



虾嗜

岱宗夫如何，齐鲁青未了。
造化钟神秀，阴阳割昏晓。
荡胸生层云，决眦入归鸟。
会当凌绝顶，一览众山小。

望岳

杜甫



观市:一个小小的龙虾在南京做成
了一个产业,不是虾有志向,是南京的
餐饮大鳄们有着远大的抱负,这个兴
于宁、风靡全国的龙虾,让南京的餐饮
界顿觉“荡胸生层云”。

》本刊观察

南京人对龙虾的热爱恐怕在全国再难寻到对手,南京龙虾的做法种类、烹饪水平在全国也是登峰造极,几乎要独孤求败。但南京的餐饮业界显然对百种口味仍不满足,还将在龙虾新品种的开发上投入更多,以满足南京市民的猎奇心理。
见习记者 彭凌梅

全城嗜虾,越吃越精

龙虾做法明年花样更多

没有哪个城市,将龙虾吃得如此彻底,如此绝艳。南京人对龙虾的喜爱,只有一个“嗜”字方能体现得贴切。而当年将小龙虾红红火火引入南京餐饮大舞台,并逐渐推为主角的,龙宫酒店绝对是中坚力量。而龙宫龙虾之所以能够在市场上享有极大号召力,多年来风云变幻仍在众龙虾品牌中立足于不败之地,除了靠主力军“龙宫十三香龙虾”,还有更多创新口味。

龙宫的刘总告诉记者,可能受金融风暴影响,今年龙虾市场行情不比往年,虾的做法上差别也不大。他预计往后小饭店龙虾不会好做,品牌店则由于进货渠道、口味、质量把关方面做得好而更受欢迎。刘总告诉记者,明年他将去湖南取经,学习朋友介绍口感很好的湖南口味虾、油爆虾和鸡汁虾,带回来让南京爱吃的人们大饱口福。

刘总说,快报的龙虾报道一年比一年好,尤其是版面做得十分美观,看起来赏心悦目,还经常做一些市场观察报道,可读性很强。快报对餐饮店家的报道更是不错,无论是在店家经营理念的提炼上,还是对特色菜肴的描述上,都很吸引人。刘总告诉记者,他的朋友看过快报对龙宫做出的美食报道后,经常会打电话向他

表示文章写得很精彩。

虾公馆的吕总说,南京龙虾做得早,可以算是龙虾文化的发源地。自虾公馆开业时推出了百种虾的做法,成功勾起人们的猎奇心理以来,南京的龙虾品种革新一直在进行。今年的龙虾市场明显百花齐放,餐饮店家都拿出浑身解数,推出五花八门的做法。吕总预测,明年餐饮店家在龙虾新品种开发上会投入更大,但新品种的推广是有风险的,成功了生意更好,不成功就会适得其反,所以明年的龙虾市场可能会出现两极分化的现象。

龙虾文化深入人心

从寂寞深闺到名动天下,从餐桌草根到美食王者,星湖红透龙虾缔造的绝不仅仅是一时的美味神话,更是中国餐饮发展的一部经典,能在南京龙虾江湖杀出重围奠定盟主地位,成为风头无双的龙虾典范,并获国家首项龙虾烹饪发明专利与国内首部龙虾烹饪产品标准,绝非浪得虚名。

星湖的刘总说,今年南京经历了洗虾粉事件的考验,快报6月份《美食休闲周刊》出了一期龙虾特刊,向读者解读了南京品牌店家是如何洗涤处理小龙虾,以确保消费者健康安全食用。其中,星湖饭店就是用高压水柱冲刷小龙虾,让

龙虾在洗净后仍能活力十足。快报的报道不仅教会读者如何识别优质龙虾,也让洗虾非常规范的主流餐饮企业露了把脸,让食客放心食用。

刘总表示,南京人吃虾的文化在全国都是登峰造极的,剥龙虾的六种方法作为规范而推广开来,龙虾的装盘摆法也变得很有讲究。今年七八月份,星湖饭店独创象征红火的“红火礼”六式摆法,受到食客的欢迎。红透龙虾散装外卖在全国也是首创。南京龙虾烹饪水平更是得到了全国同行的认可,今年在天津举办的中国龙虾美食节上,主办方还特邀南京星湖饭店为同行烹饪烤虾美味,不少外地同行还特来南京考察虾的做法与文化等。

刘总预计,明年南京人对虾的喜爱将会“波及”全国,希望快报能时刻跟踪龙虾市场的新变化,对龙虾的报道在广度和深度上更上一层楼。

“金融风暴对南京龙虾市场的影响基本可以忽略不计。龙虾不是必需品,而是差异化的特色产品,感兴趣的人始终会前来品尝。”虾公馆的吕总此言虽有些惊人,却又不无道理。想来,南京人对小龙虾如此嗜好,哪怕遭遇金融风暴,勒紧了裤腰带也还是想满足口腹之欲吧。



》精彩再现



龙宫大酒店

“龙宫的鱼龙宫的虾,吃了忘回家;龙宫的虾龙宫的蟹,吃了还想它。”在孩童天真的吟唱声里,咀嚼快乐美味。活鱼、鲜虾、蟹将、玉蚌……欢腾的水族们齐聚龙宫大酒店,当香气游走唇齿之间,享受到的不单是人间烟火,更是一种叫做“幸福”的滋味。

千载难逢新世纪,万民谱写虎春秋,值此2010年来临之际,龙宫大酒店总经理刘小龙率全体员工恭祝全市人民:

虎年行虎运!
多吃美味!
身体健康!
事业节节攀高!



龙宫香辣蟹



龙宫十三香手抓螃蟹



龙宫炭烤野生大鲫鱼



龙宫活鱼锅贴



龙宫龙虾

吃1条
送1条

龙宫大酒店

卫岗店:卫岗55号(前线文工团旁)

订餐热线: 84432681 84447777