月,咸亨酒店到了 10 年大庆之时,旗下三家分店同时推出四重优惠:午餐时段消费,食客都可以享受到冷菜“买一送一”的优惠,点食一道冷菜,食客可以在同等价格的其他冷菜中选择一种,免费享用;咸亨的菜泡饭和酒酿圆子羹可是店里的招牌主食,活动期间,只要消费满 200 元,就可以免费得到一份;除此以外,咸亨也在酒水上给出了连环优惠,招牌黄酒将给予午餐时段“买二送一”以及晚餐时段“买三送一”的优惠;点进口葡萄酒就送果汁一扎。怀着一颗感恩的心,咸亨用 10 年来最大幅度的优惠,让食客分享这一喜悦。

快报记者 黄建军



一碗鱼汤“抬”上来

不就是上一碗鱼汤么,还要“抬”上来?有些兴师动众了吧?没错!就是要“抬”,才能上得桌来。美食的店家多了,花样也就多了起来,除了菜品口味上创新,也在装盘的家伙上动起了脑筋——城北一家店用直径 50 厘米的巨碗盛鱼汤,确实让人大跌眼镜。

店如其名,“巨碗鱼头”四个大字的店招醒目地竖在店门口,让人看着就觉得新奇。进入店门,玄关上供奉着一个巨型青花瓷碗,比人们涮的火锅还要大上两圈。不要小看了这只碗,这可是这家店的镇店之宝。这样的大碗,店里有二十多个,用来做店里的招牌菜——巨碗鱼头的盛放器皿,因为大碗有限,这道美味每天也就限量供应。

说到大碗的来历,还有



巨碗直径 50 厘米,一个人端上桌有些吃力

很多故事,店老板是一个老美食,为了请回这样的大碗,前后跑到景德镇三次,请了几位烧瓷的师傅,才有人接下这个单子,烧坏了不知多少只,才出炉了这批大碗,运到南京,自然也就成了店里的一景。店员很自豪地告与人知:一位老先生用

餐后,硬是要花 500 元买下一只大碗,作为收藏。

碗特别,汤也值得称道。和名声在外的天目湖砂锅鱼头相比,巨碗鱼头汤毫不逊色,大花鲢下锅,秘方起鲜,汤浓鱼鲜,食客盈门,在虹桥一带已是小有名气。

快报记者 黄建军

正宗长江刀鱼惊现绿杨春

绿色在山水之间弥漫,肥美的江鲜和翠嫩的土菜呈上来,春色便已经在餐桌上弥漫开来……这便是早春时分,“绿杨春”里最诱人的景象,身为南京知名餐饮连锁品牌大酒店,每年的春天,这里都格外地热闹。

绿杨春大酒店对于南京人而言,像位熟悉而亲切的老朋友,近日在绿杨春就餐的朋友们发现,相对市场上物价飞涨,这里的美味还是一

如继往地实惠。不单是因为鱼的营养,更是冲着“年年有余”的喜气,南京人特别爱吃鱼,自然不会错过这个季节最好吃的江鲜啦,绿杨春里的品种更多丰富,不过最夺人眼球的自然是有着江鲜四大名且之称的“刀鱼”,那优雅的体态里有着动人的滋味。就着南京流行的“春八鲜”,江鲜土菜尽得春天的美味。

特价酬宾:正宗长江刀鱼 1188 元/斤

集庆门店:集庆门大街 39-1 号 (家乐福超市斜对面江南名府旁) 电话:51887880 51887889
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

九佰堂:用心教你越吃越健康

大年三十晚上,爸爸一如继往地炖了一锅红枣红豆汤,大年初一早上全家都吃得很甜蜜,这已经是二十多年的习惯了。以前家里条件不好,不过每逢春节,一家之主的爸爸都会下堂炖这样的汤,慰劳辛苦了一年的妈妈,虽然那时候不知道红枣是“百果之王”,有着那样那样的滋补奇效,只觉得它对女人而言真的很好。

正月十五到夫子庙看花灯的时候,

邂逅了一家非常特别的店,里面有许多小时候在邻家药铺见过的“何首乌”、“当归”、“五味子”、“肉苁蓉”……眼花缭乱,只觉得进了黄飞鸿的“宝芝林”,不过陈设挺现代的,看着既亲切又新奇。

这家位于中华路 361 号的店内,牌匾中赫然印着“九佰堂”,下面列着“九佰堂店训”。从这儿经过的人不经意间会猛然想起这里不就是原先的“红毛鸡窝”美食

火锅嘛!曾经的“红毛鸡窝”带给人们美味美食,如今的“九佰堂”带给人们更多健康!

自古以来,药食同源、同源、同理。餐饮业的众多招牌菜都善长于以药膳作食补,不过想真正达到滋补养身的目的,还是比不上自家炖煮的实惠方便。无论是红豆、香菇、木耳这样家常的;还是枸杞、黄芪、党参这样滋补的;以及像山参、燕窝、冬虫夏草这般名贵的……“九

佰堂”里可是应有尽有。并且全都是平价销售,实实在在地让老百姓消费得起的天然保健滋补品哦。除此之外,“九佰堂”还长期为顾客提供免费切片、磨粉,代灌胶囊等服务。(苍萍)

联系地址:中华路 361 号
联系电话:025-86623156
025-52343107
025-84671483

开业期间特价商品:

- 新鲜鸡蛋: 3 元/斤;
- 宁夏枸杞: 19.9 元/斤;
- 吐鲁番大葡萄干: 6.8 元/斤;
- 淮山药: 7.5 元/斤;
- 红景天: 55 元/斤;
- 燕窝: 9.9 元/克

阿歪™ 集庆路店 夜宵

来自贵州与湖南交汇处的阿歪火锅,以其贵湘一绝、味道风溜溜的独特口味称雄于当地餐饮界!为了满足部分顾客需求,阿歪火锅集庆路店、大工厂店现已开设夜宵。

直营店:汉中路金轮大厦旁 84716777 特许店:洪武北路115号 86205777 特许店:集庆路宏安大厦 85958777 特许店:迈皋桥地铁站旁 85629277 特许店:大工厂村路48号 58399777 特许店:江宁胜太西路38号 52146707

凭此广告 点巨碗鱼头抵用 38元现金 截止日期:3月31日

贺 巨碗鱼头虹桥分店 3月18日开业大吉 喝鱼头汤不必去天目湖了……

巨碗鱼头

南京旗舰店:虎距北路67号(丁山宾馆路口) 订餐电话:58805025 58822979
第三连锁店:中山北路241号(虹桥加油站斜对面) 订餐电话:83737176 83737173

国佳广告独家代理 每周二、六出版 订版热线:83738922