

缤纷冬日 海鲜美味等你来饕餮 食神锅奉行隆重推出 “澳洲海鲜美食节”



食神锅奉行龙虾拼盘



食神锅奉行，素来以“健康新煮义”为定位，以其健康的理念、时尚的口味以及精细的服务，特别是独到的“奉行九品”的煮食程序，引领全新鼎级火锅饮食文化的潮流。在缤纷冬日来临之际，食神锅奉行特此举办了澳洲海鲜美食节，隆重推出“龙虾海错大拼盘”、“鲍鱼珍馐大拼盘”，如此美味等你来饕餮。

先说这“龙虾海错大拼盘”。最引人“垂涎”的非澳洲龙虾莫属，它可是大名鼎鼎的“澳洲三宝”之一，体大肥美，肉质细嫩滑脆、味道鲜美香甜，风味别具一格。而作为惯常的席中珍品，龙虾还有药用价值，能化痰止咳，促进手术后的伤口生肌愈合。

“龙虾海错大拼盘”以澳洲深海大龙虾为主题，加之鲜活鲍鱼、深海多宝、澳洲带子等多种海鲜与食神翅汤、九品珍肴相融合。食神翅汤的绵滑爽口、澳洲龙虾的肥美鲜嫩、鲍鱼的鲜滑脆爽，以及九品珍肴的各色不同，以“奉行九品”的涮食流程让你体验一次独特的美食之旅。

“鲍鱼珍馐大拼盘”比之也毫不逊色。鲍鱼自古以来，就在中国宴席中占有尊贵的位置，现在，鲍鱼已成为中国经典国宴菜之一。鲍鱼有滋阴、平衡血压和滋补养颜的食疗功效。按中医理论，鲍鱼

功能滋阴清热、养肝明目，尤以明目力量大，故有明目鱼之称。

“鲍鱼珍馐大拼盘”精选澳洲深海大网鲍，以厨师精湛的刀工起片经食神翅汤涮烫后鲜、滑、爽、嫩、脆以及食神翅汤香滑的口感发挥得淋漓尽致，加之深海石斑鱼、澳洲大海螺、基围虾等多种海鲜，及奉行名馔让您领略肥美海鲜的同时尽享食神美味……

前面多次提到“奉行九品”，特此说明：奉行九品是“食神锅奉行”依据食品的营养结构以及人体对食品的吸收能力和口感转换等原理而设计的科学涮食流程。在涮食过程中，服务员将根据不同的涮品特性掌握不同的涮烫火候，从一品到九品，有序，有板有眼，丝丝不乱。食客不仅能品尝到营养不流失、味觉也饱满的美味佳肴，还可领略到一种味犹未尽、完完整整、一气呵成的独特美食之旅的体验。

实山西省委、省政府应对危机、保增长、促发展的决策部署，推动运城食品生产企业开拓市场、扩大销售。据了解，运城市是山西省重要的棉、麦基地，是全国三大苹果基地之一，拥有全国最大的芦笋种植基地，芦笋加工年出口贸易额占国际市场的四分之一，果汁加工能力达到30万吨，在全国地市级市中名列前茅。

山西运城特色食品“南下金陵”

11月16日下午，由山西省驻南京办事处、运城市政府联合举办的“山西运城特色食品南京推介会”在南京市中山宾馆举行，来自山西近47家食品企业参加了现场推介。这是继今年8月份举办的运城·南京食品工业发展座谈会后，南京、运城两地食品工业的又一次合作之旅。

本次推介会上，运城市委常委、副市长张建喜在致辞中指出，此举旨在落



订餐电话: 025-84653677 84653678 地址: 中山东路145号全民健身中心五楼

南京索菲特钟山高尔夫酒店 三度蝉联“中国百佳酒店”



近日，南京索菲特钟山高尔夫酒店被世界著名的《私家地理Travel+Leisure》杂志评选为“2009中国百佳酒店”。这是它继2007年作为新开业酒店第一次获奖后第三次蝉联，并且此次是南京地区唯一获此殊荣的酒店。该酒店总经理秦国祥先生表示，很高兴第三次获得私家地理杂志的这个奖项，并将继续以最贴心周到的服务和特色回馈客户！

据了解，此次评选活动在今年4月正式启动，主要采用调查问卷的方式，以具有丰富旅行经验的读者和社会精英投票为主要依据，并邀请了部分读者体验酒店的设施设备，同时由酒店行业资深专家和商务、媒体、设计、旅行等行业专家组成的

评审组进行综合评定，秉承公平公开公正的原则，最终评选出了“2009中国百佳酒店”名单。

索菲特酒店已被重新定位为法国雅高集团旗下的高端奢华酒店品牌，它将用热情和卓越的服务为每位顾客在“舒适如归的愉悦感受”和“异国风情的优雅体验”中创造和谐的统一，并将会为消费者带来具有现代观念的法式艺术、风格和时尚。

南京索菲特钟山高尔夫酒店开业三年多来已得到诸多颇具声望的认可和奖项，凭借其优越的地理位置、旖旎的户外自然环境、顶尖的豪华设施以及尊贵的私人服务，成为南京顶级豪华酒店品牌中的领军。

这个冬天甘为“呱呱叫”干锅狂

冬日严寒，与家人或朋友相约外出就餐，要是菜很快就冷了，吃起来岂不扫兴？干锅菜正是不错的选择。这一源自贵州苗寨、盛行于四川的菜式近年来大受食客欢迎。“呱呱叫”特地去四川考察并与相关技师洽谈成功，“呱呱叫干锅主题餐厅”就此应运而生，为满足南京食客的“口腹之欲”而来。

近日，“呱呱叫干锅主题餐厅”新街口店正式开业，已迎来不少干锅爱好者的光顾。该店装修秉承时代潮流的设计理念，大厅座席运用红灰搭配的主题色彩，造型也极具几何特色，再加上华丽的吊灯“目的性照明”烘托，营造出简洁明快、舒适方便的风格。这种设计感与现代人在快节奏的社会中追求完善舒适的心理需求完美契合，让踏入餐厅的人耳目一新，顿生好感。

当然了，餐厅尽得真传的“干锅”一定不会让你失望。“呱呱叫”推出的锅底有干锅牛蛙、干锅鸭唇、干锅仔排、干锅香辣蟹等，品种繁多，并且每种锅底突出的口味及口感各不



呱呱叫干锅牛蛙

相同。锅底还汇集了数十种名贵药材和香料，底料也由细火慢研所制成，原料更是具有鲜活品质，因而才造就“呱呱叫”干锅辣而不燥，细而不腻，香气宜人之特色。值得一提的是，餐厅提供的“双托盘”餐具让食客可以用两个碗分别盛汤置菜，不占空间之余也倍感方便。

广大美食爱好者大可来此，在这个冬天来一场极致的干锅美味体验！见习记者 彭凌梅

