



# 想念大闸蟹

上周,固城湖大闸蟹开捕上市,无奈,价格高得离谱,对大多数人来说,大快朵颐还要等些时日。不过,不少人的馋虫却已经被勾引了起来,开始进入想念大闸蟹的日子。

秋风响,蟹脚痒,对于南京人来说,一年中有两件吃喝盛事是最有人缘的。上半年的主角无疑是龙虾,如今,已到了下市的档口,而中秋前后,胃口就要被大闸蟹接管了。虽



然早在一个多月前就可以吃到螃蟹,但那个时候的品种是“六月黄”。一般,南京人吃“六月黄”,都习惯于在菜市场上买几个小毛蟹,回家自己烧,绝对不能像秋冬之际的大闸蟹,孔武有力,非得清蒸,以示物有所值,没有暴殄天物。

当下,市面上见到的还仅仅只是固城湖的大闸蟹,而更为有名的阳澄湖大闸蟹据说要到这个月的中下旬才能大批量上市,有店家说,由于今年阳澄湖大闸蟹的生长环境好于往年,大闸蟹品质提高。大闸蟹已在南京的美食家中引发了暗战,谁都知道“得货源者得天下”的道理,除了组织大闸蟹货源,一些精明的餐馆也开始在大闸蟹周边美食动起了脑筋,这几天,江老大的老板几次造访龙袍镇,意欲引入蟹黄汤包,为旺季备战。

无论怎样,大闸蟹已进入饕餮倒计时,这才是让食客们觉得幸福的。

黄建军

# 精致味道香飘虎踞关 上海精菜馆举办金秋美食节

近日,18道创新菜品在虎踞关1号的上海精菜馆整齐亮相,金秋美食节正式推出。

此次美食节5道招牌菜最显上海精菜馆的深厚功力。“干烧红蟹”是此次推出的一道大菜,原料选用的是厦门空运来的上等红蟹,辅以特配香料干烧而成,区别于常见的红烧、香辣等做法,“干烧红蟹”将蟹的鲜味通过干烧完美呈现出来,原汁原味;“菩提素烩”则是一道健康菜,菌菇、青菜为主料,色彩搭配让人叫绝,浇以汤汁,口味鲜美;“五味鱼排”顾名思义,一道鱼排可以同时

品出酸、甜、辣、咸、鲜五种味道,烹制工艺让人叫绝;“辣酒煮花螺”的选料更突出了上海菜选料精细的特点,一般酒店做此类菜肴用的都是低档次的海螺,而上海精菜馆专门从厦门空运来品质上乘的花螺,这样一道售价118元的美味仅花螺的成本就近100元,肉质鲜美,汤汁醇香;用九节虾做主料的“香橙柠香虾”则更偏口味上的标新立异,烹制中用香橙酒调味,装盘后用柠檬汁浇汁,一道特异酸香的甜口味就此出炉。

5道招牌菜坐镇,18道新菜开道,上海精菜馆用一个内涵丰富的金秋美食节揭开了金秋美食的序幕,除此以外,中秋节前消费,上海精菜馆还给以每桌赠送一盒月饼的特别优惠,让食客在享受美食的同时,还可以一品苏式月饼的精华。

黄建军



# 秋赏“金人来”高淳菜

“蟹封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香”,又到九月秋蟹黄多油满之时,到高淳本地去“金人来”尝尝有机湖里营养肥美的螃蟹和原汁原味高淳土菜,是一种非常惬意的人生享受。当然对于那些工作繁忙到抽不出时间来朋友也不要心留遗憾,大可以驱车到“金人来河西奥体店”去享受同样纯正的高淳风味,感受秋天的美妙滋味……

货源充足 地道美味更营养

“想吃高淳菜,请到金人来”“金人来”在高淳拥有庞大的野生养殖、水产、种植基地和强大的捕捞、种植队伍,每天用专车送到南京近百种高淳土生土长无污染,源于自然的绿色食品,能确保“金人来”高淳土菜的货源充足,品质纯正。

正宗味美 高淳螃蟹礼送亲友

“古法焖青鱼划水”,精选三年左右青鱼,采用古老的高淳独特烹饪方法精制而成,口感浓郁而奇特;“家常蒸黄鳝”里是绝对野生的黄鳝,做

法也颇具高淳特色,肉质细嫩美味;尝过“固城湖鱼头砂锅”的朋友都觉得比天目湖的还要好吃;特选来自固城湖5年以上野生甲鱼的“红焖野生甲鱼”都是滋补极品,而且丰俭由人……吃罢“金人来”的高淳菜还可以带上正宗固城湖螃蟹,秋高菊美的时节,无论是自己下酒还是礼送亲友,都是不错的选择。(瓶子)

- ★高淳店:高淳双牌石东大街2号 电话:57852777
- ★汉中门店:汉中门大街胜棋里7号 电话:86535677
- ★河西店:建邺区雨润大街19号(双河园) 电话:87761099
- ★首蓿园店:首蓿园大街66号(梅花山庄北门) 电话:66862107
- ★泰州店:泰州市海陵区家河路45号(丁山农庄旁) 电话:0523-82185756

# 干锅飘香牵禧隆国美店

- 地址:洪武路137号(国美负1楼) 电话:025-84524432
- 地址:白下区小火瓦巷75号 电话:025-84573377
- 地址:白下区小火瓦巷45号 电话:025-84542113
- 地址:白下区小火瓦巷20号 电话:025-84415509

## 干锅8折优惠

(只限国美店 活动截止日期:9月30日)

