

美食休闲周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图

火锅 享誉中外的美食

火锅的发展亦如同餐饮史的发展是渐进式的,完全是依据当时的器皿、社会的需求与原材料的发现引进,而加以变化的。就像“花椒”在没传进中国前,怎么会有麻辣锅?“辣椒”在未进入中国时,又怎么会有辣的调味出现呢?三国时代,魏文帝所提到的“五熟釜”,就是分有几格的锅,可以同时煮各种不同的食物,和如今的“鸳鸯锅”,可说是异曲同工之妙。到了南北朝,“铜鼎”是最普遍的器皿,也就是现今的火锅。演变至唐朝,火锅又称为“暖锅”。

燃料变化一日千里

从元、明、清到现今,火锅器皿上的变化并不大,新的容器除了锅宝采用耐高温透明玻璃,煮的时候可见食物翻腾,吃的时候不会有漏网之鱼外,铜锅、铁锅、砂锅等锅具在制作上更为精致,多已使用几千年以上,而现用的最普遍的也最广泛的锅具为“不锈钢锅”,也就是俗称的“白铁锅”。

虽然火锅器皿的变化不大,但是燃料使用的进步却是一日千里,从柴火到木炭,从电炉、酒精到瓦斯、电磁炉,以木炭的使用历史最久,也最有风味,但也是最污染空气的一种方式。电磁炉虽然最干净也最方便,但风味较差。

相对于燃料的多变,调味蘸料的演变却趋于保守、保密。涮羊肉的蘸料千年不变,汕头沙头酱以独门配方为傲,其他豆腐乳、豆瓣酱也都是以老牌子为号召。



资料图片

官府家中多火锅

中国的火锅,历史悠久,源远流长。奴隶社会后期,出现了一种小铜鼎,高不超过20厘米,口径15厘米左右。有的鼎与炉合二为一,即在鼎中铸有一个隔层,将鼎腹分为上下两部分,下层一个开口,可以送人炭火,四周镂空作为通风的烟孔,有的鼎腹较浅,鼎中间夹一炭盘,人们称这种类型的鼎为“温鼎”,它小巧便利,可以说是一种较好的火锅了。汉代出现一种称为“染炉”、“染杯”的小铜器,构造分为三部分:主体为炭炉;上面有盛食物的杯,

容积一般为250至300毫升;下面有承接炭火的盘。可以推断这就是古代单人使用的小火锅。唐宋时,火锅开始盛行,官府和名流家中设宴,多备火锅。到了清代,各种涮肉火锅已成为宫廷冬令佳肴。

奶酪也能做火锅

日本涮烧火锅,主料有牛肉片、虾仁、鸡片、鱼片、猪瘦肉片、猪腰片等,配料有粉丝、菠菜、京菜、洋葱等。吃法通常是将平底锅烧热,待油烧热后倒入京菜、洋葱片炒至八成熟,然后把自己喜爱的各式主料放入锅中,边煎边吃。吃至一半,再加入鲜汤与调料煮沸,在鲜汤内涮主料食之。

韩国石头火锅,锅底是辣椒油、辣椒粉,上面满盖肉片和肥鸡块,辛辣无比。

瑞士奶酪火锅,将奶酪放在锅里,煮成液体状,再加入白酒和果酒,吃时用餐叉将法式面包放进锅中的奶酪液里,待奶酪渗进面包后即食。

古老也时尚、营养更健康 ——“食神锅奉行”讲究的火锅食法

煮食食物可以较少地破坏食物的营养成分,所以是最营养健康的料理方式,“涮火锅”自古以来就是广受大众欢迎的饮食方式。到宋代,火锅的吃法在民间已十分常见。元代,火锅流传到蒙古一带,用来煮牛羊肉。至清代,火锅不仅在民间盛行,而且成了一道著名的“宫廷菜”,据说乾隆皇帝吃火锅成瘾,相传他于嘉庆元年正月在宫中大摆“千叟宴”。全席共上火锅1550多个,应邀品尝者达5000余人,成为历史上的一次火锅胜宴。

火锅的形式很多,有传统的铜锅炭炉、有卫生健康一人一个的迷你锅、也有无烟无污染的电磁炉。随着时代的变迁,生活水平的提高,人们的饮食方式也在不断变革之中。最新的饮食理念除了讲究“色、香、味”之外,新增加了“形、意”。“形”指食物的造型,也指美食美器;“意”指用餐的环境氛围,也指精神文化的享受。现代时尚的餐厅除了食物要讲究色香味之外,在餐厅的设计装潢布置上更加考究。南京维景“食神锅奉行”餐厅就是这样一个具备以上元素的时尚餐厅,其核心是鼎为器、汤为魂,鼎是中华民族炊器之祖,最早在商代

