

食话实说

闲话煲仔

“煲”的叫法源自广东，是广东人俗称煲仔菜，它是粤式菜系中备受推崇的一道菜式，尤其在冬天食用，感觉甚佳。在南方，冬天流行着“吃煲仔，打边炉”的说法，指的是与三五好友围坐一桌，点上几个风味各异的煲仔，一边海阔天空地聊天，一边品着美味带来的新奇感受。

煲仔这种烹饪方式看似简单，可其中的学问颇深。

首先是“锅”，就是北方人习惯称的砂锅，其陶土制成的材质有很多细孔，有利于锅体对汤汁的吸收，并能够保持锅内食物的温度，使得食物的口感和风味更加香醇、持久；同时食物与锅体的长时间混合，可以散发出一种独特的香气。另外，锅体的外形根据不同的习惯和需要有所不同。

其次为煲仔的“钵中物”，其花样种类繁多，创意指数奇高。煲仔具有强大的包容力，鸡鸭鱼肉、鲜果时蔬无一不可成为其煲中之物。正是这种宽泛的选择，使得煲仔在对食物搭配、配料选择以及火候掌握方面的要求极为严格。精品煲往往出自“名厨”，其背后蕴藏了营养学、美学、烹饪学，甚至物理化学等各个学科的功底，一名好的厨师是能够综合运用并平衡这些手段的。

如果说煲仔本身已经让您称心如意的话，那么品尝煲仔时的闲情雅趣定会让您难以忘怀。煲仔通常以其主料的组成而命名，但其中也不乏个性，吃食起来的温馨感觉便是“温煲情”，虽然此“温煲”并非彼“温饱”，但都散发着一股暖暖的气息。

时下时尚小资们津津乐道的，都是讲究个吃饭的氛围。暂且将美味与营养搁置一边，单是感受着这间或不断的热气，心满意足便会有了，更何况这满大厅的热腾。



资料图片

陪着知心的人，品尝的可心的美味，伴着悠扬的民族弦乐，其乐融融，不亦乐乎。

煲仔为冬季的生活增加

了一分情趣，让人感受一种“由内而外”的暖和，即使再冷的天气又有什么关系呢？

(宗禾)

食探

江南春菜溢香 狮子楼食客云集

又到金陵古城各色人等争食江南春季新菜的时候，狮子楼为了将江南春菜以最淳朴的方式表现出来，带领大厨们访遍江南水乡各小镇，寻找到了江南水乡惹人喜爱的各种食材，再加上狮子楼厨师妙手烹饪，推出了一批独具特色的江南春菜。

油焖薄皮春笋：狮子楼所选的都是来自安徽绩溪一带的最新春笋，受高山氤氲气候雨露阳光的培育，更成为春笋中的上品。乳白色的笋体晶莹剔透，入口鲜嫩脆滑，美味与养生完美兼容。

江蟹炖山笋：狮子楼选材向来精挑细选，山笋来自黄山一带，而江蟹则全部来自镇江至靖江一带的江面，春天正是江蟹养得肥美而欲舒展筋骨的时候，其肉质细腻鲜美，是实实在在的江鲜，其口味与保健价值远非其他季节的江鲜可比。

芦荃炒鱼片：江南人对于芦荃的食用是颇有研究，

更对它的美容功效深有心得。狮子楼的这道芦荃炒鱼片，自然应是女士的首选，清香芦荃与鲜嫩鱼片的结合，是这个春天最清新和谐的二重唱。到场的男士怎么能拒绝这表现体贴的机会呢？

荠菜烩蛋饺：农家草鸡蛋、野生荠菜、生鲜黑猪肉。看似简单，找来可不容易。鸡蛋要农家一直放养的草鸡下的，三天两个的产量。荠菜要江北绝对野生的，否则就没有那一股子野气勃勃的清香味道，这菜的爽口您可想而知。

还有萝卜响炒毛虾、韭菜炒螺蛳、咸肉茼蒿炖河

蚌、芦蒿春卷、香椿头涨蛋、蛭皇莴笋牛百叶等都是将好的素材升华成顶级美味，狮子楼在致力于“京苏大菜”传承与创新百年历史中，逐渐积淀为自成一脉的美食文化。君不见大厅里小桥流水，绿草红花，一派江南春早的景象。初春的狮子楼食客云集，体会到的是浓郁的江南文化气息，感受到烟雨江南的风流婉转。这种气质，恰恰最适合做最柔嫩鲜香的春菜了。因此，用得天独厚的春天的馈赠做举世无双的春天的味道，一直是狮子楼最得心应手的事情。

张生记：得味者得天下

美食之事，讲求的是“色、香、味、形、神”俱备，而张生记在今年新开的姊妹店得味轩则将“味”提升到了前所未有的高度。在张生记看来，得味者才能得天下，得味轩的出现正是对这种美食思路的精彩演绎。

