

# 好记: 担纲南京长寿美食的领跑者

所获奖项:  
2008年度  
长寿美食奖

好记大酒店用了整整三年时间,在如皋建立原料生产基地,结合现在流行、时尚的烹饪手法,呕心付出、持之以恒地为消费者带来健康、绿色的长寿美食,正在受到人们的接受和喜爱。

当一种事物曾经辉煌但已成为过去,这叫作流行;当一种事物刚刚开始却代表着未来,便叫作趋势。今日,随着餐饮消费日渐趋于理性,天然、绿色、健康和保健食品已经显露出明显流行的趋势,正在受到人们的接受和喜爱。

好记大酒店董事长徐永林无疑前瞻性地看到这一点。从2005年开始,好记大酒店剑走偏锋,不惜重金在长寿之乡——如皋打造“长寿美食”的原料基地,在南京餐饮市场率先隆重推出“长寿餐饮”,一炮而红,为南京人深深记忆。如今,长寿美食受到广大南京市民的追捧,长寿餐饮已演变成一种长寿文化。好记大

酒店用了整整三年时间,呕心付出、持之以恒地为消费者带来健康、绿色的长寿美食,奠定了南京长寿美食领跑者的强势地位。

如皋,是好记董事长徐永林先生的故乡,从小就受到家乡长寿文化的熏陶,他深刻认识如皋人长寿与如皋本地美食是息息相关的。如皋人长寿,跟如皋土壤中含丰富的微量元素硒有关。专家对如皋长寿地区白蒲镇的土壤测试显示,这个地区每千亩土壤中,硒的平均含量为0.047毫克。这样的土壤中,生长出来的蔬菜及农作物同样富含硒。一本探索如皋长寿奥秘的书上写道,如皋的

萝卜干中硒的含量是普通萝卜干的几十倍,像白菜等硒的含量也是普通品种的几十倍,被称为“长寿食品”,而当地居民饮食习惯中以杂粮与蔬菜为主,通过食物链补充了人体中的硒,带来了长寿,富硒的食物,能提高人体的免疫能力,防衰老。

好记大酒店不仅引进了久负盛名的白蒲茶干、如皋火腿等特色小菜,还开发研制出了一系列长寿菜肴,如:鸡汁萝卜、如皋鸡汁香芋、油爆蚕豆等等,菜肴的原料均来自如皋,营养丰富,与众不同。

“我们已经做了很多,日后还会做得更多。”好记大酒



好记大酒店朝天宫店

店董事长徐永林先生日前接受记者采访时,以南京长寿美食

创立者的身份,详细诠释“好记人”心目中的长寿理念。



## 无论消费多少, 每人都送螃蟹一只

- 渐入金秋,以专门烹制甲鱼菜肴名扬南京的香阳楼大酒店(山西路店+五台山店),隆重推出美食优惠大餐,以饗八方宾客。
- 凡2008年12月1日—12月18日光临本酒店消费任意一款甲鱼菜肴(18元、48元、68元、88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),每桌每人都送固城湖大闸蟹一只(3—4两);
- 婚宴、家宴、生日宴、团体聚餐等已享受其他优惠活动的,不再参加本次活动。
- 本酒店特别选用中国的甲鱼之乡——湖南汉寿西洞庭湖的原生态甲鱼,聘用特级名厨为您精心烹制系列甲鱼菜肴,红焖、酸汤、椒爆、干锅、铁板等等,创新别致,口味多样,食后定会让您回味无穷。
- 山西路店、五台山店全新高端装修,豪华包间、零点大厅一应俱全,南京餐饮行业协会特别推荐,是您商务宴请、亲朋小聚、婚宴、生日宴的理想之地。(就餐免费停车)。

两店联动,恭迎尊驾\*详情致电,恭请垂询  
山西路店:南京市鼓楼区傅佐路31号[金陵大酒店东巷内]  
订餐电话:025-83200799 025-83325766  
五台山店:南京市鼓楼区牌楼巷47号[五台山体育馆南门]  
订餐电话:025-86528989 025-86528813

## 三只耳推清油冷锅鱼

上世纪90年代末,在牛油火锅风行的时候,三只耳推出了清油冷锅鱼。

老板的秘密:保护冷锅鱼的独家配方就像可口可乐保管可乐的秘方。三只耳冷锅鱼的核心配方分为十部分,分别由10个人保管,都锁在保险柜里,其中最核心的成了二人世界中重要的环节。当吃饭由必胜客转向藏于小巷的美味时,爱情其实刚刚开始。

