

# “南京龙虾高峰论坛”本月鸣锣



龙虾是南京特色美食的代表

进入4月,今年的龙虾也开始上市,最让食客关心的是,今年的龙虾市场将会怎样?本月,本刊特联手南京餐饮商会龙虾专业委员会,约请知名龙虾店家,举办“南京首届龙虾高峰论坛”,把脉今年的龙虾市场,为食客探求一手情报。

从上个世纪90年代中期开始,龙虾便开始在南京流行。至今,已经超过了10年,南京人“吃”心不改依旧痴痴地吃着,而龙虾也一直伴随南京人度过这个城市中漫长的夏季。据了解,

旺季时,南京全城每天吃掉的龙虾达万余公斤,外地人站在夏夜的南京街头会心有余悸地说:把龙虾这种爬虫作为一道菜,南京人在全国算是吃到极致了。虽然全国各地都在吃龙虾,北京的龙虾一条街也名躁一时,可是真要论能吃、会吃,南京城还得数第一,不论是日耗龙虾的吨位还是经营龙虾的场所面积,不论是龙虾口味的复杂程度还是吃龙虾的热情,南京城都不逞他让。如今,龙虾已经成为最代表南京地方美食特色的一道大众化美食了。

南京人热爱龙虾,并将龙虾的吃法发扬光大。早几年龙虾的吃法比较简单,除了盱眙十三香之外,一般人家也就烧红烧肉一样简单对待。几年下来,南京人吃龙虾吃得孜孜不倦花样翻新,水煮、干煸、椒盐、麻辣、火锅、南乳、盐水、清蒸、酱骨、麦香。据南京餐饮商会龙虾专业委员会主任刘振海介绍,经过几年的发展,龙虾已经成为了南京的一道地方特色美食,成熟的口味品种已超过了十种。

京也孕育而生了众多知名的龙虾店家,诸如星湖饭店、龙宫大酒店、朱兰平、朱氏等店家,都在龙虾市场上占有一席之地。每年,这些店家的举动都在牵动着老饕们的神经。今年,这些店家将会有怎样的举动呢?今年,又将有怎样的口味流行呢?本月内,受本刊之邀,星湖饭店、龙宫大酒店、朱兰平、朱氏等十多家知名龙虾店家将聚集一堂,就今年的龙虾市场展开讨论,一场“南京首届龙虾高峰论坛”将鸣锣开场。

快报记者 黄建军



## 都市村庄农家风情

林立在南京新街口的,不仅仅是抬头便触目的高档写字楼,更有那些让味蕾泛滥的美食圈子,程阁老巷的都市村庄以南京唯一一家以长寿之乡如皋农家菜为主打,精菜细做,土菜精做,营养美味,成为白领们的消费据点。

这里很多招牌菜令人津津乐道,村庄秘制老鹅、村庄大鱼头、糯米团烧仔排、蟹黄鱼圆、苏北豆制品系

列、杂粮系列、自腌咸货系列等,每一道都回味无穷。

在菜肴烹饪上,少炸,少味精、鸡精,讲究科学营养,追求口味纯正,是真正的绿色美食。据店里的采购经理介绍,都市村庄每天从如皋绿色作物生产基地运来新鲜无公害原材料及蔬菜等,六十余种家常菜,一菜一汤,清炖清烩,味鲜味美,菜精量足。

都市村庄酒店以“客”

为天,客店共惠,绿色餐饮为经营宗旨,尽管如今市面物价上调,然而都市村庄却菜肴、酒水一如既往,上调的只会是菜肴的品质和周到的服务。即日起更是火热推出“中餐6.8折、晚餐8.8折”、“大厅就餐每桌送长寿糕1份”、“预定家宴、婚宴、生日宴均送红酒饮料”等优惠活动,多重惊喜让人心生向往。另据悉,特色大龙虾也于近日抢鲜上市。



## 年年大丰收鱼庄 享受特色美食

老祖宗造字,将“鲜”字归于“鱼”部,而不入“肉”部,将鱼当做“鲜”的极品,因此,鱼历来成为人们喜爱的美味。古人甚至有“鱼之味,乃百味之味;食鱼,则百味无味”的至高评价。现代医学研究表明,鱼不但味道鲜美,还对人体有多种保健功能。

南京人爱吃鱼,哪家饭店里没有鱼,然而能凭鱼令食客流连忘返的并不多,然而在中央路上开业不久的“年年大丰收鱼庄”无疑就是其中较为明显的。既称为鱼庄,鱼在这里自然大有作为,“金椒鱼锅”是这里的招牌之一,由创始人中国特级烹饪技师吴先生亲自主理,吴先生曾荣获“中华名厨”称号,经过无数次的精心调配、烹制并结合自创秘方研制开发出的创新品牌“干锅鱼”。“金椒鱼锅”选用了百余种滋补中药材和多种高级调味料、肉质细嫩的活鱼、天然魔芋,用精心调配的料包放入到特制的煲汤中熬制后用汤先煮鱼



