

上海精菜馆:极致经典

近几年来,上海菜逐渐成为商务人士和小资们的新宠,去年才开业、盘踞在虎距关的上海精菜馆就是这样的去处了。在上海精菜馆,食客感觉到的是不一样的精致味道。上海精菜馆的设计者认为,美食的真正意义并不在于食材和烹饪技法,而是通过美食、环境、服务的组合,传递给食客一种享受美食的进食感觉,即便是上海菜中最为常见的三黄鸡,都要坚持如一的品质,让食客感受到经营者的用心,精致之感就是体现在细节中。

对饮食男女的细腻情感极尽奢华的刻画,或许正像那浓油赤酱的上海菜。



上海精菜馆富丽堂皇的大厅

浓油赤酱风情万种

同样是以上海菜为主打,上海精菜馆却把上海菜的经典和创新熔为一炉,风情万种。

在上海精菜馆的行政总厨刘军龙看来,上海菜可称集江南大成的菜系,它融会了苏、浙、淮扬三大菜系的特点。上海菜的关键是“上海”二字,必须原汁原味,从选料、口味、火工、调料,颜色、形状到餐具、环境、菜点名

称等,都要有十足的上海风格,就简简单单的榨菜肉丝面或者一道粥也印刻着上海“小资”精致的特征。这种风格让上海精菜馆与众不同。

菜肴上,既尊重经典又融会创新,融汇西餐风味而成。以红烧、生焗和焗、炸、蒸等手法为多,爱用浓油赤酱。浓油赤酱是指上海菜油重味浓的特点,这可是上海菜对四方美味融会贯通之后保留的“原汁原味”。在乡泊鲳糊、油爆河虾、油酱毛蟹、锅烧河鳗、红烧圈子、九转肥肠等这些上海菜馆的必备菜肴上,浓油赤酱都有淋漓尽致的表现。在上海精菜馆,传统的大菜有虾籽大乌参、水晶虾仁、红烧桂鱼等等,其中,水晶虾仁更是上海著名的特色风味佳肴之一,曾被评为“上海第一名菜”。



除了精致的美食,上海精菜馆在环境上也极尽上海元素,酒店的大包间里,都是精心挑选的红木家具,给食客一种厚重感,每一层,都有一个环形景观包间,透过纱窗,对面就是翠绿的清凉山。

兼容并蓄 引领时尚

营业面积 4500 平方米,上海精菜馆的面积在市区里也算一处大型酒店了,这样的规模运作起来并不是一件容易的事情。上海精菜馆的负责人却表示,一如既往,选好定位并坚持下去才是餐饮成功的秘诀,对于上海菜来说,兼容并蓄、中餐西做的形式,让其具备了引领时尚的先天因素。

该负责人认为,上海菜的流行这可能与上海菜多细致精良,选料讲究有些关系,上海菜不断创新,极富时代气息,而且上海菜馆的那种特有的气氛实在本该就是属于小资们活跃的天地,上海菜兼容并蓄,什么流行就做什么,什么时尚就学什么,完全是一种“拿来主义”的态度。“在中国人心中,上海就像欧洲人眼中的巴黎,是引领时尚的一个风向标,当然包括上海菜”。

从一道上海色拉就足以见上海菜系之特色。上海作家

陈丹燕写道:“它综合了法国的水果色拉,俄国的土豆色拉和中国人喜食的熟菜的做法。上海人那愿意尝试从欧美来的新事物的种种特点,就成了上海中西两种餐馆里都能够吃到的一道冷盘……色拉代表着上海人的生活基本方式:亦中亦西,但把它们融化成属于自己的,带着自己这个城市的痕迹。”

不过受世界饮食潮流趋向于低糖、低脂、低钠的影响,上海精菜馆不再一如既往地浓油赤酱,减少了油、糖的投放量,使创新后的上海菜更加符合现代人的饮食口味,浓油赤酱的纯正底色在锐意革新中也换了新颜。

本版撰文 黄建军



“金人来”豪装新店特价惠客

让人们在唇齿间享受绿色、营养、美味、滋补、健康,口味独特的高淳土菜,是“金人来”带给城市的一轮又一轮惊喜。从高淳老街走出来的“金人来大酒店”将原汁原味的高淳特色美食摆上了南京人的餐桌,为满足广大消费者的需求,河西开出一家经营面积 2000 多平米的分店,金人来大酒店推出了前所未有的优惠活动。

“古法焖青鱼划水”、“水鲜开会”、“家常蒸黄

鳊”、“手抓乡村鸡”、“鸡汁香菇豆腐丸”、“固城湖鱼头砂锅”、“红焖野生甲鱼”……这一道道从选料到烹饪,无不透着高淳特色的美味佳肴,广为人们熟悉与喜爱,更颇为难得地在开业期间出现特价优惠风暴,四五个朋友吃一桌菜只需花费 100 余元,绝对是不可多得的享受美味的时机。值得一提的是,重金装修的金人来河西店内装潢高档别致,20 多个豪华包间更是臻显品

位,却在盛大酬宾期间不设最低消费,并可以自带酒水,还将赠送绿色营养的“高淳特产”,一如既往地呈现“金人来”的真诚、美味与实惠。

高淳素有“日出斗金、日落斗银”的美誉,在这片富饶的土地上,孕育了数千年的美食文化,“金人来”立旨将它传承并发扬光大,风味独特的高淳土菜以其美味与营养,越来越深入人心——“想吃高淳菜,请到金人来”。



曙光国际大酒店
SUNSHINE INTERNATIONAL HOTEL
FIB-166

南京曙光国际大酒店是一家按五星级标准建造,集客房、餐饮、会议、娱乐中心于一体的综合性国际大酒店。拥有一流的大中小多功能的宴会厅 6 个,配备先进的视听系统、多媒体电脑投影仪及千兆光纤网络系统,可接待 10 桌到 32 桌的婚宴喜宴,是您宴请的理想之选。

600 平米的曙光厅无任何遮挡物,让您精彩的婚礼仪式给每位来宾留下深刻印象,使您成为令人惊艳的一对。



幸福曙光 温暖一生

1288元/桌起订

定婚宴可获得:

- ★ 免费提供数个停车位
- ★ 免费提供指示牌、签到台及餐厅简单布置
- ★ 自带酒水免收服务费
- ★ 免费提供舞台及音响设备
- ★ 免费提供香槟塔
- ★ 免费获赠酒店特别定制“幸福曙光”纪念品一份
- ★ 免费获得曙光新人卡(可在后期举办满月酒及结婚纪念日等活动时享受特别优惠)
- ★ 根据所定不同标准可获得:豪华湖景婚房、新人特制蛋糕、迎宾签到本、新娘手捧花、香槟酒等多多惊喜

地址:中国南京市龙蟠路107号(南京站西侧,玄武湖北畔)
ADD: NO.107 Longpan RD, Nan Jing, China
电话(Tel): (86-25) 68888888 传真(Fax): (86-25) 68888688
宴会预订(Banquet Reservation): (86-25)68888777 68888999
网址(Website): Http://www.njshuguanghotel.com

盱眙龙虾会员店 中国盱眙龙虾节金牌龙虾

天香酒店

新民路店 隆重开业

天香的菜 天香的虾 吃了不想回家

消费满50元 送雪花2瓶
满100元 送雪花4瓶(以此类推)

中餐、晚餐均 8.8 折 (新民路店)

分店: 新民路31号 订餐电话: 58834806
总店: 三牌楼和会街2号 订餐电话: 83400577

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阿歪火锅,以其贵湘一绝、味道风滑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