

美食休闲周刊 Cate

南京最权威的美食地图

南京人爱火锅

南京人爱吃火锅是出了名的,于是各式各样的火锅就遍布了南京的各个角落,无论春夏秋冬,其火爆之势都丝毫不减。

昔日王谢堂前燕

精雕细刻的红木家具、令人惊叹的苏绣工艺、神态各异的八仙过海根雕、国粹技艺的名窑稀世瓷……无不诠释着中华优秀传统文化的底蕴。位于中山东路维景国际大酒店2楼的“食神锅奉行”,“奉行”指的是店家倡导的“奉行九品”涮食流程:服务员将每种涮品的前后顺序以及最佳烫食时间掌握得恰到好处,每一“品”都配以详细的讲解,“九品”下来,味犹未尽。

今年年初,大型餐饮连锁企业“一尊皇牛”落户南京电视塔脚下,来这里逛街的人又多了一个品尝美食的好去处。步入“一尊皇牛”,飘然而至的是皇家特有的高雅与大气,精雕细刻的装修,更显皇家贵族之风范。

非典型“黑马”

2003年的“非典”让全国众多餐馆生意萧条,有的甚至歇业。而以“只做高档火锅”



资料图片

为理念的滋奇火锅,其饭店门口的长队成为非典时期的一道风景线,被同行业视为奇迹的典范。

位于北京东路40-47号的“老刘野生大鱼坊”,凭借着来自美丽乌苏里江的丰富多样的野生大鱼,独特的超大铁锅烹饪,与野生大鱼完美匹配的秘制汤料,个性化地向南京人诠释了吃鱼的新时尚。

小肥羊是首家在中国香港上市的内地品牌餐饮企业,被誉为“中华火锅第一股”。在传承小肥羊特色“不蘸小料涮羊肉”新食法的基础上,本着“天然美味,快乐共享”的品牌理念,继续保持原有特色锅底,坚持采用来自内蒙古大草原深处优质牧

场的高品质牛、羊肉。

海拔500米以下的“艳遇”

在南海500米以下未受污染的水域,是金塘深海鱼馆经营的苏眉、老虎斑、大黑斑、东星斑等深海鱼基地,这些栖息在有岩礁或珊瑚的深海域的来客,拥有着神奇的养生魔力。

《毛泽东文集》第七卷中写着:“王麻子、东来顺、全聚德要永远保存下去。”东来顺采用老式的紫铜火锅,以木炭为原料。锅底基本就是清水,烧滚之后放入羊肉,不一会就熟,然后蘸上撒有香菜末的芝麻酱吃,就是吃这份原汁原味,还有食客边吃涮羊肉边往嘴里扔蒜头。

号称最奢华的火锅“奢”在何处 ——“食神锅奉行”探秘

号称最奢华的火锅落户南京了!为了一探其究竟“奢”在何处,记者带着猎奇的心情来到这传闻中风靡成都、北京、上海餐饮界的餐厅。位于中山东路319号的维景国际大酒店,是由香港中旅集团全资控股的五星级酒店,步入酒店,宽敞明亮气派非凡的大堂设计和个性化的专业服务,无处不为尊贵人士营造“城市花园”的宁谧享受。从二楼电梯出来,首先进入视线的就是“食神锅奉行”特色餐厅。

主打中国宫廷食文化

“食神锅奉行”承载着中华宫廷滋补珍汤火锅文化,以滋补珍汤作为品牌核心,精选鲍鱼、鱼翅、辽参等八珍原料,由创始人美食博士钟利文先生继承皇家御膳房的金汤调制工艺,精心煲制数小时而成,其口感香、绵、爽、鲜等,入嘴后口味极为丰富,滋补营养更显示其为汤中上品。

“食神锅奉行”首创“奉行九品”涮食流程,倡导一种健康的营养理念和生活方式,是遵循人体的生理结构和对食品的吸收原理而确定的,服务员会将每种涮品的前后顺序以及最佳烫食时间掌握得恰到好处,每一“品”都配以服务员详细的讲解,“九品”(即九道菜)下来,味犹未尽,完完整整,一气呵成,食客在