# 料理航母“鸿霖美食”驶进山西路

她,荟萃美味,囊括了全球十多个国家的顶级料理美味;她,引领潮流,是这个城市时尚概念餐饮的风向标;她就是料理界风头正劲的金字招牌“鸿霖”,凭借“品位、新鲜、原味营养”等无与伦比个性魅力缔造一轮又一轮的美食神话……

甜·白领们的浪漫时光

对于生活节奏并不轻松的都市白领而言,对待爱情的态度也格外精致起来,“鸿霖美食”骨子里透出的优雅、浪漫、温馨,加上来自100多道来自法式、日式、泰式、中式等口味的料理,有象拔蚌、金枪鱼、北极贝、三文鱼、鲷鱼、目鱼、章鱼、赤贝、海螺、鱿鱼等生鱼片刺身作新鲜原料,给了男女

主角们最好的爱情舞台……

新·新品迭出特别推荐

为了满足时尚女性们挑剔的味蕾,鸿霖美食全新推出“飞鱼籽色拉、金牌虾饺皇、黑森林、青乳酪、红豆、芒果奶酪、香酥多春鱼、港式经典的虾饺皇、日式和果子”等缤纷美味的高品质甜品,相信会留住更多美女们的情影!

养·父母之恩点滴相报

鸿霖料理不仅造型别致,而且沁香又不油腻,以其不会增加人体脂肪的特性,锁定白领女性的同时,也深受商务人群的青睐,相对于正宗泰国菜和各类特色铁板烧的便捷,更多高端



刺身中拼盘

商务人群则青睐于此,诸如“深海鱼类”的滋补价值。

金秋是养身好的时节,不少年轻人都在鸿霖为和父母庆祝中秋节预定了家宴,其实平时一有机会就带父母孩子来鸿霖的人越来越多,有道是药补不如食补,“鸿霖美食”是南京

城内为数不多从美味突破到营养概念追求的餐饮品牌之一,常来就能吃出好身体。

致力于创新高品质美味“鸿霖”,每推一道新菜都注重创新和营养,新近人气倍热的“泰式生牛肉”,精选新西兰上品牛肉,调配十多种营养香料秘制而成,丰富维生素A的“金桔”作配料,据悉能够调节血压、预防血管硬化和冠心病、护肤解酒止咳、对肝脏有奇特的解毒功效。

惠·“寿星免单”服务人性化

与许多登陆德基的国际一流品牌相同的是,“鸿霖美食”的惠客之道,是越来越人性化的高品质服务。专注

于细节的“鸿霖”,特别推出一项“生日聚会4人以上者(含寿星本人),就可免除寿星就餐费用并赠送精美礼品一份!”的亲情式服务。

味美实惠,品位卓越,人气火爆的“鸿霖”终于即将来到山西路商业生活圈,登陆“山西路中环国际广场”的“鸿霖”开业时除了人们熟悉的全球美食,还将有更多惊喜……

三西路店即将开业,敬请期待!

- ★建邺路店:建邺路189号 热线:84202310 84200034
- ★德基店:德基广场六楼 热线:84763368 84763398
- ★山西路店:山西路中环国际广场四楼
- ★大洋店:大洋百货负一层

## 菲乐时尚餐厅

【风靡浙、沪的精品名菜】

龙井茶香鸡特价38元/只

吃1只送1只(券)

活动日期:9月1日至9月30日

蒜茸茄子 12元

糖醋排骨 22元

虾仁合菜 16元

38元 龙井茶香鸡

32元 珊瑚虾

地址:南京市江宁开发区胜太西路28号(欧陆经典花园旁) 电话:025-51180077

## 百姓爱健康 更爱“九佰堂”

中秋节快要来临之际,中华路中华中学后门361号和羊皮巷菜场正对面的“九佰堂”里,分别迎来了一批又一批抢购的消费者,他们都是为自己的亲朋好友选购礼品的,特别是虫草、燕窝、人参、西洋参等等礼盒,人气都特别旺。

“九佰堂”内不少正在热购的消费者透露,他们当中不少都是这里的忠实消费者,有着亲身体验过的经历,对“九佰堂”的产品非常放心。其实提起保健,再也没有比有着中华五千年中医更有发言权,中医之妙不单是医病治人,而在于如何调理,如何预防疾病,我国民间都各自流传着各式各样非常有效的调理秘方。抬腿迈进“九佰堂”,误以为进入了“宝芝林”,所不同的是这里的格局更加现代时尚,“九佰堂”里的产品非常丰富,不老草、红景天、银杏叶、无花果、当归片、竹花、五味子、肉苁蓉,都是百姓亲切喜欢的……当然中秋时节最吸引消费者眼球,人气最旺的还是“虫草、燕窝、人参、枫斗”等高档礼盒,精美的包装、正宗的材料和实惠的价格,获得人们的满意。名贵滋补品最为讲究的就是货真价实,在这方面恐怕不少人都有吃亏的经验,“九佰堂”里也有不少人都是经朋友推荐过来的。踏踏实实做品质,用心认真创品牌的“九佰堂”,把货真价实看得比生命还重要,用人性化的服务赢得客户认可的同时也带来了回头客。

南京九佰堂免费为民提供切片、打粉、灌胶囊服务

一店:洪武路(羊皮巷菜场对面) 咨询电话:025-84671483

二店:中华路361号(中华中学后门) 咨询电话:025-52343107

# 胶东庄户村酒楼

全国连锁·南京总店

喜迎中秋 六周年庆典

中餐7折 晚餐8折

酒水均超市价

地址:石鼓路230号 订餐电话:86518068 86515658

活动日期:9.9-9.18

晚归温酒煮鱼 早出摇橹撒网

国佳广告独家代理 每周二、六出版 订版热线:83738922