

龙虾 抓在手里的美味



如果黄蓉见过龙虾,并把龙虾做成菜,恐怕小龙虾也活不到今天了。虾公馆烹制方法之多在南京可谓绝无仅有。一虾一格,百虾百味,煎炸、爆炒、煨、烤、涮、炆、卤、煮、煲、炖等,椒香鲜嫩、干香适口、香辣咸润,味香飘逸。虾公馆的吕总自豪地告诉记者,上百种味道中,他本人发明的就占据了一半。

位于卫岗的“龙宫大酒店”以传承经典的品牌龙宫龙虾和洪泽湖系列美食而广为人知,除了经典的“龙宫十三香龙虾”,还有龙宫麻辣龙虾、龙宫干煸龙虾、龙宫盐水龙虾、龙宫香辣龙虾、龙宫酱骨龙虾等众多口味,满足了人们对龙虾求新求变的口感追求。

2002年,华江饭店成立龙虾研究小组,在“十三香龙虾”的基础上研制推出“酱骨龙虾”和“红烧龙虾”。从此以后,华江饭店每年都在龙虾口味上做足

文章,年年有新品,岁岁有惊喜。“猪手龙虾”“美极龙虾”“咖喱龙虾”“酸菜龙虾”“蒜香龙虾”等新口味风靡南京,大受欢迎。

特别值得一提的是,“麦场烤虾”横空出世,一举获得金鼎奖。“麦场烤虾”选用洪泽湖龙虾,将牛奶、黄油均匀地涂抹在龙虾上,然后将龙虾放入烤箱之中,根据个头大小来调节烘烤的时间,几乎精确到以“秒”计算。烤好后的龙虾色泽金黄,油光闪亮,装入

精致的小篮中,就像一件精致的艺术品,令人不忍动筷。揭开虾壳,一股浓郁的麦香味扑鼻而来,将虾肉送入口中咀嚼,混合着虾肉的鲜美,牛奶的奶香味和黄油的香味会让人感觉不出到底是在吃中餐还是西餐。

2008年,星湖饭店推出“醇香、酱香、熏香、辣香、乳香、五香、鱼香、梅香”窖香系列的八大口味,与经典的“四大名旦”红烧、清水、香辣、麦烤交相辉映,笑傲龙虾舞台。刘总颇为自豪地表示:“以前人们其实在尝龙虾本味的鲜,而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。”

世纪缘近期推出的48元/份的良品龙虾、78元/份的精品龙虾、108元/份的极品龙虾,根据其个头划分价位的世纪缘广场龙虾,只只都选料优质,肉嫩、黄多、鲜美十足。其中“湖风送爽”的香辣口感带来清爽的辣感体验;辣中自有更辣的“情系江宁”是干煸风情的辣,让味觉为之深深震撼……

此外,富贵俏江南大酒店的“俏家虾神”龙虾和绿杨春农家厨坊的“厨坊特色龙虾”也都是虾迷们流连的美味。一盘诱人的“俏家虾神”龙虾上桌,立刻红艳艳地勾勒出江南诱人的夏日风情,让我们一同开启快乐美食享受之旅吧。



葱爆龙虾

发现地: 富贵俏江南



酱骨龙虾

发现地: 华江饭店、龙宫大酒店、世纪缘大酒店



伴汤龙虾

发现地: 绿阳春农家厨坊



清水龙虾

发现地: 虾公馆、星湖饭店、龙宫大酒店、华江饭店

红透龙虾

发现地: 星湖饭店



十三香龙虾

发现地: 龙宫大酒店、虾公馆、朱氏龙虾、又一村



干煸龙虾

发现地: 世纪缘、虾公馆、农宅大院

你知道龙虾的故乡在哪吗?

