

冰镇美食 味蕾大刺激



天热,胃口也在造反,冰镇美食大有人缘也就在情理之中了。最近两周,随着气温的升高,冰镇美食的风头强劲,不论是红得发紫的龙虾,还是进补时才吃的鳝鱼,甚至是常见的冷面,也都成了各大餐厅食肆新上的美味。

冷气弥漫间,味蕾正在酣畅淋漓地接受夏日的刺激。

快报记者 黄建军



冰镇龙虾颠覆传统

作为南京人夏季美食的专宠,天气越热,龙虾就越聚人气。传统的十三香已经满足不了南京人的口味,热爱龙虾的南京人,将龙虾的吃法发扬光大,新口味层出不穷。如今的龙虾口味,已经告别了“十三香”一统天下的时代,而是常变常新,以满足嘴巴越吃越刁的食客们的需求。于是,迎合夏天食用的冰镇龙虾也开始登堂入室。

厨师们孜孜不倦的尝试和创意,让目前定型下来的龙虾口味已是越来越多。冰镇龙虾的身影,除了在星湖饭店、



华江饭店、龙宫大酒店等店家,在南京大牌档、狮子楼这样的南京家乡菜馆,也可以见到这种龙虾,虽然名称上有“冰醉”“冰镇”之分,上桌后的体现形式也略有不同,但无一例外都给食客带来了冰爽口感。

冰镇花鳝口味新

食客往往认为冬天才是吃花鳝的季节,殊不知,夏天做法经过创新后的花鳝口味同样不同寻常,在夏天吃还可促进人体的新陈代谢。

大厨介绍说,花鳝较腥,去腥是制作的关键步骤,再用冰冰镇后,鳝肉变得很爽口。配上酱油和芥末调制而成的蘸料,花鳝没有一点腥味,芥末的刺激让风味更加独特。

冰镇花鳝选用的花鳝最好每条250克到300克重,飞水后去骨,灼熟,再过两遍冰水,这样能保持住花鳝的原汁原味,制作过程仅需10分钟。

另外,取出的花鳝骨还可以用来煲汤,如鳝骨凉瓜汤,用姜片、蒜头等料煎制,有的饮食店还加入一些秘制药材,去腥效果更好。

韩式冷面很爽滑

说到冷面,很多人就会想起韩国电视剧里的美食。记者在多家韩式料理店了解到,韩式冷面大受欢迎,正迎来今夏第一波的销售高峰。

在新街口一家韩式料理店,第一届冷面节推出的西瓜冷面让食客们赞不绝口。据负责人介绍,这款面的卖相很好,将西瓜三七分割,三分做盖,七分当盛器,里面装满五颜六色的水果,如梨、椰肉、橘子瓣、西红柿等。水果下面就是淡黄色的玉米面,口感爽滑,伴着水果汤,极富“食趣”。

牛肉冷面有韧性

在山西路一家料理店,记者还看到了传统牛肉面的大变身——牛肉冷面,实际上,牛肉冷面并没有牛肉块,而是用牛肉熬出来的汤汁,放凉后,将煮熟的荞麦面用冷水飞水,捞起,伴着萝卜干和泡菜,放在牛肉汤中,汤汁酸甜可口,上面放上鸡蛋、梨片,撒上芝麻,食客还可根据自己的喜好,放醋、酱油、芥末等调味品,既开胃,肉质又富韧性。