作为南京美食圈里杭帮菜的代表之一，张生记一直给人专注于在味道上下功夫的印象，用精心处理的美味征服食客，今年在金陵新天地开出的分店——得味轩则将这种精髓升华。

作为张生记的升级版，

面积达3000多平米的得味轩更精致，在保证“味”上优势的基础上，更在“形”上进行了提升。优雅的环境、颇显档次的餐具、精美的摆盘，无一不让人在品尝美味的同时也感受到享受。菜品上，更是显出精细功夫，一些对鲜度要求比较高的菜品，得味轩将其摆到了客人面前操作，第一时间上桌，保证了鲜美之“味”不流失；一道售价仅18元的“蜜柚南瓜”，厨师们要用尺子量出每一块的大小，让食客看到的是精美

划一的造型，而不是随意。

和张生记老店所不同的是，得味轩不再只是专注于杭帮菜品，而是在张生记的基础上，汲取了上海餐饮的发展趋势，在强调菜肴少盐少油少味精健康环保的基础上，将品相格调融入其中，让每一道菜都像艺术品般精致。粤菜的精华也被加入到了新店之中，除了从香港引入大厨主理燕鲍翅之外，最能代表粤菜的糕点也加入到了新店的菜单之中。

美味在前，更有实惠可寻。

[精彩预告]

2月18日起至4月18日，张生记得味轩将开展两个月的春季午餐午市茶点月活动。

活动一：中午来消费的客人菜肴满200元就赠送100元午市点心券；

活动二：晚上来大厅消费的客人，菜肴满500元，就赠送一张价值128元的张生记经典招牌菜“老鸭煲”券。

金融危机 绿色生态餐饮强势出击

绿杨春掀起南京绿色生态餐饮风暴

面对金融危机，打低价格、增值服务成为许多餐饮企业的共同选择。尽管如此，南京的部分餐饮商家还是受到了冲击，但对于南京知名餐饮连锁品牌——“绿杨春”来说挑战与机遇却是并存的，其火爆的人气在当前形势之下堪称奇迹。天天翻台，周周爆满，当“绿杨春”的人气记录一次次被刷新，究其原因，恐怕只有去了，你才能领悟。

魅力：绿色生态餐饮 坚决把好原料和烹饪关

想起“奶粉事件”、“奶饮料事件”到“问题鸡蛋”，消费者仍就心有余悸，还有什么能放心地吃？早在2007年，南京“绿杨春”就推出绿色原生态主题餐厅——绿杨农家厨坊，呼吁大家关注食品安全，能够吃到美味的同时，吃出健康和快乐来。据了解，“绿杨春”目前在国内已经有10

多个绿色生态原料合作基地，环境检测符合国家环保概念标准，绿色无污染时蔬、放养的家禽和野生美味……“绿杨春”不仅从原料把关，厨艺烹饪过程也是严格按环保标准执行，是经得起消费者随时参观的“安心厨坊”。酒店装潢风格将乡韵与时尚结合，让来“绿杨农家厨坊”的客人不仅享受到顶级的农家风味，更有都市中忽

世外桃源的感觉。面对未来市场，“绿杨春”集团领导表示坚持以绿色生态原材料、菜品标准化、企业规范化打造品牌。

品江鲜好时节

早春，春暖花开，万物复苏，正是鱼肥虾美吃江鲜的好时节，“绿杨春”通过设在江边的各采购点收购来的众多正宗野生江鲜正在各店敞开销售，价廉物美，就着南京流

行的“春八鲜”，江鲜土菜尽得春天的滋味。招牌菜肴：红烧野生甲鱼、老母鸡汤泡炒

米、山芋粉烧肉、鱼饺一锅鲜、爆炒草鸡蛋等依然是食客点不尽的美味。

- ★建邺路店地址：建邺路店181号(省委党校斜对面) 抢订热线：84463678
- ★集庆门店地址：集庆门大街39-1号 抢订热线：51887880
- ★下关店地址：姜家园18号 抢订热线：58800388

特大惊喜 绿杨春隆重推出农家特色炒米：30元/袋 在大厅消费满100元以上送特色炒米1袋

名泰假日旅店

名泰餐饮部 春季江鲜上菜特价 酬宾

本店拥有客房80余套 标准间、单人间、家庭间、三人间、商务间、商务套房，以满足不同客人的需求。并设有7个豪华包间，一个零点餐厅和可容纳30-40位的中型会议室。 免费宽带上网

钟点房三小时 60元

房价每间 100多元 免费赠送50余种中西自助早餐、水果、点心

订房热线：025-86367333 订餐热线：025-86367398

地址：江东北路293号(格兰云天与江苏教育电视台之间)

名冠快捷旅馆

房价每间 100多元

送免费早餐、宽带上网

钟点房 40元/2小时

精致快捷 温馨典雅

订房热线：86669177 地址：清凉门大街177号 备有停车场