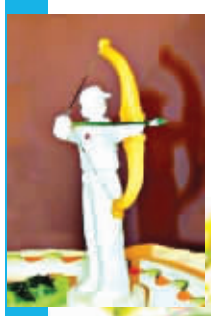
美食休闲周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图

大家一起来 奥运菜来秀



[商家篇]

餐桌上的奥运

“奥运奖牌饼”、“奥运场馆之鸟巢”、“五色瓜球”、“足球糯米糍”、“相约2008奥运”……离2008北京奥运会的开幕越来越近了,记者在采访中发现,南京不少酒家、酒楼或西餐厅争先恐后地推出了一些特色“奥运菜品”,有精致或“豪气”的中餐菜式、别具创意的中西式点心、改良后的传统雪糕等,无不给食客带来强烈的新鲜感与独特的享受。

奥运即将来临,不少酒楼都制作了一些“奥运主题”的中餐菜。这些新菜多以本地美食的烹饪手法为主,还融合了其他地方的菜式做法。

南京索菲特银河大酒店行政总厨殷允民创新菜式,已推出数款“奥运菜式”,其中,中餐“奥运菜式”非常精致,紧扣“奥运主题”,在做法上,不少菜式还加入辣椒,集色香味于一体,又有“红红火火”之寓意;西餐也是创意十足,用西饼做出来的“奥运奖牌饼”,用巧克力做出来的“鸟巢”,都让人耳目一新。上海精菜馆的行政总厨刘军龙告诉记者,围绕奥运题材,酒店主要在食材上下功夫,突出“健康”,新创的“五色瓜球”就是用黄瓜、西瓜、冬瓜等五种食材制作,清新爽口,不添加任何人工色素。

高尔夫龙凤球

网球沙拉

除了中餐馆,洋快餐也加入了迎奥运的元素。作为奥运官方赞助商,麦当劳于近期推出了5款以福娃形象和北京地标作为背景的杯垫,必胜客则借助奥运契机,推出全新的群雄争霸比萨,将奥运精神融入美食之中,而肯德基的“胜利之翼”则做成“W”形,寓意“win(赢)”。

[互动篇]

“红红火火”迎奥运

创意十足的奥运美食让人耳目一新,也让食客们垂涎欲滴。作为饕餮一族的我们,虽然没有亲临赛场为奥运健儿加油的机会,但却可以在餐桌上以创意来迎接这场盛事。

作为现代快报倾力打造的奥运互动活动,此次活动将是此前本报《商业消费》专刊推出的“大家一起来,奥运我来秀”的姊妹活动。奥运报道期间,现代快报将开辟奥运专版,其中,将特辟一个和美食有关的版块,结合奥运元素进行读者互动活动。

活动期间,酒店大厨以及读者均可就本刊推出的“本周点题”等栏目制作创意菜品,登录江苏都市网www.js.cn上传照片,每周,本刊将在参与活动的作品中选出一二三等奖,并给予星级酒店自助餐券奖励,参与各个栏目活动均有机会获得积分,在奥运会结束前,产生积分大奖,除奖励家庭套装餐券之外,还能赢得一晚五星级酒店豪华大床房观看奥运会闭幕式的机会。

现在,就开动脑筋吧,做好准备,奥运圣火点燃时,也是你大展身手、大秀“菜”上功夫的开始!

■特别提醒

近期,现代快报相关版面将刊登活动的具体参与办法,敬请关注。

快报记者 黄建军

食话实说 【聚焦南京美食之“怪”】系列一

你身边,吃出哪些“怪”?

民以食为天,对于吃,中国的老百姓恐怕是最有底气的了。山珍海味,搬上餐桌的食材可以说无奇不有;八大菜系,酸甜苦辣,能调理出来的口味不可以说不丰富。如今的美食,吃出了文化,吃出了感觉,更加上美食圈里的一些“怪”事,耐人咀嚼,滋味悠长。

你的身边,是否也有这样的“怪”人——拥有千万身家的酒店老板,每天仍坚持亲自到菜场采购?因为自己喜欢吃,就开上一家酒店招待朋友?身为酒店老板,对酒店日常经营“漠不关心”,每天做的事情就是天南海北地飞,做起“甩手掌柜”?

你的身边,是否也会遇到这样的“怪”事——店招明明是精菜馆,做出来的却是土菜?明明是川菜馆,怎么做出来的菜都那么清淡?看上去实惠的大排档,价格怎么会那么高?