谢师宴、同学聚会首选 绿杨春绿色原生态酒店

标准宴席 488 元以上送价值 58 元白酒 1 瓶 + 果汁 1 盒 + 酸奶 1 盒 + 果盘

原 788 元/桌 现 488 元/桌	原 888 元/桌 现 588 元/桌	原 988 元/桌 现 688 元/桌	原 1188 元/桌 现 888 元/桌	★ 本店所有菜肴一律午餐 7.5 折。晚餐 8 折(不含江鱼、海鲜) ★ 办婚宴、生日宴、朋友聚会到绿杨春,你会得到意想不到的惊喜
金陵八味碟 翡翠玉脂羹 茶香元宝虾 丁山炒甲鱼 蒜茸美人蛭 米网如意骨 肉汁干张结 泰式吊烧鸡 斑鸠烧雪菜 生付养生锅 碳烤江海鱼 尖椒绿片爆鸭肠 金玉满堂 田园时蔬 特色野鸭煲 美点双辉	江南八味碟 三丝鱼翅羹 白灼基围虾 蒜茸蒸扇贝 荷香蒸甲鱼 红烧狮子肉 酥烤荷香骨 蒜香蟹脚 农家一盘鲜 XO 爆爽肉 西洋菜浸百叶 莴笋干咸鸡锅 碳烤江海鱼 田园时蔬 西芹炒百合 山菌乌鸡煲 美点双辉	美味八味碟 海鲜鲍鱼羹 旺旺茶香虾 蒜茸象拔蚌 金沙焗花蟹 杭式小炒皇 农家一盘鲜 荷香蒸甲鱼 XO 爆爽肉 西洋菜浸百叶 莴笋干咸鸡锅 碳烤江海鱼 田园时蔬 山芋粉烧肉 特色野鸭汤 美点双辉	开味八味碟 刺身船中宝 野菜竹笋羹 白灼基围虾 咸蛋黄焗蟹 红扒野生江蟹 蒜茸蒸扇贝 火板汤鹿脯 红烧狮子肉 山芋粉烧肉 碳烤中华鲟 鸡汁青瓜馄饨锅 江上一品鲜 山芋炒山珍 老母鸡泡汤炒米 美点双辉	
金陵狮子桥店 狮子桥2号 订餐: 83248777 83248799	金陵深海鱼馆 解放路20号 订餐: 84601008 84615006	金陵狮子桥店 狮子桥2号 订餐: 83248777 83248799	金陵狮子桥店 狮子桥2号 订餐: 83248777 83248799	

总店:建邺路181号(省委党校斜对面) 电话:84463678 84463198
下关店:下关姜家园18号 电话:58800388 58831001
集庆门:集庆门大街39-1号(家乐福超市斜对面) 电话:51887889 51887880

金塘大酒店深海鱼美食推广!

“脑黄金”涮着吃! 吃二百送二百!

▲ 金塘深海鱼 经营的苏眉、老虎斑、大黑斑、东星斑等深海鱼产于南中国海的深海安全无污染水域,是天然无污染的绿色食品。深海石斑鱼的骨头内含有珍贵的“脑黄金”成分,能激活脑细胞,提高记忆力,延缓大脑老化。现深海鱼以市场价2折特供!

▼ 香辣龙虾、红袍龙虾、冰镇龙虾、清水龙虾、茶香龙虾、十三香龙虾、菜场烤龙虾共7种口味供您选择! 大厅点龙虾送58元的冰镇果汁(红汁)一扎; 包间点精点龙虾送58元的冰镇果汁(红汁)一扎;

送 六月特出推荐(以下活动以清盘公告为准)

- 点龙虾一份送价值58元果汁(红汁)一扎
- 江鲜午餐5.8折,晚餐6.8折(仅限清盘期间)
- 点野生江鲜每斤加10再送价值138元的黄焖鱼翅一位
- 瘦龙特惠套餐(10人用) 特价998元/席 原价1380元/席
- 消费满200送100元午餐券(100元能用100元抵扣) (有效期30天)
- 馋嘴午餐买一斤送一斤,晚餐买二斤送一斤(6月17日-6月30日止,午餐买一送一活动不与其它任何优惠同时使用)

深海东星斑 6折

自创手工深海鱼丸 特价45元/份 5折
多款深海鱼每日特惠(仅每日清盘公告) 7折
用餐即送特色火锅粥 1份

真知味 DELICIOUS RESTAURANT

★ 金陵老字号 55 周年纪念 ★ 南京市城市文明单位

为社会分忧! 为家长助力! 为学生加油!

真知味真心助考 精心创制 考前记忆棒

—— 大连原生态辽参餐

专家一致认为:辽参高蛋白,低脂肪,零胆固醇,含多种氨基酸和微量元素。
考前吃辽参,增强体质,提高免疫力,消除大脑疲劳,改善睡眠,增强记忆力,考场更精神!

真心助考	考生记忆棒套餐(1人): 266元/人,含各款辽参、辽参包	家长助考团套餐(6人): 126元/人,188元/人,238元/人,含各款辽参、辽参粥(面)
------	----------------------------------	---

真情酬宾

- 菜肴全单(含燕、鲍、翅、参;江、湖、河、海、鲜、茶水)
- 送1元金牌名菜“萝卜丝干蛭”
- 汉中路店、迈皋桥店:午餐大厅6.8折,包间7.8折;晚餐大厅7.8折,包间8.8折
- 月牙湖店:(周一至周五)午餐大厅6.8折,包间7.8折;晚餐大厅7.8折
- 用餐任选时茶(铁观音、普洱、菊花、绿茶)

活动详情请到店公告

汉中路店:汉中路156号, 86792228 月牙湖店:后标营52号, 84649878 迈皋桥店:和燕路346号, 66615777 新家好宾馆:汉中路156号, 86792777