



钟鸣鼎食

食神锅奉行国庆中秋大优惠 所有菜肴 85 折,每位消费满 300 元送固城湖大闸蟹一只

走进“食神锅奉行”,视觉和味觉的冲击扑面而来,中国古代食饮器具鼎、樽、爵、簋及竹筒、编钟等演化来的“食神锅奉行”专用器具,使人一看就立刻明白,这里是个吃“鼎式火锅”的地方。这里的服务员会亲手为每一位客人全程涮食,并在涮食和客人享用的过程中,精心讲解“锅奉行”别具一格的饮食文化。记者一行 8 人有幸在“锅奉行”享用了一顿丰盛的午餐,亲自体验过这里的“鼎食文化”后,感觉果然不同凡响。分餐制加上服务员周到的服务,用餐极其轻松,而“九品”菜肴个个以食材珍贵而营养,口感香醇浓郁见长。

昔日王谢堂前燕

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。“食神锅奉行”,承载着中华宫廷滋补汤汤火锅文化,以滋补真汤作为品牌核心,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,入喉后口味极为丰富,滋补营养更显示其为汤中上品。融合了亚太地区现代火锅技艺精华的“食神锅奉行”,以其健康的理念、时尚的口味以及精细的服务,特别是其独到的“奉行”的涮食程序,引领了一种全新顶级火锅饮食文化的潮流。

“锅奉行”倡导“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。第一品是“滋补汤”,选用珍品汤底和小料,味道清淡鲜美;第二品“素食倡筒”以健康、简洁,包括豆制品在内的素食为主;第三品“海鲜至尊”,包括参鱼鲍翅各种名贵水产,涮过海鲜后,鼎内的汤逐渐开始香浓醇厚,风味尽显;第四品“天圆地方”,精选新鲜鱼肉和虾肉手工制成各种滑类和丸子,入口弹牙,质感相当好;第五品“上品珍禽”,也只有在“锅奉行”您才可以享用到鸵鸟肾和燕肉片等珍奇动物的精华部分,独一无二;第六品“山野珍菌”,珍贵野山菌“毛肚菌”是这里的主打,这是“锅奉行”的又一独门秘笈;第七品“牛羊珍馐”涵盖了肥瘦相间的鲜嫩牛羊肉,使人齿颊留香;第八品“田园时蔬”,精选新鲜时蔬,去除肉内残留腥味,润滑肠道;第九品“五谷为养”,奉上“锅奉行”自家用各种蔬菜和精选面粉制作的四

种颜色的四喜面,寓意五谷丰登年年有余。以鼎为锅,以碗作杯,“食神锅奉行”的美味渗透在店里的每个细节中。低廉的价格也能吃到精致的食物“锅奉行”时刻准备着,为食客送上一场别开生面的美食盛宴,在这里,无论是商务会谈还是情侣约会,都无愧为首选之地。首先是环境奢华——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制作,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。那这样的火锅的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

一定非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。要让鼎锅料理“风”行天下,仅有少数人得以品尝和体验的产品是缺少生命力的,“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,先到先得,欢迎预定。

Tips	
1. 即日起	10 月底,所有菜肴 85 折;
2. 消费满 200 元,	送 100 元餐券;
3. 消费满 300 元,	每位送 3 两固城湖大闸蟹一只;
4. 5-6 人套餐,	原价 768 元,现价 598 元。

东来顺饭庄 火锅盛宴绝配北京烤鸭

“能来咱铺子里站一站的人,那是缘分人;能到咱铺子里坐一坐的人,那是瞧得起咱的人;能到咱铺子里吃饭的人,那是照顾咱的人。”这是东来顺饭庄早先的一段没有形成文字的口头堂训。今天谈起这段堂训,仍倍感心热。从这个层面,我们看出百年老字号东来顺对德商誉的重视和用人的原则,从另一个层面反映了“来客为贵”的服务宗旨和与人为善、和气生财的本质。

独特的东来顺火锅盛宴

“涮肉何处嫩,要数东来顺”已经成了人们一句通俗谚语。百年老字号东来顺享有“中华第一涮”的美誉绝非浪得虚名。涮文化最为出名的东来顺“涮羊肉”有八大特点:选料精、刀工美、调料香、炭火旺、底汤鲜、糖蒜脆、配料细、辅料全。要品出这八大特点可要认真吃哦! 享:一个充满了“京腔京味”的“北京火锅店”,食物“以肉为主”。在“铜锅”里用“炭火”烧开一份“什么都不放的清汤”,涮上“北方的羊肉”,随着汤“慢慢地变成奶白色”,那种“老北京的感觉”也渐渐地来了。 选:东来顺羊肉选用的是产自内蒙古锡林格勒盟黑头肥尾白羊和澳大利亚优良品种杂交的改良羊,生长期在一年左

