

“红透”新传奇:2010 金陵鲜韵飘香

当和风从南方归来,春雷唤醒了沉睡的湖水,那令人难忘风靡天下的美味至鲜——星湖“红透”龙虾,再次以最鲜香最丰美的姿态,顺风席卷而来,进入眼帘,进入印象,进入难以言喻的喜悦。

金陵鲜韵登场 只有更鲜!

与长江三鲜相忘江湖,野生水鲜正日渐凋零,在这个季节还能让美食家不寂寞的,只有记忆中从未老去的“红透”龙虾。星湖饭店独创龙虾大品牌“红透”八年以来,攀越的脚步从未停歇,每年都有经典面世。今年,不仅延续了往年大道鲜香的八款经典传承“清水、红烧、麦烤、香辣、酱香、五香、乳香、梅香”,更有对鲜美丝丝入微的新境界与新理解。

星湖饭店荣获“中国厨”称号的大厨烹虾技艺堪称鬼斧神工、出神入化,新创的“金陵鲜韵”之

“咸鲜、酱鲜、辣鲜、酸鲜、果鲜”五款“红透”龙虾,在八年努力的基础上又“鲜”了一点!是星湖人2010年对餐饮业新的贡献。咸鲜犹如刀鱼河豚,酱鲜好比海螺海贝,辣鲜仿佛田螺,酸鲜恰似螃蟹,果鲜兼具蜜桃草莓。有不少幸运者已经先尝为快,大赞其曰:“鲜似刀鱼香如蟹,味胜海鲜虾中来,金陵鲜韵今出场,不恨江鲜不登台。”

德国美酒相伴 吃法更新!

吃龙虾喝啤酒,是江湖派的定式。而吃“红透”龙虾,啤酒却不免有冲淡美味之嫌。美味须有美酒,星湖饭店与美食家们为“红透”龙虾找到了最佳伴侣:德国阿尔萨斯 GM 酒庄生产的,纯正的名贵雷司令酿造的白葡萄酒。试图让中国最好的红透龙虾配上世界上最好的白葡萄酒,将美味升华到极致。试想以“红透”虾道一法优雅

剥开一虾,鲜嫩异香的虾肉入口细嚼,缓缓下咽,口齿留香之际轻抿一口雷司令白葡萄酒,正是虾香酒醇浓淡宜。一只虾,一口酒,细细品来,不知是虾佐酒还是酒佐虾,只知鲜香醇浓处早已直透心扉,回味无穷时还在舌尖荡漾。

“百度”搜索一下“红透龙虾”,满眼尽是赞誉。红透鲜虾冷冻系列、红透香板栗系列、红透“端午”“中秋”大礼包系列、龙虾粽子、板栗粽子、龙虾月饼等无不名声显赫,受人厚爱。

»特别链接

虾道:是一种以龙虾为媒,通过吃、尝、品、赏、乐五个境界的生活礼仪,由星湖饭店独创的红透虾道“五等22级”共6种剥法,开创了品虾技艺竞技先河。为了感谢消费者的支持,星湖饭店不仅提供免费辅导,还为“红透”虾道的等

级测定与晋升准备了丰富的奖品。

红火礼:用龙虾来表达红红火火、蒸蒸日上南京新礼俗。由星湖饭店整理,适用婚宴、升迁、商务、生日等喜庆宴请场景系列红火礼有:龙凤呈祥、龙吟虎啸、蛟龙得水、骥子龙文、龙马精神、龙盘虎踞等六个主题;节日场景系列红火礼则是适用端午节、中秋节、春节等重大节日。让消费者把享受龙虾美食变成红火兴旺的祈福。

红透大礼包端午版:当龙虾跃为“五红”之首,端午期间馈赠亲朋的“红透大礼包”绝对是上上之选,除了大家熟悉的红透冷冻龙虾,更有龙虾板栗粽子、红心鸭蛋、盐水鸭、盐水香鸭腿、卤香牛肉等丰富美味,让星级品

质的鲜香美味占据百姓餐桌,价值228元/盒的价位也相当亲民。

其中最为诱人的红透冷冻龙虾,采用星湖饭店独有工艺研制,从鲜活龙虾中挑选肉质饱满、极富弹性的龙虾秘制冷冻而成,保持龙虾口味的鲜美。龙虾板栗粽子更是星湖饭店首创工艺,将独有的红透龙虾的鲜香美味、上等燕山板栗的香糯细腻分别与粽香的芬芳完美地糅和精制而成。



特别的灶煮特别的鱼

老刘野生大鱼就是不一样

老刘野生大鱼坊来自乌苏里江的原生态野生大鱼大受南京食客的欢迎。

自从媒体陆续报道“毒奶粉”“毒豇豆”事件,最近,又出了个“面粉增白剂30%是石灰”,人们忧心着“还有什么能放心吃的?”——去老刘野生大鱼坊准没错!“宁吃野生一两,不吃养殖一斤”的养身理念让喜爱野味的粉丝们着实惊喜。

原来,老刘野生大鱼来自中国与俄罗斯交界的乌苏里江,无污染的大江孕育的皇鱼、大马哈鱼、胖头鱼、大白鱼、青根鱼等都是老刘野生大鱼坊的“主打明星”,每条都在数十公斤,生长周期至少

10年以上。当勇敢的赫哲族人把大鱼捕上来后,立刻将其保鲜空运而来,让南京的食客有机会用舌尖邂逅这纯天然美味。

再配合“老刘”秘制的汇集了东北特产人参、鹿茸等60多种名贵中草药,凸显野生口感的汤料。让生在鱼米之乡的南京人忍不住“啧啧”称赞野生鱼的细腻香滑,口感特别!

