



生蚝篇

又到“蚝”情尽显时

甚至打边炉等等,口感各有不同,但万变不离其宗的在于一个“鲜”字。不过,南京人更认的似乎是炭烤生蚝。这两年来,炭烧生蚝更是成了南京新崛起的小食,成为不少南京人秋天里不可不尝的一道美食。炭烤生蚝的做法非常简单,只需要将蒜蓉、青芥辣等作料放入刚刚撬开的生蚝内,再直接放到火上烤熟即可,这样既保证了生蚝的鲜味,蒜蓉和青芥辣又能有效去除蚝本身的腥味,美味可口。

快报记者 黄建军

俗话说:“冬至到清明,蚝肉肥晶晶”。每年的10月底到来年的4月,是蚝丰收的季节。这时候的蚝,为了准备度过漫长的寒冬,努力囤积身体内的养分和油脂,把自己养得丰满肥腴、汁水充足,孰

知正好给了人们大饱口福的机会。

在南京,两年前开始兴起了一股吃“蚝”的热潮,鼎盛时,生蚝店遍布南京,红极一时。蚝的烹调方法有很多:清蒸、白灼、芝士、炭烤、酥炸

秋天味道

温水煮青蛙



资料图片

麦当劳又涨价了。

好久没有碰“垃圾食品”了,嘴边虽然没有了油炸鸡翅的味道,耳边却从来没有少涨价的声音。今年十一黄金周前夕,麦当劳今年第三次提价,提价产品包括早餐组合、全天候6元产品等,此前,其于今年2月和6月就部分产品提价。和往常一样,又一次“小步”挪动,提涨幅为0.5元至1.5元。另一洋快餐肯德基虽然暂时未有调价计划,不过,在今年3月和8月,肯德基已进行了两轮涨价,根据以往经验,两大洋快餐肯德基、麦当劳在提价行动上一直“很有默契”,两者提价时间间隔也保持着一个半月左右,提价是早晚的事。

在成本上升时候,通过涨价调整收益是一种正常的市场反应,不过,中国消费者的

现实感受却是,洋快餐每次调价都比较“低调”,悄然之间,每餐花费却上升了许多。一年数次涨价,毫不手软,颇有些温水煮青蛙的味道。

把青蛙放入热水中,它会电打般地跳出来。把它放进温水里,慢慢加温,则会最终死亡。这就是世界著名的青蛙理论。看来,两大洋快餐是懂得这一要诀的。一次涨一点,一年涨几次,让你慢慢消化,每次的反应不至于过于激烈。这样的情形又像极了中餐煲汤时的“小火慢炖”,文火看似温和,却足以融化每一种食材。中国的食客们已记不清这是洋快餐的第几次提价了,不知不觉间,原来10元不到的汉堡现在卖到了13.5元,几次涨价下来,食客们才恍然大悟:哦,原来涨了这么多!

快报记者 黄建军

南京餐饮行业协会特别推荐



吃海参送螃蟹

无论消费多少,都送固城湖大闸蟹!

(详见下文或店堂公告)



- > 秋高气爽好时节,滋补宴请正当时。以“海参专家”闻名南京的名满天下大酒店,隆重推出美食优惠大餐,以饗八方宾客。
- > 凡10月16日-10月31日光临本酒店消费任意一款海参菜肴(18元、28元、38元.....不等),无论消费多少,每桌每人都送固城湖大闸蟹一只(2-3两);每桌消费1000元以上(含1000元),每桌每人送固城湖大闸蟹一只(3-4两)。
- > 婚宴、家宴、生日宴、团体聚餐等已享受优惠的,不再参加本次活动。
- > 在群菜争霸的南京美食大舞台上,本酒店荟萃了新派京苏菜、港粤经典、川湘精品菜等丰盛的佳肴,更以擅长烹饪燕鲍翅、海参等高档滋补品而美名远扬,特别是将海参料理的出神入化,引领整个餐饮行业的食参风潮。
- > 拥有近60个包间,两个零点大厅的南京城东北最大最奢华的纯餐饮酒店恭迎尊驾。详情致电,恭请垂询。

酒店地址:南京市玄武区花园路8号 (长途汽车东站向南200米)

025.86978088 86978066

农宅大院 金秋献礼

大闸蟹	5元/只
白灼沙虾	18元/份
农家土鸡煲	18元/只

严正声明: 土菜多多 价格实实惠惠
来农宅吃饭,不设最低消费

订餐热线: 84827667、51651666 地址: 后宰门佛心桥44号(原后宰门直街三进), 公交6、17、80后宰门站向前

看藏獒 吃农家菜

猪狗牛羊 一应俱全 今日秀藏獒基地 欢迎您!

鸡鸭鱼鹅 满院放养 揭马旅游度假山庄

瓜果蔬菜 现采现吃

吃100送50元

园区服务项目: 藏獒观赏、野生垂钓、餐饮客房、棋牌茶艺、家庭聚会、团队会议、亲子游、自驾游活动、对外提供猪、鸡鸭鱼鹅宰杀腌制业务

订餐电话: 025-58295677 13951018444
山庄地址: 南京市浦口区乌江镇茶楼村
乘车路线: 雨花台南门车站乘南乌线, 40分钟到茶楼车站下即到
汉中门车站—江浦—乌江线, 乘南乌线下车即到
自驾路线: 南京门岗绕城公路至三桥, 往乌江方向10公里即到茶楼村

绿胜原

海福巷总参干休所北京涮羊肉的创始人潘庆胜注册品牌

淮扬菜 川菜 江鲜 土菜

隆重推出: 特价 固城湖螃蟹 10元/只

食客: 打的消费返现金10元

订餐热线: 025-52647582 地址: 南京市雨花区中南大道1号(大明路口) 免费停车