



满香鸿海鲜归来 下期一起去吃“阿英煲”



“团团吃”：宗旨是让广大“吃货”聚在一起品尝美食，不仅在费用上十分实惠划算，还能结识志同道合、热爱生活、热爱美食的朋友。每一期“团团吃”，我们都将优选特色店家，与店家协商为大家争取最低折扣，并在版面上公布时间、地点、菜单和所需费用。
快报记者 彭凌梅

上期吃海鲜关键词：新鲜、实惠

上期，我们“团团吃”来到了海鲜小店满香鸿，50元吃海鲜让不少读者都感觉非常实惠，报名参加的团友真不少呢。

通过这次团吃，记者得以认识了热心的读者、银行职员殷小姐和她的同事，他们还热心地向记者推荐了他们吃过的不错的饭店，可以作为“团团吃”往后去处的参考。非常感谢，也欢迎

大家拨打我们的热线电话025-84783633,84783635向记者推荐好去处!

题外话不说了，来回顾一下上期“团团吃”吧：满香鸿宁波海鲜舫，据说老板原先就是做海鲜的主厨，后来自己开始做海鲜供货商，于是启动海鲜小店似乎在情理之中了。也正因为如此，这家小店的海鲜绝对保证新鲜，而且能够开出比一般的海鲜店更实惠的价位。如果在满香鸿吃过，团友们一定会向朋友推荐这家的姜葱炒蛏子、蒜茸蒸扇贝和满香鸿花菜锅。蛏子肉质非常脆嫩滑软，扇贝肉质洁白、细嫩、味道鲜美，而花菜则在小火慢慢烧制中“吱吱”作响，台湾花菜与一般花菜相比，更加脆嫩哦。

就算不是参加团团吃活动，平时来这家海鲜小店吃海鲜也很实惠，比如扇贝单个仅售2.8元，划算得不得了。

下期人均45元一起去吃“阿英煲”

“团团吃”去处：阿英煲（南湖新天地餐厅）

地址：建邺区文体路12号南湖新天地A幢（莫愁湖公园南门对面），乘7路、37路等公交车在莫愁湖公园站下。

本期“团团吃”店家介绍：

“敬畏自然，尊重食材”，是“阿英煲”菜谱扉页让人非常受触动的一句话，这代表了“阿英煲”对美食的虔诚，对食客的责任态度。阿英煲的美味为南京人所认可，这次“团团吃”选择的南湖新天地餐厅已是阿英煲在南京的第十一家分店，足以证明食客们对它的喜爱。

阿英煲南湖新天地餐厅的大门竟是向着街道内侧而开，就是为了给食客营造惬意的静心思索之所，将喧闹的车水马龙完全隔离，称得上是别有一番自在天地。且装修非常华丽，雍容华贵的牡丹、竹、铜、中国红等元素的运用，都值得细细品味。

