

18道美味香飘虎踞关

上海精菜馆春季美食节开幕



金融危机的影响仍在让南京餐饮业承受着前所未有的压力。危机到来之时,不少酒店艰难度日,不过,在另一些酒店的眼中,这样的市场环境却是一个脱颖而出的好机会。尽管生意仍旧火爆,但在南京餐饮圈已颇有名气的上海精菜馆仍苦练内功,在菜肴上下足功夫,不断提升抗风险能力。近日,上海精菜馆18道创新菜品正式出炉,借春季美食节之际再次提升上海菜在南京美食圈的影响力。



丝瓜鱼肚

18道美味道道鲜

硬件全面提升之前,一向注重菜品质量的上海精菜馆先在菜肴上求新求变。据了解,为准备此次春季美食节,上海精菜馆的厨师团队研发几十道菜品,最终定型了18道热菜和8道凉菜,就此再度升级了上海精菜馆的美味阵营。

除了经典的“油爆虾”和精致至极的“金牌黄油焗虾母”,还有五道美味不得不提。针对春季饮食的特点,酒店新添了“菠萝焖门鳢”和“木瓜浓汤鲜鲍鱼”两道美味,前者选用的是太湖野生的湖鳢,剔骨腌制,加入菠萝的果香味,品食起来呈现酸甜、甜、辣的混合口味,“木瓜浓汤鲜鲍鱼”则打破了鲜鲍鱼常见的烹饪技法,搭配有机番茄和营养丰富的木瓜,将鲍鱼本身的鲜味充分体现了出来。一道“招牌蟹豆腐”则展示了上海菜馆博采众长的优点,将“蟹粉豆腐”这样一道淮扬菜的代表进行延伸,用深海膏蟹的膏黄入肴,除了颇具卖相外,品食起来也较蟹粉更加鲜美。受最近一两年来“官府菜”流行的启发,“皇室全家福”用了牛鞭、海参、墨鱼、瑶柱、鲜翅等多种上乘食材,迎合了人们春季养生的需要。区别于其他酒店的做法,上海精菜馆新创了一道“丝瓜鱼肚”,用口感更为清爽的广东生瓜代替了常见的木瓜,让这样一道美味更加爽口。 快报记者 黄建军

“食不厌精”的美食精髓,给食客提供最精致的美食体验。”

主食材的选择让上海精菜馆的大厨们费尽了心思。据悉,此次美食节推出的招牌新菜——金牌黄油焗虾母,用的就是福建厦门东海的顶级虾母,原生态、无污染,虾体透白、肉质细腻,每个个头都要在3.5两左右,营养价值比其他酒店中常见的明虾提升了几倍,据说,因为成本昂贵,这可是南京餐饮业首次引进。除了主材,调料上也是精益求精,麻油用最好的——从麦德龙直接采购;黄酒用最好的——绍兴直供;做牛排用的红酒用最好的——张裕的顶级红酒直接下厨。

主材调料处处精

3月的南京,江鲜已满目皆是,充斥着各家酒店的餐桌,而上海精菜馆却独辟蹊径,在投入60万对酒店硬件条件进行升级改造的同时,选择在稀缺海鲜上做起了文章,在主食材和调味品上尽显精致。

“顾客的口味是多元的,此次美食节的目的就是在江鲜旺季给顾客提供一种别样的选择。”上海精菜馆行政总厨刘军龙表示,定位于上海精品菜肴的上海精菜馆并未固守于上海本帮菜,而是在此基础上博采众长,兼收并蓄,在味觉、视觉上不断提升,“此次美食节,我们在主材、调料上均遵循

星湖“红透” 龙虾典范

从寂寞深闺到名动天下,从餐桌草根到美食王者,星湖红透龙虾缔造的绝不仅仅是一时的美味神话,更是中国餐饮发展的一部经典,能在南京龙虾江湖杀出重围奠定盟主地位,成为风头无双的龙虾典范,并获国家专利龙虾烹饪发明专利与国内首部龙虾烹饪产品标准,绝非浪得虚名。

