

### 俊江南乾吟阁 龙吟坊餐饮美食街的家宴新秀

俊江南乾吟阁大酒店,位于长江边的镇江龙吟坊商业街。沉稳大气的新中式装饰风格,别出心裁地融入时尚元素,清新夺目,时尚典雅。走进俊江南乾吟阁大酒店,尽显江南之意。

俊江南乾吟阁可容纳780人同时就餐,其多种餐区的配置,为百姓举办生日宴、寿宴、婚宴等家宴提供了更多选择,充分体现了“家事喜事事事欢聚俊江南”的定位。这里精致舒适的散客零点区,80个餐位,既有大圆桌,也有卡座;这里宽敞豪华的大堂,为新人提供了温馨的“迎宾区”;这里的儿童乐园、IPAD上网区,为小孩、年轻人提供了欢乐的“娱乐区”。这里不仅有合理的区域设置,更有细致入微的真诚服务,让人们感受“家一般”的温情时刻。俊江南乾吟阁的婚庆服务团队,从婚宴到婚礼,为客人全程服务,如免费提供新娘房、婚礼顾问、婚礼司仪、婚庆布置等婚庆服务,更有贴心的宴前一个月的免费试菜选菜服务……

据悉,近日俊江南为宾客提供了多重优惠——如订家宴5桌以上,返餐额10%礼券;20桌以上,返餐额10%礼券以外,还免费提供全套舞台、灯光、音响和LED彩屏,以及新娘房与特色节目表演。(阿绢)

### 牡丹真“国色”

国色餐饮会所位于滨江旅游风光带中段,是美食与风景的结合,成为江边一道亮丽的风景线。

走进国色,映入眼帘的便是别致的大厅。大厅有六个卡座、三个小型圆桌和三个典雅的半包。整个大厅的墙面都是落地窗。邀上三四位好友,点上几道小菜,喝上几盅美酒,顺便欣赏着窗外的美景,那是一件多么惬意的事情。应广大消费者的要求,“国色”针对大厅消费者创作了一批新式菜肴,包括煲煲好味、老火炖汤、精品粤菜等六大类。价格适中,菜肴精致,环境优美,给你一种别样的体验。从现在起至10月31日,到国色餐饮会所就餐,中午消费菜金享受7.5折优惠且散客在包厢和大厅消费菜金(折后)满300元以上可赠送100元面值现金券(送完即止),菜金不包含酒水、海鲜、专项产品。中午消费红膏蟹价格优惠至88元/只(公、母),消费红膏蟹10只以上均可赠送黄酒一瓶。推出新的1688元/桌和1888元/桌家宴套餐(3桌起订)。(红绢)

### 新宴春永不停步

古韵镇江,老字号能够传承发展的不多。老字号既要传承,又要推陈出新,才能与时俱进,不被淘汰。不拘泥于历史的成就,不断创新,使得闻名遐迩的宴春酒楼在家宴和早茶供应中一直红红火火。

典雅的装饰,巧妙的格局,别致的包间,宴春酒楼大市口店总能够让不少人在这里找到回忆。三楼的宴会大厅目前重新整修完毕,大厅能容纳30余桌客人,婚宴、寿宴、公司party,宴春不断更新自己的硬件设施,恢弘的大厅,现代的灯光效果和音响设施,在每一次的整改中都不断进步。

硬件设施不断与时俱进,软件也在不断创新。随着人们生活理念的改变和对食物要求的提高,宴春酒楼从早茶到筵席,适时调整和改良菜品。从人们的健康角度考虑,近期又有一批新式菜品与大家见面,个个滋味,期待您的品尝。宴春酒楼紧跟时代步伐,既传承了老味道,又与时俱进推出健康时尚的新菜品。重新装修的大市口宴春已经整装待发,相信,一定会给新老顾客耳目一新的感觉。(红绢)

红绢推荐美食



## 菊开正浓 别忘食菊

秋天是属于菊花的季节,随着秋色渐浓,曾经姹紫嫣红的花儿都蔫头耷脑了,唯有菊花却花开正茂。色彩斑斓的秋菊,或是漫山遍野,或是依径绕篱,都开得恣意热烈、烂漫如锦。菊花既可以供人欣赏,还能做成菜肴,让人大饱口福。

《离骚》中有两句脍炙人口的诗句:“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英。”屈原该是生吃菊花的吧,想来真是颇有诗意。赏菊时信手拈来几朵菊花洗干净,就那样撕几瓣菊花入口,轻轻咀嚼,只觉鲜嫩滑爽,唇齿生香,还伴有丝丝清凉,个中滋味真是妙不可言。