正因为我们身边有了这么多话题,美食才更显得有魅力。见怪不怪的时候,我们已不再拿“开瓶费”、“一次性餐具”这些行业规则当作新鲜事,而是开始思考这样的话题——为什么同一片区的餐饮店,生意却是冰火两重天?为什么高档商场里就只能看到高档餐饮?为什么一道凉菜就要卖出28元的高价?凡此种种,吃喝的同时就是品味、琢磨,有关美食的话题也就因为这些反差的存在而越来越有滋味。

本周开始,本刊推出聚焦南京美食之“怪”系列报道,挖掘南京食客身边的怪人、怪事,欢迎感兴趣的读者参与讨论。

■本周话题

高档购物场所的餐饮价格一定要很高吗?

在南京商业版图上,德基广场是高档购物场所的代名词,目前,一楼已经聚集了路易·威登等多个国际一线品牌。作为餐饮配套,目前的德基广场已有近20家餐饮场所,除负一层的KFC等少数几家连锁餐饮之外,大多数都是以中高档消费为主。

资料图片

据记者了解,德基广场中有多家餐饮场所人均消费比较高,这样的消费水平已经远远高于新街口商圈其他商场的配套餐饮。那么,高档购物场所的餐饮配套就一定是高价格吗?欢迎就此话题发表真知灼见。

快报记者 黄建军

[参与方式]

1. 拨打现代快报热线96060
2. 登录江苏都市网www.js.cn,在相关论坛中发帖
3. 发送邮件至tbo_vip@tom.com

金塘食情报

金塘狮子桥店
狮子桥2号
83248777

金塘内桥店
中华路26号
52269790

金塘 大嘴蛙馋倒一片

金塘红烧龙虾

金塘的大嘴蛙一年四季生活在一片芦苇荡中之间,就模拟生态养殖基地。今天在这样的大气中,生态科技已更是开出蛙应大丰动,这些繁盛肆虐之地孕育出的食用大嘴蛙已然隐藏着力量顽强蛙了。清晨,在绿叶间甘露的虎纹田鸡,傍晚就已降落干山,纵横水“飞”到了繁华地一南京湖南路。正是吃肉嫩的时节,盘口一红大嘴蛙头顶绿香叶,左指绿丝瓜,右洲红尖椒,一时间,那股子麻辣爽透在舌尖鼻间眼的上一下下打圈圈儿,实在块带皮的肉块块,外脆内香,外爽内韧,回味直直浸透了一片。“这个田鸡肉,跟我们小时候抓的田鸡一样,肉韧爽,抓到的田鸡我们还拿它的腿大钓龙虾……”

金塘深海鱼火锅 一场快乐与美味的盛宴

1.深海野生大苏眉 特惠价
198元/斤起(市场价800元/斤)
2.深海野生大黑斑 特惠价
76元/斤起(市场价200元/斤)
3.每日一款深海鱼推广7折
优惠(详见店堂公告)

几年来个深海鱼火锅,当美与美味结合,那就更符合我们现在的标准了。据肚潮汕风味的海鲜火锅味道,是用来日本的珍贵昆布熬成的,味道鲜美、可谓丰富。东星斑,一条通红亮丽的鱼皮,金塘的东星斑来自500米深海无污染的南中国海域,经师傅熟练刀工,刮下来皮有纸片那么厚,厚厚的鱼皮被切都是蓝绿色的,带着滑腻的质感。潮鱼肉,很香,和一般的鱼不一样,倒无它出点鱼肉的鲜香了。大龙虾,是所有的“虾类”中最好吃的,潮汕“虎皮”,很多潮会,这为皮比较厚,好了,咬一口,天下,是然像是在吃虾肉,再吃鱼肉,真的是海鲜的大杂烩,实实多了,又紧很有支撑,越嚼越香。现在大黑斑鱼肉特惠价76元一斤,人均不要100就能吃了,还等什么!现今就来参加这一场快乐和美味的盛宴吧!

野生大黑斑四人特惠推荐菜单 人均消费82元

清汤锅底	28元(赠送)
白菜海料4x4=16元	(赠送)
大黑斑鱼肉	76x2=152元
大黑斑鱼头	130元
石斑鱼丸	45元
蔬菜合拼	32元(赠送)
水果拼盘	10元(赠送)
火锅调	10元(赠送)
鱼骨骨	4x9=36元(赠送)

一人一斤深海鱼,吃个畅快!

合计:327元