

宴春酒楼 百姓的喜宴佳话

本报讯 刚刚过去的国庆黄金周,宴春酒楼的喜宴像流水席一样,翻了一台又一台。喝喜酒,吃寿宴、上宴春……这是宴春酒楼流传百年的佳话,是镇江人口碑相传的情结。

以百姓消费为服务宗旨的宴春酒楼,其家宴以“价位合理、硬件优良、菜肴正宗”的特色深得人心,在这里市民得到了真正的“经济实惠”。宴春酒楼3家店,横跨镇江城——城东的九里街党校店、城中的解放路大市口店、城西的金山店。

大市口店有5个宴会厅,可接待120桌家宴,其中配有进口超大屏的35桌大厅2个;20桌的宴会厅2个;3到8桌小宴会厅3个。九里街党校店,30多桌宴会厅1个,8到10桌的宴会厅2个;金山店,40余桌的宴会厅1个,8到10桌的2个。

记者了解到,宴春酒楼的喜庆家宴每桌1298元起订,预订非常火爆。目前好日子婚宴至少需要提前半年预订,非热门时段还有少量余席,有需要的市民要加快预订了。

(红绢)

俊江南乾吟阁 吃一百送一百

家事喜事事欢聚俊江南;福祿寿喜岁岁吉祥永流传!期待了许久的俊江南乾吟阁大酒店在10月1日正式营业了。

俊江南乾吟阁大酒店,坐落于镇江龙吟坊商业街,立于喧嚣,占尽繁华。酒店占地2000多平米,华丽的水晶吊灯,尊贵舒适的地毯,颠覆以往旧式宴会风格,古典而写意的大小包厢相互衬映,为各式家宴、婚宴提供一个高档次、高品位、高享受的优质场所,让您的宴请大气十足。

为了感谢多年来市民对俊江南的厚爱,以及庆祝乾吟阁大酒店的正式营业,酒店目前隆重推出吃100送100的活动。凡在10月1日至10月31日在俊江南乾吟阁大酒店消费的顾客,只要您单桌菜金满100元以上,就可获赠价值100元的餐券。

(红绢)

国色餐饮会所 江鲜美食节全面升级

唯有牡丹真国色,一城之人皆若狂。镇江“国色”,一个国际精英会所,一个养生美食之魂,一株餐饮百花园中盛开的“牡丹”,让人倍感中华名肴的传承魅力与创新时尚。

国色位于风景秀丽的滨江大道,是一所高档的精品餐饮会所,会所营业面积达2500平米,共296个餐位,20个豪华包厢。主要的经营特色为地道的粤菜和经典的本邦相结合。粤菜中以燕、鲍、翅、参为主打菜肴,另有港式小炒和新派粤菜等。

国色餐饮会所第三届江鲜美食节正如火如荼地进行中,慕名而来的食客数不胜数。为了感谢市民对会所的支持,现活动又全面升级。江鲜特惠惊爆您的眼球,凡在国色会所消费不论午市晚市菜金满2000元(酒水、饮料、香烟除外),均可获得500元抵用券一张,可直接抵现金使用。

(红绢)



好吃的 胡萝卜 饭

胡萝卜有小人参之美誉,营养丰富且价廉物美。胡萝卜吃法很多,我的最爱是胡萝卜饭。

选新鲜的,亮晶晶、脆生生的胡萝卜,最好是黄颜色的那种,洗净切成丁,用适量的油盐略加煸炒,倒进电饭煲淘洗好的米中,少顷就会有浓郁的胡萝卜饭特有的香气飘逸出来。这时一定要按捺住迫不及待的心情,心急也吃不到最香的胡萝卜饭。即便是已经熟了,也要再焖片刻才好。揭开锅盖后,先用饭勺把饭打散,使胡萝卜和米粒充分融合再装碗。吃胡萝卜饭总要比白米饭要多吃些,几乎连下饭菜都不要,三两口一扒拉饭碗就见底了,那就再来一碗。

