

美食休闲周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图

6月23日,快报推出《龙虾特刊》后,反响强烈。读者纷纷来电表示,没想到吃龙虾还有这么多“门道”,看来在南京要吃到干净、健康又美味的龙虾,还是要去大饭店,品质才能有保障;即使自家买,在挑选虾子和烹调技艺方面也“获益匪浅”。

盛夏三伏天,龙虾各弄姿

商务会谈有了新去处

6月23日中午,家住秦淮区的方先生给快报96060打来电话,感谢快报给他提供这么高密度和专业的龙虾饭店信息。方先生是一大型国企的南京区客服经理,平时应酬多,朋友也多,公司和家附近的几个馆子都吃腻了,炎炎夏日里,有时还真不知道去哪里吃饭。

现在有主意了,带他们去吃龙虾!龙虾具有南京本土特色,星级酒店的用餐环境和周到服务使得主人在面子上更有光彩、更显档次,五花八门的口味和做法必将使得客人“大吃一惊”。南京有这么多知名的以龙虾为特色的饭店,诸如华江饭店、世纪缘、龙宫大酒店、绿杨春、金塘、



资料图片

俏江南、滋奇、又一村、朱氏、农宅大院等,必有一家适合挑剔的客户。高朋满座,觥筹交错,推杯换盏间,这一局志在必得!

追女孩子有了新路数

下班时分,小编打电话给一街之隔、在国贸上班的闺蜜瑞华约其共进晚餐,孰料已经有“猛男”先下手为强——请她去虾公馆吃龙虾!当年的大学室友,现在已是某国际品牌市场主管,石榴裙下拜倒英雄豪杰无数。

电话里,瑞华的巧笑嫣然掩饰不住被宠爱的甜蜜,“他说,就是从你们报纸上看到的消息,还特地从网上和熟人那里考察了一番,确定环境优雅、口味繁多后才敢约我去那里呢。因为他知道,我一直是个追求完美的人!”

宅男宅女有了新菜谱

南京人热爱龙虾,并将龙虾的吃法发扬光大。早几年的吃法比较简单,除了盱眙十三香之外,一般人家也就像烧红烧肉一

样简单对待。近年来,南京的大小饭店孜孜不倦、花样翻新,水煮、干煸、椒盐、麻辣、火锅、南乳、盐水、清蒸、酱骨、蒜香、咖喱、酸菜鱼……

这厢各大饭店赚得盆满钵满,那厢骨灰级DIY爱好者也乐歪了嘴。现在的超市里,什么原料都有,“没有找不到,只有想不到”是宅男小文的座右铭。小文的窝不大,厨房倒不小,餐桌不大,冰箱却是双开门的,里面塞满了牛肉粒、猪肉粒、鸡肉丁、火腿、培根、三文鱼、淡奶油、芝士、黄油、沙拉酱、芥末、酒醋,还有一大堆小编根本报不上名来的原料和调料,可谓应有尽有。

这个星期,期待周末,厨房的刀光剑影里,小文端着清酒和他原创的龙虾大餐,缓缓走来……

快报记者 范纯洁



龙宫大酒店 龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴

龙宫龙虾

盐水龙虾



麻辣龙虾



酱骨龙虾



红烧龙虾



活珠龙虾

香辣龙虾



干煸龙虾



十三香龙虾

卫岗店: 卫岗55号(前线文工团旁) 订餐热线: 84432681 84447777