品尝到丰富营养的美味佳肴的同时,更经历了一番意犹未尽的美食之旅。

“食神锅奉行”不仅对汤底精益求精,对涮品、调料、蘸料亦有着近乎苛刻的采集标准,在该店,贵宾除能品尝到上百种诱人的美食外,还可领略如野生活鲍、鳄鱼肉、非洲雁、鸵鸟肾、沙漠巴楚菇等稀有珍馐,更能细品新鲜果蔬、面食甜点带来的味觉满足。

鼎为器,汤为魂

“钟鸣鼎食”“鼎鼐调和”,究悉人类饮食奥妙,还原鼎食本初理念,“鼎为器、汤为魂”,是“食神锅奉行”不同于其他“火锅”的新理念。讲究的食材、食序,再配以讲究的食器——以鼎为锅,以爵作杯,由中国古代饮食器具鼎、樽、爵、簋及竹筒、编钟等演化来的“食神锅奉行”专用器皿,无不彰显出品牌餐饮名店的文化内涵和国际化的趋势。

“食神锅奉行”追溯鼎食



“食神锅奉行”全套餐具

文化几千年之源,吸纳天下美味珍品之精华,融合现代烹饪技艺之精髓,让人们在流连忘返中回味到:美饌,是这里的韵;真汤,是这里的魂。融合香茗、肴饌、营养、经典,以卓越品质延伸其璀璨篇章。这里时尚与美食并存,典雅与品位再现,品茗与养生共舞。

一场美食盛宴结束,记者找到了最奢华的火锅引人入胜的地方。一是环境奢华——传统与现代文化相结合的环境布置,在奥地利进口豪华水晶灯的映照下营造出华丽的用餐氛围;二是用品奢侈——所有餐具和用品均为精心设计定制,在彰显中华美食传统文化内涵的同时,符合了国际化的趋势;三是食材珍贵——山珍海味、鲍参翅肚均可涮食;四是服务到家——“奉行九品”涮食服务流程,全程分餐制,倡导一种健康的营养理念和生活方式。

这样的火锅盛宴是否离大众很遥远呢?店里的负责人介绍道:其实好的东西并不一定要贵得让大家接受不起,除了豪华的商务活动是主流客户外,大众的消费意愿是“食神锅奉行”餐厅非常关注的重点。“食神锅奉行”的原则是丰俭由人,人均消费从几十元到上不封顶,均可感受不一样的美食体验。各类涮品款款精美,而且贵宾包间不设最低消费,预约咨询热线:025-84809980 唐经理

奉行天下 鼎鍋料理
FOOD KING HOT POT FENGXING, POPULAR IN THE WORLD

食神鍋奉行
CUISINE MASTER HOT POT

訂餐電話: 025-84809980 13601580330
南京中山东路319号 維景國際大酒店(原希爾頓酒店)二樓

相約“食神”,從“鍋奉行”開始……
Invite "cuisine master", Star to "hot pot"……

參燕師家
訂餐電話: 025-86228428
學士園酒店首層
地址: 南京東路門大街91號 (龍江新城市廣場會展對面)

官廚御膳, 世家真傳

8.1-9.30 Gourmet Festival

海參魚翅 美食節

138元/例份 (2-3位用)
特惠 98元/例 *再送特色菜肴2道, 價值68元

258元/中份 (4-6位用)
特惠 198元/中份 *再送特色菜肴3道, 加鮮榨果汁一扎, 價值192元

588元/大份 (8-10位用)
特惠 488元/大份 *再送特色菜肴4道, 加鮮榨果汁一扎, 進口葡萄酒一瓶, 價值345元

無論消費多少, 五人以上
均送當日特選菜肴2道
任選海參或魚翅
其餘菜肴均贈送

北京 (集團) 管理公司 榮譽出品
北京 上海 南京 天津 成都 瀋陽 大連 西安 長春 蕪湖 內蒙 山東 哈爾濱



午餐5.5折 晚餐7.5折

石城獨一份, 美食新概念

百度 自助火鍋茶餐廳

火鍋燒烤一起吃, 魚和熊掌可兼得

夫子廟店地址: 夫子廟平江府路2號2樓 電話: 52319998 山西路店地址: 山西路55號三江大酒店1樓 電話: 83237798