



向有机美味 开心SAY HI! 紫金生态园,安全、健康美食的典范

提到有机,我们总有些望而却步。记得在一家商场闲逛时,遇到大学生做有机食品问卷调查,天啊,这真是我做过最有难度的问卷——因为,当时的我对有机一无所知。询问周围的朋友,他们对有机食品的印象大致是“自然的”、“健康的”,也离不开“昂贵的”这一特征。

于是,当听说有这样一家生态园林酒店——紫金生态园通过直接“消灭”掉中间的供货、售卖环节,实现让有机农产品“从田头到餐桌”,让优质的有机产品真正做到低价,拉近南京市民与有机美味的距离之时,我产生了极其强烈的兴趣。7月29日,在与紫金生态园负责人接洽后,我们踏上了有机发现之旅,跟随我的脚步去看看吧!

有机农庄,让人大开眼界

7月29日中午,一个小时左右的车程后,我们抵达了六合区竹镇镇金磁村。沿途的高树、蔓延的野草,向你昭示,你已从冷硬的城市到达了空气清新、环境宜人的乡村。而这样无工业污染的环境,正适合有机农产品的生长,而这里正是紫金生态园所依托的有机

农产品直供源头——占地面积3500亩的江苏农科院大型种、养殖基地的所在地。

我想称呼它为“有机农庄”,因为这里给人的感觉很亲切,看着田头的有机蔬菜,可爱的兔、羊和猪,真觉得亲手将它们养大是多么幸福的一件事情,而将它们供应给酒店,上了人们的餐桌,为人们提供有机膳食,又是多大的贡献。农庄的刘董带领我们一行人参观了有机蔬菜田与万头羊场,万笼位兔场,绒毛短短、耳朵粉粉的獭兔警惕性可高了,看到有人靠近,会猛地缩到笼子的角落,而纯波尔羊则不一样,大大方方地让你近距离拍照,甚至攀上栏杆,伸出头来试图离镜头更近……

田间绿油油的蔬菜也看起来格外健康,在炙热的阳光下,还是生机勃勃的样子呢!据介绍,由于有机蔬菜在种植过程中不能使用化肥、农药等,即使蔬菜有虫也只能组织大量人手捉虫而不能施药。此外,有机蔬菜的种植周期比用其它种植方法种的蔬菜要长,产量也低。从种植成本来计,有机蔬菜比其它蔬菜要高许多。

优质的有机产品,在紫金生态园低价享用

民以食为天,现在人们对饮食健康越发重视了,可有机食品的昂贵却让不少人望而却步。正是看准了这一现象,紫金生态园凭借江苏省农科院的大型种、养殖基地绿色、有机农产品为膳食源头,致力于为百姓的健康膳食提供服务,让南京市民与有机美味距离拉近。

在紫金生态园,食客可以零距离感受到农产品“从田头到餐桌”的全过程——紫金生态园奉行好美食更健康的科学膳食理念,更有粤菜、淮扬菜、川菜、湘菜等多种烹饪手段,让食客吃得放心,吃得爽口开心!绿色有机又美味的菜肴,让人怎能不爱吃,让人怎能不惦念?

在这个夏天,你还可以在紫金生态园畅饮他们自酿的黑啤哦!紫金生态园的黑啤除了主要原料使用麦芽外,还加入了一定量的黑色麦芽,并在酿造中选用优质焦香麦芽,其中氨基酸的含量较高,被人们称之为“黑牛奶”,经常饮用还能开胃、健脾、软化血管!

》有机链接

学学:什么是有机食品?

无公害食品、绿色食品和有机食品的标准各不相同,但总的可以分为三个档次,即无公害食品是基本档次,A级绿色食品是第二档次,AA级绿色食品和有机食品为最高档次。

无公害食品

无公害食品是指使用安全的投入品,按照规定的技术规范生产,产地环境、产品质量符合国家强制性标准并使用特有标志的安全农产品。无公害食品主要强调安全性,其标准是把有毒有害物质控制在一定范围内,是最基本的市场准入标准。

绿色食品

绿色食品是指产自优良环境,按照规定的技术规范生产,实行全程质量控制,无污染、安全、优质并使用专用标志的食用农产品及加工品。绿色食品标准要高于无公害



食品标准。绿色食品分为A级和AA级,AA级基本等同于有机食品,是纯天然食品。

有机食品

有机食品是纯天然、无污染、安全营养的食品,也可称为“生态食品”。有机农产品生产全部过程都利用农业资源,而不是利用农业以外的能源(化肥、农药、生产调节剂和添加剂等)影响和改变农业的能量循环。获得正规有机食品认证的产品,进超市可获免检。 彭凌梅 整理

刘一锅:火锅和牛肉演绎的完美

好吃不贵,经济实惠,“刘一锅”满足你牛肉和火锅的完美结合,在南京的火锅市场里可以说是让利到位了。不仅提供了一流的餐饮环境和优质的服务,让人们围炉吃火锅大快朵颐的时候,为每桌免费送上精美果盘一份。在这个夏日,新老顾客吃100元送20元,吃60元送10元,30多种调料、5种开胃小菜免费无限量,此外,“刘一锅”特价推出木瓜炖雪蛤每位10元、鲍鱼蒸蛋每位10元、涮烤生蚝每位6元等夏令特色美食,细致中不忘为食客清凉解毒,祛火生津。

在刘一锅筋头巴脑火锅店里,经理介绍说,与传统北方简单的

火锅不同,筋头巴脑锅被服务员端来的时候,里面就放好了文火慢炖了三四个小时的牛肉、牛筋、牛肚、牛心管、牛板筋、牛腱筋等主料,以及土豆等打底辅料,如果人少就不用再额外点菜了。表面漂着一层红红的辣椒油,油而不腻、浓香扑鼻、色泽红润。

除了主打锅“筋头巴脑一锅香”,几个延伸至今的特色锅:筋头巴脑牛肚锅、牛尾锅、滋补锅、牛肋排锅等,让爱吃牛肉的朋友真有点顾此失彼了。然而,祖传秘制的汤底锅料,具有美容养颜、壮骨补钙、滋阴壮阳、补肾养肝、祛风明目的功效,因此被称为男人的加油站,女人的美容院。

紫金生态园

66 惊喜宴 6折

生态食材烹制喜宴佳肴

酒水震撼价 **138元** 2瓶 洋河海之蓝+长城珍藏解佰纳

自酿鲜黑啤 38/扎, 买3再送1

系列优惠, 敬请垂询

南京市玄武区钟灵街60号
地铁2号线钟灵街站

84398800 / 8000

南京市玄武区钟灵街60号
地铁2号线钟灵街站

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