铸成,距今已有五千多年的历史。“食神锅奉行”挖掘整合当今以鼎为器、以汤为魂的煮食原理,还原了中华民族饮食文化之本,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物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,例如奉行九品的第二品涮食海鲜服务流程如下:首先展示菜品,征询是否可以涮食,在客人人数不多时,要征询客人是全涮还是先涮一半,然后按下面流程操作:

1. 涮食片状海鲜(鲍鱼片、海螺片、象拔蚌片、鱼片):
步骤:将火调至最大,先用筷子把菜品均匀地放在大漏勺内,把漏勺放在汤中涮食,用筷子轻轻翻动,使其均匀受热,涮食的时间为5秒至10秒,见食物打卷为煮熟的信号。将火调至最小,将大漏勺内的菜品放在骨碟内,用筷子把菜品均匀地分给客人,告诉客人用海鲜豉油汁最适合。
2. 涮食块状海鲜(大连

鲍、龙虾仔、基围虾):
步骤:将火调至最大,先用分餐夹快速把菜品均匀地放到锅里(注意放的时候轻拿轻放,避免将汤汁溅到客人身上)。涮食的时间为1-3分钟。将火调至最小,用汤勺和漏勺把菜品捞到骨碟内,用分餐夹把菜品均匀地分给客人,告诉客人用海鲜豉油汁最适合(大连鲍可以提醒客人使用丸滑叉比较方便)。

讲解语言:现在为你进行的是奉行九品的第二品,海鲜至尊、口福之享。“山珍海味”历来作为达官富贵的席上珍品,备受青睐,海中珍品也因味道鲜和营养佳而风靡食界。我店用滋补真汤加上科学的涮食方法,可以充分体现出各种海鲜的美味和营养。

在“食神锅奉行”,食客不仅能品尝到营养不流失、味觉也饱满的美味佳肴,还会领略到一种意犹未尽般独特的美食之旅享受。“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,更可领略如野生活鲍、鳄鱼肉、非洲雁、鸵鸟肾、沙漠巴楚菇等稀有珍馐,还能细品鲜蔬滴脆、面食美点带来的美食满足。

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

订餐电话: 025-84809980 13601580330
南京中山东路319号
维景国际大酒店(原希尔顿酒店)二楼

相约“食神”,从“锅奉行”开始.....
Invite "cuisine master", Star to "hot pot".....

参燕師家
THE DOCTOR & THE RESTAURANT

订餐电话: 025-86228428
学士园酒店首层
地址: 南京东路门大街91号
(龙江新城市广场金科楼对面)

8.1-9.30 夏日美食
Gourmet Festival

单点海参鱼翅拼盘 138元/例份 (2-3位/份)
特惠 98元/例 *再送特色菜肴2道, 价值68元

单点海参鱼翅拼盘 258元/中份 (4-6位/份)
特惠 198元/中份 *再送特色菜肴3道, 加鲜榨果汁一扎, 价值192元

特别推荐

珍品鲍鱼华彩宴套餐 特惠价 998元/席 原价1388元/席 (8-10位用)
包含锅底, 大鲍鱼刺身拼盘, 印尼青虾鱼肚海鲜拼盘, 极品肥牛, 鸵鸟肾, 非洲雁肉片等数十种涮品 *提前预订, 再送一瓶法国乔治男爵红酒

倾情特惠

无论消费多少, 五人以上
均送当日特荐菜肴2道
任点海参或鱼翅
其余菜肴均赠送

北京 (集团) 管理公司 荣誉出品
北京 上海 南京 天津 成都 沈阳 大连 西安 长春 新疆 内蒙 山东 哈尔滨

Wild Mushroom
Beef Slices

原价58元/位, 现午餐5.5折 晚餐7.5折
截止时间: 8.31

百度 鍋中鍋自助餐廳

石城独一份, 美食新概念
火锅烧烤一起吃, 鱼和熊掌可兼得

夫子庙店地址: 夫子庙平江府路2号2楼 电话: 52319998 山西路店地址: 山西路55号三江大酒店1楼 电话: 83237798