加拿大纽宾士域省(New Brunswick)的小镇舒迪(Shectiac)盛产龙虾,被称为“龙虾的大都会”和“龙虾的故乡”。每年7月间都会举办别开生面的龙虾节,很受欢迎。为了推广当地的龙虾,镇政府邀请艺术家云丝顿·布朗宁(Winston Bronnum)设计了一座龙虾铜像,安放在镇入口附近的扶轮公园中。

布朗宁所设计的这只龙虾铜像,重90吨,是全世界最巨型的龙虾雕像。为了塑造这只龙虾,布朗宁花了3年时间,费了18万加元。一只巨大的龙虾铜像站在高台上,远远就能看到。龙虾铜像侧,还站了个真人大小的当地渔夫像,两者一比较,即可了解龙虾铜像尺码之巨大,游客多喜攀至台上和它们合影留念。

摆放龙虾铜像的扶轮公园不大,只有约两个足球场大小,园内仅有一小展馆和精品店,镇内亦有几间专售龙虾的食肆,吸引力未来不,但如今舒迪每年的观光客达30万人,大抵是拜这只大龙虾之赐。

几年前刚抵多伦多未几,某日往密西沙加市的华人商场内吃晚饭,见饭店的玻璃橱窗上贴了张大红的海报“波士顿龙虾8元”。比正常的便宜两元,大喜,进内点之。

龙虾上来了,看样子挺不错,正想举箸进食,总觉得缺了什么。想到了,少了一只蟹!波士顿或缅因州龙虾,肉身小,重点就在两只蟹上,这两只蟹一般都是一大一,蟹壳的,我唤伙计过来,告诉他龙虾少了大的那只蟹。伙计进厨房去转了一圈,回来:“那只龙虾刚才在里面跟另一只打架,它的蟹让别的龙虾打断了!”

我瞪大眼睛看他,伙计顿了顿说:“给打断后不见了……不过,老板说可以少收一元。”

江宁金色世纪缘第二届龙虾夜市广场暨进香河世纪缘第四届龙虾美食节

打造千人狂欢龙虾 party

喝啤酒 吃龙虾 赏夜景 吹湖风 聊家常

- 十三香龙虾 香辣龙虾 干煸龙虾 清水龙虾
- 红烧龙虾 田螺龙虾 蒜香龙虾 酸菜龙虾

地址:江宁双龙大道1680号百家湖广场(凤凰广场旁) 电话:84689988
自驾路线:机场高速至翠屏山宾馆出口处下,上天元西路到双龙大道交叉口左拐200米

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386

比家里还干净 滋奇[®]龙虾 剪腮抽筋

一向讲究菜品“干干净净、清清爽爽”的滋奇火锅,除了火锅做得出色外,做起龙虾来更是分外的讲究。做为滋奇的特色招牌菜之一的“滋奇龙虾”不但口味独特,加工时更是一直坚持“剪腮抽筋”的繁琐工序,还在网上被不少食客评价为:比自己家里处理的还干净,吃起来比较放心,味道又好。

南京直营一店:中央路红星家具城南侧 电话:83377100
南京直营二店:中山东路271号汉府街路口 电话:86647100
南京直营三店:江东北路218号新城市广场 电话:85777100
南京直营管理店:江宁上元大街637号 电话:52199100

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386

南京绿杨春美食有限公司 Nanjing Lv Yang Chun Meishi Co., Ltd.

热烈祝贺“海南绿色生态原材料基地”成立! 盛惠空前 荣耀共享

- ★点“海南肚包鸡”即送“伴汤龙虾一锅(价值78元)”
- ★点“伴汤龙虾(大份)”即送“海南加积鸭(价值48元)”

点即送 海南肚包鸡 伴汤龙虾一份(78元)

原价78元 贵宾特价58元

点即送 伴汤龙虾大份 海南加积鸭

原价68元 贵宾特价48元

绿色食品·健康保证

绿杨春,关注您的身心健康!

建邺路店:建邺路181号(省委党校斜对面) 订餐热线:84463678 84463198
下关店:姜家园18号 订餐热线:58800389 58831001
集庆路店:集庆门大街39-1号 订餐热线:51887880 51887889