责编:宋昱
美编:张晓雅 组版:刘峰
美食 | 现代快报

海弘昌：法国顶级生蚝震撼金陵城

食话实说





海鲜，是很多人的最爱，而位于南京湖南路狮子桥2号的海弘昌创意海鲜自开业以来便吸引了众多饕餮一族的青睐，其创意海鲜选材精良、口味绝佳，凭借极品的鲜味儿唤醒了南京人的味蕾，受到南京食客们的追捧。

极品生蚝 美味诱惑

来海弘昌享受美味海鲜，必不可少的一道菜就是法国顶级（吉拉多）生蚝。吉拉多生蚝是海弘昌创意海鲜的特色菜，每一只生蚝都鲜美如初，让吃货们尽享原汁原味的舌尖之旅。吉拉多生蚝体大、肉细、汁多。蚝肉如冰凉、清新海水滑入喉咙，新鲜之余，层次感在舌尖蔓延开来。细细咀嚼，满口就会充满一种类似奶油、脂肪的肥美甜香，让人神清气爽。吉拉多生蚝的营养价值极其丰富：富含维他命、高蛋白低脂肪、低胆固醇，含有人体必需的8种氨基酸，这些营养成分让它有着美容养颜、宁心安神、益智健脑的功效。据笔者了解到，众多顾客都被吉拉多生蚝独特的风味折服。家住新街口的李先生是海弘昌的忠实顾客，每周都会来海弘昌，李先生向笔者谈到，“吉拉多生蚝风味细腻，充满海洋鲜味及生蚝的鲜甜香浓，更带有些许微妙的榛果味，赋予生蚝独特的美食风貌。”

健康食材 品质神话

走进海弘昌创意海鲜的大门，那种透出海鲜美味的鲜香便惹人垂涎。阿拉斯加海鲜，由于其冰冷纯净的水质，海鲜生长周期长，因此味道极其鲜美。本着诚信经营的宗旨，海弘昌的食材都来自世界知名的原料产地，每天都会空运至店。鲜活的北极贝、阿拉斯加响螺、大扇贝、象拔蚌……构成了无与伦比的阿拉斯加贝类拼盘，清鲜、香滑、软嫩的口感在舌尖流淌。海弘昌采用健康的烹饪方式烤和涮，更能保留食材的原始味道，身在南京就能感受世界的经典滋味。高档、美味、健康、养生，海弘昌创意海鲜对品质的执着追求，赢得了客人的良好口碑。喜欢海鲜的朋友可前去品尝，感受海弘昌的至尊魅力！

盛夏 巧用食物帮助身体降温

俗语有云“小暑大暑，有米也懒煮”，天气炎热，连三餐都不做了。夏至即将来临，在炎热的盛夏，人们常常会出现食欲不振、没胃口的现象。专家建议，在盛夏时节，改善对酷热天气的不适感，需要通过科学、合理的“食疗”。

从“夏至”开始，气候渐渐热起来，到“小暑”、“大暑”，气温高达38℃~40℃，这时人们阳气最盛，腠理开泄，出汗多，津液流失，应该多喝水，以补充津液。另外，可以吃一些甘凉之品让体温下降，如西瓜、黄瓜、冬瓜、茄子、绿豆等，这些食物味甘性凉，具有清热、去暑、解毒的作用。

西瓜：不但能清热解毒、除烦止渴，而且能利尿，帮助消化，因此，人们一定要吃些西瓜，特别是从事露天工作或在室内高温环境下工作的人。西瓜汁中还含有人体所需丰富的营养物质，如蔗糖、葡萄糖、胡萝卜素、维生素C等等。

绿豆：工作和劳动之余，喝一碗绿豆汤，自有神清气爽、烦渴尽去、暑热全消、心旷神怡之感，这是由于绿豆具有清热解暑、止渴利尿的功效。

黄瓜：《本草求真》中提到黄瓜“气味甘寒，服此能清热利水”，夏天多吃黄瓜有好处。

冬瓜：有良好的清热解暑功效。夏季多吃冬瓜，解渴消暑、利尿。它含有多种维生素和人体所必需的微量元素，可调节人体的代谢平衡。

茄子：含有丰富的维生素P，常吃茄子可防治脑溢血、高血压、动脉硬化等病症，对慢性胃炎也有一定治疗作用。

《婚享世纪 因爱有礼》高端婚礼秀浪漫上演

6月10日，南京世茂滨江希尔顿上演了一场高端婚礼品鉴会——《婚享世纪 因爱有礼》，每位来宾亲临现场感受一场草坪+宴会厅的饕餮盛“演”婚礼秀。

此次的宴会设计从户外的草坪到主会场的宴会都有了很大创新，尤其是证言仪式，采用的是小众化的方式，在宴会设计上有罗马感觉的四角亭，简洁的线条彰显品位，两边竖立高达3.5米的罗马天使，增加仪式感和庄重感；在新人走向宣誓幸福的通道上，完全使用花瓣拼成的图案，与众不同。

此次世茂滨江希尔顿酒店自开业以来第一次结合户外和室内所做的婚礼秀，旨在向市场推出2000多平方米风景如画的户外草坪及1100多平方米椭圆无柱的大宴会厅，这两者相结合，既能满足新人们对浪漫西式婚礼仪式的向往，又能保持传统，与中式传统喜宴相结合。

