

食尚

悠闲自得早午茶

很想一种生活,不必被闹铃吵醒,睡到自然醒,优哉游哉地洗脸更衣,然后一家大小出门喝早茶,这种悠闲,引多少人寤寐思服,辗转反侧?到了茶楼,叫一壶菊花茶,加一点点的糖,看半透明的花瓣在热水的氤氲中舒展,沉下去又浮上来。在芬芳的茶香背后,是不是能够眺望到被冲泡得越来越淡的时光?我们用了太多的时间来追逐名利,偶尔停下来享受一下,在广式

早午茶中,或许能悟出更多生命的真谛。

在优雅的氛围中感受心灵的祥和与家庭式的温暖,舒解一天的疲劳,早午茶这样一种生活文化已经延续了几百年,并已经成了一种符合现代人习惯的生活方式,南京人也在逐渐接受这种方式的感染。2003年底,餐饮名店粤鸿和将这种广式食尚原汁原味地带到了南京,凤爪、虾饺、烧卖等多达百种的小吃食,让南京人见识了广东人的休闲美味。4月3日,粤鸿和喜福会将把这种生活方式带到了河西,周边的海德卫城、宝船听涛、朗诗街区等高档小区,让粤鸿和喜福会总经理李志松看到了潜在的消费能量。

在李志松看来,早午茶是对胃最大的满足。去粤鸿和喜福会体验一番,才见识了广式早午茶的真正水准。点心种类之多,让人眼花



广式早午茶品种丰富 (资料图片)

缭乱,卖相引人、造工精致的各式小食,令人感叹生活原来是这么美妙。广东话里摒弃了通俗的“吃早餐”的说法,而是用“叹早茶”来描绘这幅景象。一个“叹”字,道出了广式早午茶的精髓,那就是享受。多汁美味的凤爪、

煎至金黄的榴莲酥、小巧精致的糯米鸡、爽滑可口的虾饺、又香又稠的皮蛋瘦肉粥……光是想一想,都会令人食指大动,更何况美食已经摆上桌,近在咫尺,赶紧大快朵颐才是正事。

快报记者 黄建军



食探

阿歪火锅：“不正”味道

“阿歪,味道就是不正”、“阿歪,味道不是不正”这几句广告语笔者早已熟记,也常常被阿歪这些“不正”味道所诱惑,隔三岔五地去解解馋。

说起这些“不正”味道,食客会发现阿歪特色火锅有“三不正”。一不正:底锅不正。来自贵州与湖南交会处的阿歪,其底锅是由几十种中草药配制而成,充分汲取、融合了贵湘两地的口味之长,形成了辣嘴不辣胃的独特底锅风味。二不正:特色菜不正。羊肉片、牛肉卷吃起来不止是鲜,而且还有咬劲,虽然就是羊肉牛肉似乎有些老套,但这里的味道绝对不一般,有种独特的香味。包心鱼丸也另类,外面是鱼肉做的,里面包裹的则是猪肉,吃在

嘴里不仅有鱼的香味更有猪肉的鲜味,一口咬下去,实在是太棒了。贡丸更是最爱,那弹性那咬劲。三不正:调味碟不正。吃阿歪火锅,就不能不搭配他家的特色调味酱,该酱由芝麻酱、花生酱和其他特制调料配制而成的酱碟,比起正宗的老北京芝麻花生酱少了几分甜腻,多了几许“风溜溜”的滋味,蘸上刚涮出的各种菜肴,回味越发鲜美绵延。

阿歪火锅的与众不同,自然引得食客趋之若鹜,据说现在的阿歪不仅在新街口有直营店,在集庆门、迈皋桥、大厂、江宁也都有加盟店……大堂里传来的阵阵勾人鲜香,肚子里的馋虫也随之翻来滚去,这滋味可不怎么好受啊。



阿歪火锅汉中门店

食话实说

土豆的新吃法

最近看一则消息,联合国教科文组织将2008年定为“马铃薯年”,并将马铃薯称为“隐藏的宝贝”;最新的膳食指南,又再次强调多吃薯类;众多营养专家也积极倡导将马铃薯纳入中国人的日常饮食菜谱。不经意间,不起眼的马铃薯成了香饽饽。

