



经过2个多月的道路改造施工，咱家小院解放路店前道路宽阔，此时又恰逢解放路店的周年店庆，真让人惊喜。

在咱家小院周年店庆之际，为食客提供众多温馨优惠——即日起至31日，这里经典菜肴天天半价，雪花、哈尔滨啤酒无限

量免费畅饮，以及门前可停车，每桌报销停车费。

咱家小院以精品土菜、私房菜声名鹊起，在解放路和华都名城分别有一家，其经典回味的秘密口味，让人津津乐道，众多市民热衷在“咱家”举行家庭聚会、假日聚餐、喜庆宴席……

这里的厨师长推荐菜，是众多“吃货”的心头好。如土灶烧牛头、乡村豆干酱大骨、特色烧老鸭、正宗散养草鸡汤、特色烧肥肠、小院秘制咸鱼烧肉、开胃贡椒鱼头、咱家红焖羊腿……

这里的特色烧肥肠，每天采购新鲜肥肠，

清洗的干干净净，然后用其独特的秘制口味烧制，入口酱香四溢；正宗散养草鸡汤，选用山东沂蒙山散养草鸡，用砂锅明火炖制，原汁原味，汤鲜肉香，让食客大呼——喝完一碗再喝一碗，鲜！

(刘寅)

电话：13952926901

京江晚报 京江美食 真实行

《京江晚报》京江美食版常年开设餐饮服务，为了帮助镇江餐饮业有序发展，更好地提高菜肴质量、服务质量，让镇江从事餐饮的经营者能更好地为广大“食客”服务，在这里可以将您在就餐过程中满意或不满意的声音反馈给我们，“京晚真实行”与您同行！

### ■教你一手 鲜虾焖鸡

材料：光鸡半只，鲜虾200克，冬瓜100克，葱段15克，姜片15克，盐、糖、胡椒粉、鸡汤、米酒、生抽、蚝油、花生油各适量。

做法：光鸡洗净斩块，以盐、糖、米酒腌制，开平底锅煎香至上色备用；冬瓜去皮切片，飞水备用；鲜虾处理好洗净备用；开锅下油，爆香姜片和葱段，再放入鲜虾大火翻炒片刻，放米酒少许，加入鸡块和冬瓜，下少许鸡汤和生抽、蚝油，调味后收汁至材料熟透即成。

## 八分饱 开到扬州城

出品就是人品，做菜就是做良心。八分饱的理念，深得镇江扬州两地消费者人心。

10多年前，起始在中山西路老铁道口的“八分饱”，坚持秉承“事做十分勤，饭吃八分饱”经营理念，在镇江餐饮业中独树一帜，始终深受老百姓的喜爱。

如今，有道是“不是猛龙不过江”，这个镇江市民喜爱的餐饮品牌——八分饱，对外发展的第一站，在一江之隔的扬州开新店。

八分饱扬州店位于汶河南路，与闻名遐迩的“文昌阁”近在咫尺，其国庆期间初开大门，便以“最豪华的就餐环境、最便宜的经典菜式、最完美

的服务水准”，受到扬州市民欢迎。

八分饱将朴实、绿色、健康的食材，融入“新中餐”的理念，经大厨火候的拿捏、作料的配比，将家常菜做精、做细，新颖有创意，让人耳目一新。如“自制石板豆腐”，自磨豆浆加入蛋清制作成豆腐后，先蒸后煎，再用泰国鸡汁勾芡，入口外韧里嫩，酸甜鲜香，颇有层次。

这样的菜肴，在八分饱新中餐并不少见，如粉丝蟹煲、话梅猪手、多姿藕饼等，都是颇受老百姓欢迎的美味佳肴。

扬州媒体评价道，吃饭要吃八分饱，那是健康！

(刘寅)



八分饱扬州店

美食街

京晚美食品鉴团

主持人：刘寅 热线：13952926901

时间：10月13日中午12时 地点：丁卯桥路（永康大酒店）

成员：8人（团长，团员却上心头、走在路上、熊二、杜邱资、陈玉竹、青青尔雅、熊大）

人均：包厢120~150元，零点80元左右

菜肴：全羊宴，有羊杂汤、永康特色鱼羊鲜、河豚羊肉火锅、红烧羊肉、手抓羊骨、炒羊血、

炒羊肝、炒羊肚、羊毛百叶

品鉴结果：想吃“全羊宴”，还是到永康啊，正宗地道，太鲜美了！从冷菜到第一道每人一份的羊杂汤，再到红烧羊肉、手抓羊骨等，羊味十足。永康特色鱼羊鲜，用羊汤炖鲈鱼，鲈鱼里融入了羊肉的鲜美，让“吃货”叫好；红烧羊肉，是东乡羊肉的经典作品，肉质细腻，口感醇厚；还有炒羊肝，又鲜又嫩……



永康大酒店

团长记：本次京晚美食品鉴团的活动

非常成功，感谢众多微友报名参加！没有参加到第二站的微友也不要气馁，第三站——斜桥街小城故事时尚餐厅，很有可能有你们的位置哦！继续关注并转发京晚美食品鉴团的微信至朋友圈，将转发页面截图回复，加油！

微信：jwmfspjt7777



微信扫一扫  
加入我们吧！

