



30种口味龙虾成就南京之最

南京人吃龙虾的火爆劲头着实生猛。除了江苏本地产的龙虾外,每年旺季,安徽、江西、湖北等地的虾源都会源源不断地运进南京,更为夸张的是,云南产龙虾也开始供应南京市场,每周都要空运过来供应虾公馆等品牌店家。

在南京开龙虾店的店家不在少数,虾公馆却绝对算得上一个另类,光是虾源就与别的店家不同。攀谈起来,才知道虾公馆的龙虾是从云南的养殖基地空运过来,特殊的气候和干净的水质,让虾身很干净,更吸引食客的是,一年四季都能吃到鲜活的龙虾。

2006年的时候,虾公馆的老板特地从各地花高价挖来大厨,按照自己对龙虾美食的理解,一家以“一虾一格,百虾百味”为理念的龙虾店在河西的水木秦淮街区开张了。不想,这个原本被当作和朋友闲来小聚并不指望挣钱的店,竟然吸引了如潮的食客。最红火的夏天,每餐翻台都达到了夸张的4次。老板懂吃、会吃,店里烧龙虾的厨师手艺马虎不得,每个月,都要给老板研制出几个新口味,无怪乎,现在虾公馆已经定型的口味就多达30几种,仅龙虾的烹制方法之多也算得上南京之最了,冰镇、口味、土家等做法更是成了店里的招牌,用龙虾尾烧制出来的“龙尾系列”也成



了受宠的美味。

去年的旺季,河西的那家500平方米的店已经显得拥挤,店老板就在新街口的羊皮巷口开出了二店,闹市区里1100多平米的店面,已

经不算小,这总算缓解了老店的一些压力。为了让食客仍然吃到熟悉的味道,店老板把河西店的总厨都派到了新街口店,原汁原味,丝毫不输给老店的味道。

“金牌龙虾”携手高档火锅

火锅和龙虾,都是十多年前便开始盛行南京的热点美食,当“金牌龙虾”携手高档火锅,绿色美食的代言人“口外羊”,在这个春日里触动许多人的味蕾之弦。

火锅与优雅,印象中似乎很难画上等号,然而带着明清宫廷贵族气息的“口外羊”火锅却做到了,于是人们发现吃火锅可以完全不用担心上火,而且天南地北不同口味的人都可以围炉而坐吃火锅,铜锅炭火中涮食的羊肉鲜气飘飘,根据自己的喜好蘸上料送到口中,那美妙的滋味的确令人难以忘怀。在内蒙古锡林郭勒大草原

牧场上有着自己养殖基地的“口外羊”,严格地控制着羊肉的品质,席间有“胆大”的学着懂行的美食家生吃一片羊肉,竟然没有半丝膻味,别有一番美妙滋味。

从金湖引进的“口外羊金牌龙虾”走的是这里一贯的绿色路线,“清水龙虾”与“蒜香龙虾”这两种口味也是极为考验龙虾品质的,绝对对慕名而去的朋友觉得不虚此行。由“口外羊金牌龙虾”的人气口碑,而使得店家在水质环保、物种丰盛的金湖开设基地,聘来名厨,推出一系列金湖特色菜肴的美食节也令人眼前一亮。

微山湖野生龙虾亮相

提起涮羊肉,原位于海福巷总参干休所的北京涮羊肉算得上是“头块招牌”,创始人潘庆胜先生注册了“绿胜原”涮羊肉品牌。绿胜原蒙蜀食府位于宁南大道1号,有3000多平方米的经营面积,是雨花台区的一道新风景。

“绿胜原”选用内蒙古大草原当年的羔羊肉,草原羊吃的是天然牧草,喝的是天然泉水,肉质细嫩,是百分之百的

绿色食品。鲜美的草原羊肉配以独家秘制的调料,醇香可口,加上绿胜原的紫铜火锅,更是令人感觉汤清味鲜,老少皆宜。绿胜原草原羊肉的烧烤风味也是一绝,采用无烟、无毒、无味、耐烧的机制木炭,真可谓香飘十里。

绿胜原蒙蜀食府里,新秀川菜也惹人馋,特别推出的微山湖野生龙虾,个大、肉紧、黄多、干净,川味十足,备受消费者的青睐。

川味龙虾美不胜收

川味能够大行天下,与之独特的热辣魅力相关,人世间最美好的味道,莫过于和朋友相聚的味道。“味之道,聚于江湖”。将川味诠释得淋漓尽致的“牵禧隆川菜馆”重磅出击,推出一系列新式川味,其中最令人惊艳的莫过于牵禧隆龙虾。

喜欢吃川味的朋友大都同好那股子辣气回肠的辣劲,“牵禧隆”辣得恰到好处,更难能可贵的是,每一道菜的出品都格外清爽,吃到嘴里除了那独特而亲切的辣,更有菜肴本身的鲜香,让很多原本吃不惯的朋友也莫名爱上这滋味。品质高档、口感突出、价格实惠的“牵禧隆”深入人心,才能够开一家火一家,创出在一条街开出三家店,每家都人流如织的神话。

泉水鸡、酸汤肥牛、酸汤蹄筋、乡村扒泥鳅……小火瓦巷“牵禧隆”的招牌菜很多,盆菜走的是四川乡村风格:鲫鱼、鳝鱼等原汁原味、现点现杀,不加其他添加过多作料,以葱、辣椒、姜突出菜肴的品质与“牵禧隆”独特的辣劲,水煮江湖系列的盆菜尝罢之后还能涮食火锅。“清汤牛肉”凭借其独特口味在新菜中脱颖而出,人气指数直逼招牌的季节性美食“牵禧隆龙虾”。

本版整理 黄建军

虾公馆 打造

中国龙虾第一品牌

新街口店 吃一百送二十 (免费停车)
中山南路89号(羊皮巷口)
订餐: 84699899 84699059

草场门店 吃一百送二十
草场门石头城路99号水木秦淮A区
订餐: 83730486