金椒鱼锅

肉,再用上等的贵州灯笼辣椒和陕西的大红袍椒、芝麻、高温的菜油炆香而成,此干锅无论在口感上还是营养方面都全面升级。

其最大的特点就是突出了纯天然、绿色营养、滋补健康、食尚;鲜嫩爽口、香而不腻,达到高蛋白、高热能、高营养、低糖、低胆固

醇、低脂肪的标准,锅底的天然魔芋,具有软化血管,降低血脂、血压功效,营养全面丰富,食用方便,不蘸小料,吃法多样;所用特色原料全被中国绿色食品发展中心审定定为A级绿色食品,现已推广全国八十多个城市,并深受广大消费者的喜爱。

**御景园** 温泉  
比利时纯正香薰SPA  
传承欧洲洗浴文化 感受婴儿般呵护  
在宁静舒缓中 一切烦恼压力悄然散去...  
地址:北京东路44号(原金桥饭店斜对面) 体验电话:83374899

# 绿杨春 重金打造绿色生态主题餐厅

南京市民们越来越习惯外出就餐,餐饮市场更是百花争艳,然而提起熟悉的酒店,品牌餐饮连锁酒店“绿杨春”绝对算名列前茅。环境舒服,服务齐全,菜肴美味,价位实惠的绿杨春大酒店,让人们感到熟悉又亲切。特别

是“绿杨春”建邺路总店,一如既往地深受老百姓的喜爱,为了答谢新老朋友十多年来的厚爱与支持,准备重金投入,全面重新装潢后,深炼内功推出南京首家“绿色生态主题餐厅”。

杨柳青青,绿意盎然,一提起“绿

杨春”这样有着诗意的酒店,便觉得心情大好,胃口更不错。事实上,正是凭借着自身以“绿色概念”的系列佳肴和在消费者心中的良好口碑,绿杨春才能在竞争激烈的餐饮行业里健步走过这十多年。奥运年的中国人更关

注健康,绿色美食更是重头大戏,“绿杨春”在这个时候蓄势待发,着手推出“绿色生态主题餐厅”,全面用料一律来自绿色无污染的农村,将绿色、营养、美味更深化地上一个台阶。

今天起,建邺路绿杨春总店正式

停业装修,6月18日,带上亲朋好友,再来看看一个全新的建邺路“绿杨春”,这个老朋友绝对会为人们带来全新的体验与惊喜……

总店:建邺路181号  
电话:84463678 84463198

# 都市村庄 引领“长寿美食”风暴

“如皋”身为中国为数不多的“长寿之乡”,颇为引得人们的关注与好奇,如皋人的“长寿秘诀”,独特的饮食习惯和当地独有的水土矿物质含量。程阁老巷的“都市村庄”身为一家以如皋农家特色“长寿美食”为主打的酒店,在如皋有着自己专属的绿色作物生产基地,多年来主营新鲜、绿色、无污染的如皋家常菜,以其乡村特色风情诠释着“长寿之乡”的动人滋味,迷恋住一批又一批的城市客人……

2008年1月,据如皋市民政局统计,如皋现有95岁以上老人2097人,90岁以上老人5800多人,80岁以上的老人4.9万人。年龄最大的张田氏今年已109岁。一些专家研究认为,当地健康平和的良好心态、丰厚的美食文化,都是如皋人长寿的原因。

与时下蜂涌如皋取经的星级酒店不同的是,都市村庄是将如皋“长寿美食”原汁原味地搬上百姓餐桌。原材料每天凌晨4点从如皋准时发货到南京,让生

活都市的人们,品尝到绿色、健康、长寿菜肴。这里很多招牌菜令人津津乐道,村庄秘制老鹅、村庄大鱼头、糯米团烧仔排、蟹黄鱼圆、苏北豆制品系列、杂粮系列、自腌咸货系列、特色四味龙虾几年来深受顾客好评,更有栖霞、六合、溧水、高淳、马鞍山食客慕名驱车前来品尝,每一道都回味无穷。在菜肴烹饪上,少炸、少味精、少鸡精,讲究科学营养,追求口味原汁原味,是地地道道的绿色美食。

都市村庄酒店以“客”为天,客店共

惠,绿色餐饮为经营宗旨,尽管如今市面物价上调,然而都市村庄却菜肴、酒水一如既往,“上调”的只会是菜肴的品质和周到的服务。“都市村庄”月月有酬宾,天天有特价,每道菜均有实物照片让您看菜点菜,店内装饰也凸显“乡村”的本色,既为身处闹市的都市白领回归自然,也为工薪阶层的朋友聚会、家庭用餐提供了好去处。

地址:新街口程阁老巷16号  
订餐电话:84419485(可免费停车)

★中餐 6.8折  
★晚餐 8.8折

**特色大龙虾**

**上市啦!**

大厅,每桌送长寿糕1份

**阿歪™** 集庆路店、大厂店、迈皋桥店 **夜宵**

来自贵州与湖南交汇处的河歪火锅,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、大厂店、迈皋桥店现已开设夜宵。

直营店:汉中全轮大厦旁 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:大厂杨村路48号 58399777 特许店:江宁胜太西路38号 52146707

国佳广告独家代理 每周二、六出版 订版热线:83738922