

金塘

大嘴蛙人气爆棚

所获奖项:
2008年度
最具人气奖

作为南京老牌的川菜馆,金塘大酒店拥有多个镇店美味,而要说年度人气美食,则非“大嘴蛙”莫属。每天,金塘大嘴蛙都是店内点击率最高的美味,香辣气息弥漫在南京美食圈中,就是一个火爆难挡。

作为金塘的看家大菜,干红大嘴蛙每天吸引了无数的回头客,赢得了众多反复痴恋的食客。听店老板介绍说,金塘有两家分店,分别在山西路和内桥,因为大嘴蛙的镇店之功,山西路狮子桥的金塘四层大楼止不住地扑腾人气,可谓大嘴蛙味美尽人皆知,据说,在好食者中,已经赢得了“白蛙鼎沸满台香”的美名。

晚间的金塘,人声鼎沸,生意肆意得沸腾,慕名而去,已是要排上很久的队伍了。空气中,萦绕着蛙的鲜香气息,诱人得很,排队的时候就和朋友迫不及待地点上了这道美味。半个

小时后,才终于等到了座位。大嘴蛙上桌后,食客们的视觉首先被征服了——青瓷盘中映衬着白蛙,看上去,清爽得很,白白绿绿的,奶白醇厚的田鸡汤,青翠的丝瓜,再加上几只大红灯笼椒的点缀,看上去就狂有食欲。更要命的是被香气霸占了味觉,满满一大盆大嘴蛙就挟着香气端了上来,鲜香味道浓郁扑鼻。迫不及待地夹上一只,深深地吮上一口,细腻的肉丝就径直进入了嘴里,舌尖上,也被麻辣的味道所征服,随即,一股麻辣透香的畅快感就遍布全身了,怎一个爽字了得。

大嘴蛙声名远播,其中的讲究可不少,口味奇绝着实用了心思。大厨向在座的老饕们透了个底儿,头一个,用料——中国南方大型仿生态基地的虎

纹大蛙,弹跳活跃虎虎有威;每隔两三天,金塘便会从海南空运一次生态蛙,就是保证田鸡的新鲜现杀现烹,精心加工;再一个,色香味俱全——火红的灯笼椒,覆盖耀眼的香油,几十种秘制香料;最后,装盘也讲究——特制青瓷大玉盘。

除了大嘴蛙,在每年的龙虾季节,金塘的火辣辣劲头又在龙虾身上大行其道。在金塘,川味龙虾系列正在演绎着川菜辣味的百变风情,和传统的十三香有所不同,金塘的川味龙虾系列虽然也是以辣为主,但却辣中带甜,除了主打的香辣和麻辣口味外,金塘还为食客准备了红烧龙虾、十三香龙虾等6种口味,产自洞庭湖的虾源保证了龙虾的品质,金塘的龙虾全母,个头均在1两左右。



渔人庄是金塘旗下的又一家人气旺店

夜上海

三大品牌四大名店

所获奖项:
2008年度
最具影响力奖

在南京,夜上海餐饮集团绝对称得上是一艘餐饮巨舰。目前,夜上海已拥有4家餐饮名店,营业面积近20000平方米,旗下夜上海、名湖美景、龙景国品三大餐饮品牌个个响当当,已成为南京最具影响力的品牌。

专注中高端

在南京人的印象中,月牙湖畔的夜上海大酒店是一个别出心裁的美食去处。除了诱人的美食,不少食客都是冲着它独一无二的环境而去。其实,这只是夜上海集团选址策略的一个缩影。集团旗下的另一家主力店——名湖美景也是尽显尊贵,地处南京国际展览中心3—4楼,位于景色旖旎,神秘优雅的玄武湖畔,装修投资逾千万元,内设宴会厅、零点厅等不同类型的豪华包间66个。

“夜上海旗下的几家店在选址上都强调依山傍水,交通便利,这和我们几家店中高端的定位密不可分。”夜上海集



龙景国品的豪华包间

团的掌门人夏总表示,旗下的几个品牌虽然在菜系上各有不同,但均是定位于中高端消费,给客人提供的是尊崇的美食体验,“我们拥有多年的精品餐饮的运营经验,在菜品质量、店址选择等方面都给消费者相应的消费体验。”