说起满湘楼你们不知道,说到“杨四龙虾”应该是众所皆知吧!杨四的龙虾绝对是夏天最永恒的回味,而冬天原本关门的杨四现在做起了精致湘

菜。对于自诩为专业食客的我们来说,美味的东西一定是物有所值的。而满湘楼给我们的惊喜却是“物超所值”!因为杨四的名声在外,为了把满湘楼的名气打响,老板索性完全放弃了初期赢利的念头。菜价一般只有同等饭店的一半,“剁椒鱼头王28元一份!”当打开精致崭新的菜单,看到这么实惠的价格,我们真是吃惊。坐在装修一新、时尚而古典的大厅。我们边欣赏街景边等待着。不一

会,菜就上来了。剁椒鱼头、口味腰花、毛氏红烧肉、老干妈炒猪肚……道道菜肴令人目不暇接。“剁椒鱼头鲜嫩入味,成功!口味腰花脆嫩咸鲜,成功!毛氏红烧肉红亮辣香,成功!老干妈炒猪肚简单爽口,成功!”男朋友一边吃一边点评,酣畅淋漓地吃完六七道美食之后一算,才98元!“到满湘楼吃饭倒是和谈恋爱很像,真是吃过不后悔,后悔没吃过啊。”吃完饭,我们禁不住暗喜。

关于冷锅鱼:鱼是精选长

江上游无污染水域的花鲢鱼,现点现杀。锅底用那个要10个人一起开才能看到的独特秘方做的。做好了再装入铁锅里,所以鱼是热的,锅是冷的,锅冷鱼烫、吃了舒畅,“冷锅鱼”叫法因此得来。红得冒油的四川辣椒浮在汤上,很过瘾。汤里还加了各种中药配方,吃多了也不会上火。“三只耳拼盘”、“三只耳麻辣牛肉”也是三只耳火锅的招牌菜。

## 满湘楼:吃过不后悔,后悔没吃过

“吃饭”这件事情终于回归它的本质:它应该是美味的享受。要是碰上两个热爱美食的人在一起,生活的乐趣也就来了,找好吃的成了二人世界中重要的环节。当吃饭由必胜客转向藏于小巷的美味时,爱情其实刚刚开始。

说起满湘楼你们不知道,说到“杨四龙虾”应该是众所皆知吧!杨四的龙虾绝对是夏天最永恒的回味,而冬天原本关门的杨四现在做起了精致湘

菜。对于自诩为专业食客的我们来说,美味的东西一定是物有所值的。而满湘楼给我们的惊喜却是“物超所值”!因为杨四的名声在外,为了把满湘楼的名气打响,老板索性完全放弃了初期赢利的念头。菜价一般只有同等饭店的一半,“剁椒鱼头王28元一份!”当打开精致崭新的菜单,看到这么实惠的价格,我们真是吃惊。坐在装修一新、时尚而古典的大厅。我们边欣赏街景边等待着。不一

会,菜就上来了。剁椒鱼头、口味腰花、毛氏红烧肉、老干妈炒猪肚……道道菜肴令人目不暇接。“剁椒鱼头鲜嫩入味,成功!口味腰花脆嫩咸鲜,成功!毛氏红烧肉红亮辣香,成功!老干妈炒猪肚简单爽口,成功!”男朋友一边吃一边点评,酣畅淋漓地吃完六七道美食之后一算,才98元!“到满湘楼吃饭倒是和谈恋爱很像,真是吃过不后悔,后悔没吃过啊。”吃完饭,我们禁不住暗喜。

杨四 满湘楼 湘菜馆

杨四龙虾好 湘菜也诱人

28元超值! 剁椒鱼头(2-3斤)

新派湘菜 名厨主理 / 传承经典 口味宜人 / 正宗地道 价格实惠

地址:中山南路234号(三元巷车站旁) 地铁张府园站下向北50米 订餐电话:86991777 84463698

南京餐饮行业协会特别推荐

名满天下 海参专家

GOURMET RESTAURANT EXPERTS OF SEA-CUCUMBER

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)  
86978088  
86978066

# 吃火锅到阿歪®

以贵湘一绝、味道风溜溜为独特口味的阿歪火锅,凭借其“味道就是不正”独有特色吸引了众多金陵美食家!如今,吃火锅到阿歪,已经成为一种时尚。

直营店:汉中路金轮大厦旁 84716777 特许店:洪武北路115号 86205777 特许店:集庆路宏安大厦 85958777 特许店:大厂杨村路48号 58399777  
特许店:迈皋桥地铁站旁 85629277 特许店:江宁胜太西路38号 52146707 特许店:石门坎100号-甲 83369777

国佳广告美食代理 每周二、六出版 订版热线:83738922