右的羯羊,即阉割的公羊。由于当地水土甜草嫩,草中又含有丰富的矿物质,故羊的肉质细嫩,不含膻味。宰前、宰后都经过检疫,符合穆斯林习惯,达到卫生标准。选肉的部位是羊的上脑、大三叉、小三叉、黄瓜条、磨裆,出成率仅为一只羊净肉的 40%。 看:东来顺的师傅们切出的羊肉片有薄如纸、匀若浆、齐似线,美如花之誉,堪称一绝。铺在青花瓷盘里,透过肉能隐约看到盘上的花纹,形成了看东来顺师傅切肉是一景,吃东来顺涮肉是一种享受的说法。 旺:东来顺紫铜火锅和景泰蓝火锅均为特制,具有炉膛大、放炭多、开锅快、通风口合理、燃烧时间长的特点。为了保护生态环境,又选用了环保型的机制炭,无烟、耐烧、火旺。十来个人就餐,两小时之内火锅保持汤水滚开,中途不用添炭。

烤鸭

从吃法上讲,东来顺涮羊肉分文吃、武吃两种吃法,“文吃”即为:您一次吃多少,就用筷子夹多少羊肉片放入火锅里,涮几个来回,肉变了色,就可以夹出来放在小碟内,再用小勺把佐料从碗里舀出来,放在涮好的肉片上,搅拌一下再吃;“武吃”是:把盘里的生羊肉片一下子全都拨到火锅里,熟后把肉捞到佐料碗里,搅拌好就吃。 蘸:东来顺对佐料也进行了实验、改革,摸索出了勾兑手法;以芝麻酱、酱油为主,酱油、韭菜花为辅,虾油、料酒少许,辣椒油自由,形成了咸、辣、卤、糟、鲜的独特风味。 实施完这些步骤,你就可以品到最完美的东来顺涮羊肉!东来顺百年积淀的文化老汤,至今仍是香飘四溢,使食客趋之若鹜,流连忘返。东来顺更将与时俱进,博采众长,融贯中西,推陈出新。这不,正宗北京烤鸭又被南京食客热捧起来了。 正宗北京烤鸭风靡南京 原材料“填鸭”就是不一般 在中国数万年菜肴中,中国人、外国人都知道的,就是北京烤鸭。东来顺北京烤

鸭的原材料颇有讲究,采用的均是“填鸭”。就是几十只鸭子在一间小屋里密密麻麻地挤着,师傅提起一只鸭子的脖子,塞进一个用红高粱等饲料做成的长圆形食物,鸭子直着脖子咽下去,久而久之由“填食”长成的鸭子皮白、肉嫩——因此称之为填鸭。在清朝人们称之为“富贵鸭”,这种鸭以“外形美观、色泽枣红、瘦而不柴、香而不腻”为主要特点,有很高的营养价值。吃烤鸭其实是件很隆重的事情,身着雪白制服的东来顺大师傅在你面前展现其精湛的片鸭技术的时候,使你不由得仔细观赏。快看怎么吃吧! 首先一张荷叶饼,选一根瓜条或大葱蘸满甜酱,小心地将甜面酱均匀地涂满饼的每个角落,最后夹起一枚蝶翼般的鸭片,伴着瓜条、葱段,一口咬下去,哇噻!还说什么呢,早已经是满口喷香了。你还可以试试用鸭片蘸上甜面酱直接入口,鸭汁顺齿间流淌,瞬间香气弥漫在周围使人不由得为这鸭香陶醉。两种方法一个都不能少,吃就吃个痛快!片净肉的鸭架还可以加白菜入锅煮汤,别有风味。