吃菊花就要了解菊花的习性,菊花气味芬芳、味甘微苦,具有散风清热、平肝明目的功效。一般药用菊花只有黄、白两种,做菜通常以白菊为佳,杭白菊与黄山贡菊均为做菜佳品。切记,有一种名为苦蕒的野菊不可食用。菊花做菜食用,最好用盐水洗净。

菊花最简单的吃法,可以把花瓣清洗之后,用开水烫一下,再配上佐料就是可口的凉拌菊花。吃火锅的时候,也可以摘来些鲜菊花,洗干净后在锅里涮一下即可入口,味道也相当不错。

菊花炒着吃也别有一番风味。将菊花去蒂撕成花瓣洗净,瘦肉切细丝,和蛋清、淀粉拌匀。炒锅油五成热时放入肉丝,快速翻炒几下,接着放入菊花,翻炒均匀,熟即起锅。菊花与肉丝的味道相得益彰,清新爽口。

菊花还可以做汤。将菊花瓣用清水浸泡,沥干水分。鱼肉切成3厘米见方的鱼片,姜切片、葱切段、冬菇切片。汤锅内加入清汤,投入姜和葱,烧开后下入鱼片和冬菇,加入少许料酒,等鱼片熟后,捞出冬菇、葱姜,再放入菊花、盐和适量蘑菇精即可。菊花鱼片汤颜色鲜艳、菊香诱人,入口的滋味更是耐人寻味。

我国古代早有记载菊花酿酒的做法。宋《西京杂记》中记载:“菊花舒时,并采茎叶,杂黍米酿之,至来年九月九日始熟,就饮焉,故谓之菊花酒。”菊花酒古称“长寿酒”,其味清凉甜美,有养肝、明目、健脑、延缓衰老等功效。

不过食菊花,最为人所知的当数菊花茶了。拿来三两朵菊花,少许冰糖、绿茶,用沸水冲泡后便是一壶上好的菊花茶。酒足饭饱之后再品一杯清新淡雅的菊花茶,真可谓“菊花如有土,过时有余香”。

秋色正好,菊开正浓,赏菊之余食菊,自然是别有一番情趣。(李群学)



## 有滋有味疙瘩汤



所谓疙瘩汤,通常的做法就是在面粉中加入少量的热水,摇动面盆,用手稍加搅拌,使之成为一个个大小不一的“疙瘩”。热锅入油爆香葱姜,放入南瓜丝或是黄瓜丝,稍加翻炒后入水成汤,水开后放入疙瘩煮熟,加适量盐,淋入少许猪油。这样一锅疙瘩汤,连菜带饭都有了,吃起来鲜香嫩滑。

母亲做的疙瘩汤是改良版的,不同之处在于疙瘩。先弄好硬面团,锅内汤开后,双手沾少许水,揪下一小块面团扯成薄薄的面片,一边扯一边下锅,有点山西刀削面的感觉。这样煮好的疙瘩汤很筋道,更有嚼劲,孩子们爱吃。

疙瘩汤可搭配的蔬菜种类很多,春天的小白菜、黄瓜,夏天的南瓜、西红柿,秋天的菠菜、大白菜,冬天的萝卜等。只要你愿意,应季的蔬菜都可以和面疙瘩融为一锅美味的疙瘩汤。

儿子喜食西红柿,我便做成了西红柿鸡蛋疙瘩汤,装入碗中撒上几片香菜叶,红亮的西红柿、嫩黄的鸡蛋汤、白生生的面片、青翠欲滴的香菜,看着色泽鲜艳饱满,闻起来香

气扑鼻,让人食欲大增。

也许是某个黄昏,迟归的母亲在孩子们连声喊饿的催促声中,灵机一动便发明了这种吃食。只是一把蔬菜、一些面粉,一勺油、一点盐、一瓢水,十来分钟就解决了晚饭问题。当一家人围坐一起埋头喝汤,呼啦呼啦的,空气中充满着家和爱的香味。

作为一道颇受欢迎的家常食物,疙瘩汤如今也慢慢走进了城市的大小饭店,成为食客们乐选的酒后主食。酒过三巡,众人喝上一碗香喷喷、热乎乎的疙瘩汤,胃部暖暖的,酒精的刺激得以消减。在举杯畅饮之后,尽兴而不伤身,主客皆欢。

面粉与水的充分融合成为了面疙瘩,人与人之间若是沟通不畅也很容易产生疙瘩。面疙瘩可以煮熟了变成美食,人际关系上的疙瘩久而不解则会成为芥蒂。虽然生活就像一团麻,总有那解不开的疙瘩疙瘩。真诚一点,包容一点,理解一点,少添堵,多释怀,爱生活,爱美食。有空做碗疙瘩汤,在简单中回味无穷,在平凡中感悟真谛,有滋有味,岂不快哉?(雨林)