另据了解,今年虽然受到了经济危机的影响,但实力雄厚的夜上海集团仍在快马加鞭提档升级,目前,月牙湖畔的夜上海以及玄武湖畔的名湖美景两家酒店的硬件环境都在升级改造。

多元化菜系

夜上海旗下的三大品牌,菜系多元化,给消费者的是不

同的美食享受。其中,两家夜上海立足于本帮菜、粤菜,名湖美景主营中高端淮扬菜、粤菜,而龙景国品燕鲍翅馆则定位于高档粤菜,每家店都有顶级名厨坐镇。值得一提的是龙景国品燕鲍翅馆,这家定位于高档消费的酒店内的各种菜品均由香港鲍翅大师领衔掌勺。

此外,在夜上海看来,美食不仅仅是一个“吃”字,还要讲究环境舒适、情调幽雅,在心旷神怡之中享用美食,这才是现代人应有的品位。夜上海已超越了一般餐馆的境界,它将装修、摆设、菜品、服务都融为一体,形成了具有独特风格的夜上海饮食文化。

渔人庄 红椒白蛙绿丝瓜 田鸡顶呱呱



渔人庄的特色许多人知道,那就是“红椒白蛙绿丝瓜,渔人庄田鸡顶呱呱”。这样的美味早已声名远播,几乎桌桌必点。而今我们的主角还有一位,那就是新推出川菜——翠云水煮鱼!

翠云水煮鱼 ——“中国水煮鱼之父”

水煮鱼的前身其实是出自重庆的火锅鱼,最开始是针对司机朋友推出的,风行一时,从全国第一家经营水煮鱼的餐厅发展到现在,被誉为“中国水煮鱼之父”,以“滚油、活鱼、浓香、麻辣味重、鱼片外酥里嫩、味道醇厚”闻名大江南北,被定格成重庆水煮鱼的正宗风味。

渔人庄引进的重庆“翠云水煮鱼”经过时间的雕琢和不断改良,其鲜活口感与平日久炖入味的鱼肉简直不可同日而语。

招牌伙计夹上一份店里的招牌翠云水煮鱼,青盆、白鱼、红椒、绿蔬,麻辣和香气交合在一起,一份麻辣水煮鱼就推在食客的面前。鲜嫩的鱼片躺在红彤彤的红油中,鲜橙的大灯笼椒点缀其间,看上一眼,食欲立即就被勾起,轻挑筷尖,吸一片鱼肉入口,嫩滑无比,瞬间就征服了所有的味蕾,麻、辣、鲜、香俱全,浓香久久不散,却毫无油腻之感,让在场的食客均赞不绝口。

红椒白蛙绿丝瓜 ——渔人庄田鸡顶呱呱

品尝了香味诱人的水煮鱼,店里的另一招牌——田鸡火锅同样是不容错过。田鸡含有一高的蛋白质、糖类,肉质鲜美,香天群,秋天香,是餐桌上的佳肴。民间就有用鸡能够大补元气的说法。用田鸡做火锅的调料,香到让人醉。

川式经典 秘制香锅虾

川菜飘香味浓,鲜香麻辣,虾肉软嫩可口,营养强身,选用活南美白对虾(1斤左右)、四川郫县豆瓣(八角、桂皮、草果、白芷、花椒、丁香)等制成。

香锅虾酱香味浓,鲜香麻辣,口感既脆又滑,非常爽口,虾头经过长时间的熬煮,也变的特别脆嫩,轻轻剥下,稍稍吸吮,腔内虾黄使入口中,熟后嚼着响脆带劲,别有一番滋味!

特色毛血旺

毛血旺又叫“冒血子”,其味道麻辣、鲜、香四味俱全,一般情况下主辅料分别有:鸭血、百叶、鳝鱼、黄喉、木耳、豆皮、金针菇、三文治。调料有辣椒、花椒等。

极品毛血旺是在此基础上加以改进加入了海参,毛肚、鳝鱼牛,黄喉片,其中鸭血的营养价值很高,含有丰富的蛋白质、多种微量元素,如铁、铜、钙等,有补血和清热解酒作用,并有预防和治疗缺铁性贫血的功效。菜品麻辣鲜香,汁浓味足。

家喻户晓——四川樟茶鸭

外观红黄诱人,风味咸香,入口后酒香随咀嚼逐渐散发出来,去腥效果非常好,肉香浓郁,老任以果木或茶叶来熏烤,风味更佳,熏出来的鸭子表面呈标准的棕黄熏烤色,为正宗樟茶鸭的风味。

● 渔人庄华侨路店
华侨路31-35
订餐:82717168

● 渔人庄山西路店
乐业村7号
订餐:83220180



- 1. 翠云水煮鱼
- 2. 招牌特色田鸡
- 3. 秘制香锅虾
- 4. 毛血旺
- 5. 樟茶鸭