小肥羊带来火锅奇妙新体验 ——数着沙漏品美味,小肥羊精品魔方肉神奇上市

自从早几年火锅在南京兴起,每到秋冬季南京城最热闹的地方莫过于火锅店了。尤其是“小肥羊”,更是南京人吃火锅扎堆的地方。但记者近来在采访中发现,今年南京火锅店的口味已经悄悄发生变化…… 从“中国驰名商标”“中餐百强企业”“中国企业 500 强”再到 FLA 新加坡特许经营与授权组织授予的“年度国际特许经营大奖”“25 大典范品牌”……小肥羊用十年的耕耘,取得了令人欣慰的成就,也为中餐标准化、品牌化、国际化探索树立了典型。 向顶峰冲刺 中国登山队唯一指定专用肉制品餐饮服务商 2009 年 6 月 22 日,小肥羊在京召开肉制品推介会,来自全国 80 余家知名餐饮企业的 30 多名肉制品经销商,及来自新西兰、澳洲肉类协会的 20 余位代表应邀参加,小肥羊形象代言人、国家登山队队长王勇峰也应邀出席。 今年年初,中国登山队与小肥羊签署协议,小肥羊肉制品成为中国登山队唯一指定肉类产品,小肥羊餐饮连锁有限公司成为中国登山队唯一餐饮服务赞助商,国家登山队队长王勇峰成为“小肥羊”形象代言人。 王勇峰表示:在合作之前,我和登山协会的一些同志考察了许多肉品加工企业,也对小肥羊公司进行了调研,重点对小肥羊后勤保障系统的调味品公司和肉业公司进行了考察。小肥羊肉业公司从原材料采购羊源的选择到生产工



艺的层层把关,都精益求精一丝不苟,这些都令我和我的队员很放心! 凉爽的金秋滋补就到小肥羊自然又成了许多人不二的选择。近期又听闻,小肥羊推出了全新涮食方法——精品魔方肉上市了,对于老饕来说的我们,带着一丝好奇和期待赶紧到小肥羊一品新菜。 魔方肉神奇 涮法独一无二 口感奇妙魔幻 听说小肥羊精品魔方肉每只羔羊只能提供一份。服务员端上来的时候,还配了一个小肥羊独创的“魔方计时沙漏”来帮助计算涮肉时间,控制火候,这样的搭配组合,在中国餐饮火锅行业内,真是前所未有的创新,独一无二的涮肉方法,又给我们带来一份新奇神秘的色彩。 “精品魔方肉”终于显露出它的庐山真面目,“魔方计时沙漏”每漏完一次是 3 分钟,当我们将小肥羊精品魔方

肉各涮到 3 分钟、5 分钟、7 分钟时来品尝,就会奇妙地发现精品魔方肉带来了多种不同的口感,有种奇幻般的层次变化,涮 3 分钟出锅时,一口咬上去,羊肉鲜嫩可口,块状肉竟然涮透了!羊肉的本味在 3 分钟的时候刚刚激发出来,新鲜嫩滑。赶紧翻动沙漏,再试试涮 5 分钟是什么样的口感!涮 5 分钟的肉是口感最佳的时候,羊肉食材的本味和汤料的味道达到完美的结合,丝丝入味,满口余香。再翻动沙漏迫不及待地想看看 7 分钟是什么感觉,非常有嚼劲,而且丰富多汁,羊肉吸收了小肥羊锅底中辣料独特的味道,两种味道的交融,使得口感深厚,回味无穷。 揭秘: 神奇=优选+稀有+工艺 小肥羊的精品魔方肉为什么块状肉还这么嫩呢?我们很好奇,餐厅经理介绍说:小肥羊精品魔方肉取自内蒙古锡林郭勒大草原天然放养的 6 月龄羔羊中精华的“羊菲力”部位,每只 6 月龄羔羊羊菲力不到 200 克,每只羔羊仅可“贡”一盘小肥羊“精品魔方肉”。 [友情提醒] 小肥羊成立 10 周年之际,中秋国庆期间小肥羊更是推出一系列新品菜肴和优惠活动,小肥羊祝福新老朋友们在举国同庆之际日圆月圆人圆欢乐大团圆!

中国驰名商标 中国连锁百强企业

东来顺饭庄

百年老字号 中华第一涮

正宗北京烤鸭

特价 **58** 元/只 (活动截止日期: 2009.9.30)

原价: 98 元/只

消费满 100 元送 20 元 (券)

(酒水、特价菜、海鲜、烤鸭除外)

大光路店: 大光路 55 号(香格里拉东苑) 订餐电话: 84619797 84639797
 新城市广场店: 江东北路新城市广场 4 楼 订餐电话: 83201298 有停车场

秋季新品隆重上市

魔方肉

每只羔羊仅贡一盘

秋季滋补 就吃小肥羊

中国登山队唯一指定 专用肉制品餐饮服务商

一店:云南北路 48 号 订餐电话:83244888 二店:解放路 101 号 订餐电话:84496088 三店:中央门和燕路 1 号 订餐电话:85516677 四店:江东北路 204 号 订餐电话:86661577 五店:广州路 5 号 2 楼 订餐电话:51861877 六店:洪武路 199 号 2 楼 订餐电话:84402988