时间：8月8日（周日）中午11:30

“团团吃”菜单：

冷盘：杭州凤鸡、迷你小皮蛋、凉拌手剥凤爪、周庄咸菜、天堂新素、凉拌杏鲍菇、碧绿海藻、五香素鸡；



热菜：干菜河虾、酸菜筒骨煲、鸭血时件鱼圆、倒笃菜杭椒毛豆、虾爆鳝、干锅野木耳、蛋黄焗茶树菇、清蒸太湖白条鱼、猪尾巴黄豆、农家炒干张、荷香牛肋骨、酱烤包菜；

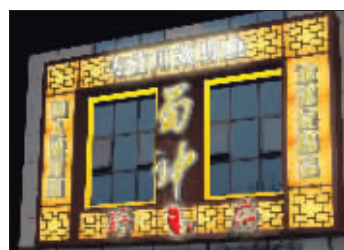
点心：生煎包10个、麦糊烧；还附赠水果拼盘。

优惠值：原价一桌585元，现价450元（阿英煲特地为“团团吃”而特设的折扣哦），1桌10人，人均45元。

报名方式：1、拨打本刊电话025-84783633,84783635。

2、加入“团团吃”QQ群，群号为79969244，在群内与管理员对话报名。（注：所有团友参加“团团吃”均需提前交费，具体方式将在报名时向您说明。）

您一生都没吃过的野鱼！ ——川藏雪域鲜活野鱼，独具匠心的烹饪



炎炎夏日，南京食界一片清凉滋补声，我们去哪里饕餮？告诉你吧：蜀神野鱼府来了！雪域野鱼来了！

去过四川，或者听过四川美食的人都知道，夏日里吃麻辣火锅是多么痛快，酣畅淋漓后，是多么的尽情尽兴。然而，你知道四川麻辣邂逅雪域野鱼的滋味吗？

什么是雪域野鱼？想象一下吧！川藏高原，海拔4500米左右，冰川、雪山。美丽的高原溪流、水映蓝天。是谁发现了蓝天溪流中的野鱼？不是金庸笔下的白衣女子，而是蜀神野鱼府的田老板。田总说，那一年，他和朋友开着越野车，一直到雪域深处。他们在清澈的溪水中，发现了这些神奇而美丽的野鱼。他们把鱼带到了四川，如今带到了南京。田总介绍说，野鱼生长期长，一般都在10年以上，但雪水清冷，没有任何污染，因此鱼肉异常鲜美。这些鱼包括雅鱼、白鱼、藏宝鱼、土鱼、胡子鱼、雪鱼、豹鱼、石爬子、老虎鱼等，都是雪域特有的珍稀鱼类。此外，为保证野鱼的鲜活，蜀神野鱼府特别在店内模仿雪域环境为野鱼提供了新的生存场所，让您以一睹野鱼芳容！

鱼的做法非常独特：用泡制2年以上的泡辣椒、泡萝卜、泡姜做辅料，并配以二十多种香料做调味，香辣滑嫩的川藏野鱼就让您胃口大开了。让我们一起来饕餮，从即日起，直到8月6日，雪域野鱼6.8折、其他精品川菜8.8折开业大酬宾。

网络情缘也可以真实 我爱你，不要怀疑我的忠诚

他们相识于网络。最初，她在天涯论坛看到他的帖子，介绍了好多各地的美食，看得垂涎欲滴。有武汉的豆皮、热干面，有广东的肠粉、虾饺，也有南京的鸭血粉丝汤，噢，还有东北的野生大鱼，而且竟然在南京开了分店。

那野生大鱼的图片让她感到震撼，真想尝尝这样的大鱼肉质会是如何？虽然生长在南京，喝着长江的水，吃着长江的鱼，却从没有试过像这样用大锅炖大鱼，这么豪迈，如此独特！可是，发帖的“大头鱼”却只是发了大图和吃过的美妙感受，没有介绍做鱼的这家店开在南京的什么地方。但是，有网络在，怕什么？

她激动地向“大头鱼”发送了站内信：“大头鱼，你好，你吃过的这家野生大鱼店在哪，可不可以告诉我？好想去吃……谢谢啦！”没想到，“大头鱼”正好在线，立马就回复了：“在水木秦淮和大明路、建宁路、北京东路都有分店。你离哪家近啊？”她是个路痴，这是许多女性的通病，也没什么好惭愧的，于是她开口了：“我担心会找不着路，如果最近方便，可不可以你带我去，我可以请你哦！”就这样，他们从网络上相识，最后相交，然后出于对彼此的欣赏而成为了恋人。

然而，恋爱中的女人，总是在幸福的同时，却又忍不住疑神疑鬼。她想，既然你通过网络结识我，照样也可以结识别的女人。一开始，“大头鱼”选择忍受，因为爱她。可是，到了后来，似乎情况越来越无法控制，她开始变得有些歇斯底里，总为了一点点小的事情，就自以为是他“出轨”的蛛丝马迹。该怎么办？

这天，他带着她来到了相识的起点——老刘野生大鱼坊。她心里很忐忑，也有些恐惧，好像他会随时说出分手的残忍字眼。没想到，他选择了握起她的手，深情地说：“亲爱的，我爱你，不要怀疑我的忠诚。就算我们是网络情缘又怎样，我对你的专一，就如同我们爱吃的野生大鱼一样，永远只做大锅炖大鱼这一道！”

凭本文一周内到老刘野生大鱼坊各连锁店消费，即可获赠价值198元的野生大马哈鱼1斤。本店不设最低消费

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

西子轩餐饮管理有限公司

蜀神野鱼府

7月25日盛大开业

川藏野鱼 6.8折 其它菜肴 8.8折
活动时间：8月3日-8月6日

川藏野鱼 7.8折 其它菜肴 8.8折
活动时间：8月7日-8月16日

神秘的川藏鲜活野鱼你吃过吗？

蜀神野鱼府来自川藏，专营海拔四五千米的川藏鲜活野鱼：有藏宝鱼、土鱼、胡子鱼、雅鱼、雪鱼、豹鱼、石爬子、老虎鱼、白鱼等，天然野生、无污染，肉质鲜嫩，是罕见的美食。

土鱼

老虎鱼

胡子鱼

雅鱼

石爬子

雪鱼

电话：66925966 87716336
地址：水西门大街万达金街西区313号（江东门纪念馆对面）

西子轩大酒店 杭州西湖菜 南京第一家

热线：84639797 地址：大光路55号（公交7、128、4、82、90、120、142、南金线到大光路站下）

美食广告订版电话：13770685666 美食广告订版电话：15850520386