围着东北铁锅吃野生大鱼,是老刘野生大鱼坊的一大特色。铁锅周围是一圈大理石台面,或大或小的灶台有四边形,有多边形,赫然竖立在店内的大堂或包房里,仿佛夸张地宣告“你吃的不仅仅是美味,还有地道的东北乡情”。

按照惯例,鲜活龙虾最早上市,至少要等到开春。但南京的知名品牌餐饮——富贵俏江南却以实力验证:自创的品牌“虾神”龙虾四季都是鲜活供应,改写了餐饮界龙虾是时令美味的历史。给品牌“虾神”龙虾注入了无限的生命力。

富贵俏江南:“虾神”龙虾四季鲜活

虾源具有竞争力

据富贵俏江南的胡总透露,为了在虾源上获得主动权,该店花巨资买断了金湖的两个塘口,建立了龙虾养殖基地,一年四季培育龙虾。虽然秋冬养殖龙虾投入成本较高,需要利用热泵、光照等物理方法保持水温,但酒店对自建养殖基地乐此不疲,因为这样明显比靠天吃饭更有发言权。当然,龙虾养殖非比寻常水产养殖,如此大费周折,只有一个目的:让自己的龙虾更具竞争力。

专业铸就好口碑

专人选料、专人洗虾、专人烹饪、专人出品……一道精良出品的“虾神”龙虾,在上桌之前经过了数十道严格工序的控制,每一道出虾过程都有着专家独到的眼光与品位。譬

如,每一只上桌的“虾神”龙虾,都力求达到50克,然后通过剪须、除腮、去肠、漂洗等步骤,经名厨料理,配以富贵俏江南秘制的调料。酒店的选虾高手总能在不同的月份,让龙虾过手便知是否黄丰体肥。难怪“虾神”龙虾所到之处便是满口的赞誉。

口味具有生命力

无论是在传统的菜肴,还是龙虾的口味上,传承和创新是富贵俏江南的必修课。酒店在传承以往的经典:秘制龙虾、清水龙虾、葱爆龙虾、红乳龙虾、香辣龙虾、休闲龙虾、冰镇龙虾、黄金龙虾、十三香龙虾等10多个品种的基础上,今年又新推了脆椒龙虾、秘制蒜香龙虾等品种。在新一轮的龙虾风暴来临之际,“虾神”龙虾必将给消费者带来全新的龙虾美味之旅。

荣获南京市百家龙虾评比“特色金奖”
2010年3.15消费者推荐最佳龙虾品牌

富贵俏江南大酒店
FUGUIQIAOJIANGNANDAJIUDIAN

4月8日龙虾美食节开幕

富贵俏江南大酒店以精美粤菜、川菜、淮扬菜以及原汁原味的长江江鲜和地方特色菜为主打品牌,特色鲜明,菜品出众。尤其是“虾神”龙虾更是让人流连忘返,爱不释手。

剪须 除腮 去肠

俏家 虾神

“虾神龙虾”是富贵俏江南酒店注册品牌,品种丰富,常年销售。

秘制龙虾、清水龙虾、葱爆龙虾、红乳龙虾、香辣龙虾、休闲龙虾、冰镇龙虾、黄金龙虾、十三香龙虾……

2010年新品:
脆椒龙虾
清蒸蒜香龙虾

水西门店:水西门大街99号 电话:86597799
河西店:河西新城梦都大街130号 电话:66676066
(可乘306、57、126等至奥体中心车站)

浓郁的东北赫哲风情、正宗的东北特色美食

—— 全国连锁★生态美食 ——

来自乌苏里江的野生大鱼

老刘野生大鱼坊

老刘野生大鱼来自乌苏里江,无污染的绿色生态珍稀大鱼是生命的加油剂,每条至少10年以上生长期,重达几十公斤。其肉质细嫩爽滑无比,易消化,营养无敌。野生大鱼含有丰富的DHA、多种维生素矿物质和微量元素,对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有好处。

我们的汤料是祖传秘制而成,以东北大铁锅、土灶台炖鱼,好吃补铁还补钙。点击率最高的莫过于被赫哲族敬奉为鱼中贵族的“大马哈鱼”和淡水鱼王的“鲢鱼”。

宁吃野生1两 不吃养殖1斤

野生大鱼真不盖 鲜美滋味人人爱!

为什么口感最佳?——因为没有污染!
为什么味道鲜美?——因为是野生鱼!
为什么香而不腻?——因为配方独特!

- 北京东路店:北京东路40-47号(九华饭店对面) 83605053
- 水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367
- 大明路店:大明路136号(应天大街交汇口) 52619879
- 建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367