稍微上了点年纪的人,可能大多有胡萝卜饭情结。在孩童的时候,“瓜菜代”的年月里,难得吃上一顿纯白米饭,各种代食品直吃得胃里泛酸水,肚子饿得咕咕叫却一点食欲也没有。唯有对胡萝卜饭不反感,其实说是胡萝卜饭,却是米少胡萝卜多,有“三斤胡萝卜一斤米”之说,不过好岁是干饭。那时农村里煮饭用的是大铁锅,烧的是植物的秸秆,做出来的饭尤其香,胡萝卜饭就咸菜,打嘴巴不丢。那层锅巴,金黄、焦香,脆脆的,咬一口齿颊生香,赛过天下最高级的糕点。人的味蕾是从小培养起来的,许多儿时吃过的东西,多少年以后都难忘其美味。因为食物的味道里,有家的温馨,有亲人的关爱,有童年生活美好的回忆。

我用来煮饭的胡萝卜不是从超市买的,超市里用保鲜膜包裹起来卖的胡萝卜,太干净,太漂亮,少了乡野味和泥土气。到乡下看望婆婆的时候,看见储物间的地上有一堆带泥的胡萝卜,喜欢得不得了。婆婆说,地里还有很多没有挖上来呢,你要多少随便拿,吃完了再叫你爸送。于是,我装上一大袋子回来,分送一些给同事朋友,他们煮胡萝卜饭的时候再请我去吃,胡萝卜饭人人会做,各有巧妙不同,这样我就吃到了不同风格的胡萝卜饭。

有人喜欢在胡萝卜饭里加入肉末、香肠和牛腩之类的辅料,但我还是爱吃单纯的胡萝卜饭,没有荤气的胡萝卜饭更有清爽、自然之味,香而不腻,百吃不厌。

(丁维香)

在tomato 吃只加盐的牛排

前几天,在马路偶遇了一位久未谋面的好友,热情的相邀下,我们走进了大市口派出所旁边巷子里的tomato西餐店,共进晚餐。

点单15分钟后,一份奶油蘑菇汤端了上来。绵软悠长的香气,入口浓郁的奶味,温暖着我的胃。稍后在一张白瓷盘里端上来的,便是传说中没有任何调料的牛排。一见这牛排,我就知道是西冷。从前我在五块地西餐厅小吕那了解到不少牛排知识,知道西冷牛排也叫沙朗牛排、纽约客,由于是牛外脊,所以在肉的外围带有一圈白色的肉筋,肉质细嫩,吃的时候以五分至八分熟最好。不过,我还没吃过这没有任何调料的牛排呢,就算是日式料理中的牛排,虽然没有用黑胡椒汁,但也是用和风烧烤酱汁入味的。眼前这一块,一看就是两面煎了一下,没有上任何有颜色调料。

我挤了点柠檬汁浇在牛排上,切下了第一块。入口时,没有腥味,肉质确实细嫩,牛排周围清楚的有一圈肉筋。再切了一块肉筋

入口,有清晰的牛油香味传来。入口咸香,还有柠檬清新解腻的微酸,竟是奇妙地在口腔里达到了一种和谐。

结账的时候,我们去问柜前的一位负责人,怎么会想到只用盐来处理牛排的?据他介绍,他们是一家加盟店,店内所选牛排是澳洲雪花牛排,当时供应商所展示的操作方式就是这样的:西冷牛排、黄油、柠檬、盐。他当时也很惊讶,牛排是这么简单就可以做出来的?操作者是个老外,他的回答是,最初食用牛排的时候,黑胡椒可比食盐贵多了,只有贵族可用。黑胡椒除了可以增加肉的香味,同时也可以掩盖肉质的腐味,而盐除了增加咸味外没有其他的掩盖功能,可以更好地还原肉味。浇上柠檬汁,可以开胃和解腻。

(朱妮娜)



秀色可餐的 酱炒鸡翅球

喜欢吃酱炒鸡翅球,这道菜好吃,也不难做。

首先要准备鸡翅中节200克,青椒和红椒各一个,一块姜。把鸡翅去掉骨头,青椒和红椒都切成片,姜要细细切成粒状。把去掉骨头的鸡翅用盐和味精腌半个小时左右。锅内放油,加生姜、青椒、红椒,再加鸡翅,最后放入豆瓣酱,将它们一起煸炒到八成熟。然后放盐、味精和白糖,再用湿淀粉勾芡,淋些麻油出锅即成。

酱炒鸡翅球,最大的特点是秀色可餐。只要这道菜上桌,保证你胃口大开,是一道难得的美味家常菜。

(张绍义)

红绢
推荐
美食