说起马铃薯,也就是土豆,还是颇和北方人有些渊源的。北方人对土豆是有深厚感情的,冬天里,除了白菜、萝卜,就靠土豆过冬了。有人调侃说:你看北方人个个都是人高马大的,很少有瘦的,那都是吃土豆吃的!话虽夸张,却不能不说土豆与生俱来的高品质营养。这么一个不起眼的吃食,还是有些中西差别的。在国内,食用新鲜土豆是比较常见的吃法,而在西方,市场上往往是冷冻的形式,并且它们已经经过加工,通常以半成品形式亮相。对这种差别,中国仓储协会冷藏库分会副会长刘龙昌先生还说,在科学技术高速发展的今天,全球对食



品多种多样的保藏法中,低温保鲜仍是能最大限度地保持食品原有色、香、味及食品外观和质量的方法,可以说低温保鲜在目前仍是效果最好、价格较低、保鲜时间较长的方法,是世界各国最普遍采用的一种方法。科学冷冻不但能保证马铃薯的营养品质,而且对快节奏的都市人来说无疑是一个既简单又营养的食用方式,美国冷冻马铃薯从生产、加工、贮藏、运输、销售,直到消费者的各个环节都满足了科学冷冻的要求。

连锁酒店打出健康环保牌

健康荞麦枕头、“空气源热泵技术”、环保洗漱用品、购买碳排放配额……中国经济型酒店正刮起一股清新的健康环保之风。记者在采访中发

现,正在加速扩张的连锁酒店中,价格不再是惟一的卖点,健康和环保正成为酒店最具创意的“卖点”。对个人健康的重视,对睡眠质量追求,使得现代商旅人士高度重视枕头的“健康度”。据专家介绍,现代健康枕头包括4种,分别是荞麦枕头、乳胶枕头、羽绒枕头和决明子枕头。记者在采访中发现,中国连锁酒店的前几强中,如家、7天等均开始转向在睡眠健康上下功夫。7天连锁酒店近日就在旗下所有分店的商务大床房中,将枕头全面更换为根据人体工程学设计的舒睡枕头,CEO郑南雁表示,舒睡枕头是根据人体工程

学设计的健康睡眠型荞麦枕头,枕头一面是棉芯,一面是荞麦,枕头中间的凹陷设计能均匀承托头颈部的重量,有效保护和放松颈部和肩部肌肉神经,使它们和大脑一样得到充分的休息。另外,伴随着健康理念的风行,及现代人环保意识增强,环保成为了中国经济型酒店的新时尚。

据香港一项调查显示,为了减少制造垃圾,分别有90%及83%的受访学生愿意自备餐具回校午餐,及自行清洗用膳后的餐具,环保意识甚高,倡导使用非一次性餐具与洗漱用品成为一种新潮流。目前,7天连锁等经济型酒店都在推行可携带洗漱用品套装——精致旅行包,旅行包内包括:牙刷、牙膏、梳子、浴帽、肥皂、肥皂盒,大量减少了一次性洗漱用品的使用量,实现了资源的节约。快报记者 黄建军

粤鸿和喜福会

城中休闲时光

港式早午茶4月3日开幕

一盅两件 不一样的享受

地址:南京市鼓楼区漓江路55号首层
订餐热线:025-86282888

龙宫龙虾

鲜活龙虾又上市啦!

“龙宫的虾龙宫的蟹,吃了还想它;龙宫的鱼龙宫的虾,吃了忘回家”在孩童天真的吟唱声里,咀嚼快乐美味。活鱼、鲜虾、蟹将、玉蚌……欢腾的水族们齐聚龙宫大酒店,当香气游走唇齿之间,享受到的不单是人间烟火,更是一种叫做“幸福”的滋味。

卫岗店:卫岗55号(前线文工团旁)
丹凤街店:丹凤街38号(兰桂坊楼下)

订餐热线: 84432681 84447777
订餐热线: 83375179 83605777