选虾典范 “金字塔”筛选 层层把关

何为典范?率先而为后效者蜂起,以为标准,即为典范。阳春三月,星湖饭店吹响龙虾集结号,将深水龙虾大部队列为每100只为一队,从每队中挑出最大最结实的6只,再组成每队100只的精品部队,再依此方法从每队中精挑6只极品。通过这种金字塔型的筛选,淘汰一批不符合“红透”级别的龙虾,严格保证红透龙虾“普

通”、“精品”、“极品”、“贡品”四个等级名副其实。

烹饪规范 “窖香系列”八大美味

“醇香、酱香、熏香、辣香、乳香、五香、鱼香、梅香”,不同口味与招牌龙虾完美糅合在一起。身为全程创新和监督人,星湖饭店总经理刘振海颇为自豪地表示:“窖香系列真正率先突出调料的香,二者融合才真正达到‘鲜香’境界。”红透龙虾窖香八大系列与经典的红烧、清水、香辣、麦烤口味交相辉映,傲笑龙虾舞台。

王者风范 不可思议的激“冻”肥美

如何在天寒地冻的时节,吃到七月份生长的肥美龙虾呢?身为名副其实的龙虾专家,星湖饭店采用高科技迅速将滚烫的美味冰封到零下四十几摄

氏度。刘振海坦言,冬日里的红透龙虾保持了与夏日同品质的王者风范与口感,如果不是身上厚重的穿着提醒食客们季节的不同,当真令人误以为时光在舌尖倒流。

美食模范 红透虾道 龙虾吃出大学问

龙虾在南京火了七八年了,但不知道身为爱龙虾人士的你,“虾道”级别有多高呢?红透龙虾倡导虾道文化,主张将品味龙虾转化为一种凝聚礼节、人品、意境、美学和精神思想的一种艺术。

红透虾道,是品虾技艺与文化精神的结合。品虾技艺的核心是龙虾剥法的合理顺畅优美。红透虾道设计了6种不同剥法,按剥法的熟练优美程度设定了“五等22级”的虾道等级,开创了品虾技艺竞技场先河。

高淳土菜逆市走俏 “金人来”人气爆棚

金融危机的阴霾仍未散去,餐饮行业仍饱受影响。不过,最近一段时间,以“金人来”大酒店为代表的高淳美食正逆市走俏,人气爆棚。

在河西,金人来大酒店已经成为了人气最旺的一家。这家特色酒店专营高淳农家土菜,倍受南京食客欢迎。

据酒店负责人介绍,“金人来”餐饮连锁在高淳固城湖有一个完善配套的原料生长基地,固城湖水里养出的鱼虾,农村广袤土地上种出的时鲜蔬菜,放养湖边草地的鸡鸭猪羊,都要从这里运到城里的酒店餐桌上。古法焖青鱼划水、水鲜开会、家常蒸黄鳝、手抓乡村鸡、

鸡汁香菇豆腐丸、固城湖鱼头砂锅、红焖野生甲鱼……每道菜刚从高淳大厨的锅里端出,就要引得食客垂涎欲滴。

最近,为了应对金融危机,让消费者得到实惠,“金人来”酒店在菜肴价格上做了降价调整,本着菜肴降价不降质的原则,还推出了一批时令春鲜土菜。



龙宫大酒店

龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴



鲜活龙虾上市啦!

龙宫龙虾

“龙宫的虾龙宫的蟹,吃了还想它;龙宫的鱼龙宫的虾,吃了忘回家。”在孩童天真的吟唱声里,咀嚼快乐美味。活鱼、鲜虾、蟹将、玉蚌……欢腾的水族们齐聚龙宫大酒店,当香气游走唇齿之间,享受到的不单是人间烟火,更是一种叫做“幸福”的滋味。

十三香龙虾	麻辣龙虾	盐水龙虾
红烧龙虾	香辣龙虾	活珠龙虾
干煸龙虾	酱骨龙虾	

吃龙虾到龙宫

龙虾还是龙宫的好

订餐热线: 84432681、84447777

地址:卫岗店:卫岗55号(前线文工团旁)