

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“家事喜事事事相聚俊江南”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,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装修完毕,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,个中滋味,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)

蛋黄焗 茶树菇



茶树菇,高蛋白、低脂肪、低糖分,是一种具有保健食疗作用的纯天然无公害保健食品。经过优化改良的茶树菇,盖嫩柄脆,味纯清香,口感极佳,可烹制成各种美味佳肴,其营养价值超过香菇等其他食用菌,属高档食用菌类。

食材:
面粉、茶树菇、鸡蛋、咸鸭蛋黄。

- 具体步骤:**
- 1.将茶树菇去根用热水焯一下。
 - 2.取出沥干水分备用。
 - 3.打入一枚鸡蛋后与茶树菇拌匀。
 - 4.加入适量干面粉与茶树菇鸡蛋再次拌匀。
 - 5.锅入油,将挂好面糊的茶树菇放入炸至金黄取出。
 - 6.将咸鸭蛋黄碾碎备用。
 - 7.锅入少许油,加入碾好的鸭蛋黄炒热炒匀。
 - 8.将炸好的茶树菇加入到炒好的鸭蛋黄里即可。

小贴士:
咸鸭蛋黄一定要碾成泥状最好,有少许颗粒无妨,但一定不要过多。因为咸鸭蛋黄本身带咸味,所以做茶树菇的时候不用加盐,如个人口味特重,可适当加少许即可。(茅仪毅)



又到 白菜可人季

又到了吃大白菜的季节。大白菜是老百姓的菜,也是平民化的蔬菜,充满了人间烟火温暖的香气,始终和人的日常生活连在一起。

在老家,家家户户在秋冬时节都要储存大白菜。冬储大白菜是有技巧的。先把大白菜立起来,在阴凉处放置几天,等白菜外面的菜帮脱水萎蔫,再放到地窖或墙根背风处存放,上面盖上草帘子,等到冬天就可以随吃随取了。

“百菜不如白菜”。大白菜不仅清白翠绿淡雅,看着让人赏心悦目,而且荤素皆宜、味道鲜美、清脆可口,非其他菜蔬所能比,恐怕这也是大白菜自古以来得到人们青睐的原因吧。南齐的周颙就说过菜中美味就两样——“春初早韭,秋末晚菘”。晚菘就是指大白菜。苏东坡更是对它喜爱有加,留下了“白菘似羔豚,冒土出熊罴”的溢美之词。

大白菜是冬天饭桌上的主菜,或清炒,或醋熘,或炖肉,也可以用白菜爆锅下面条,这其中又以醋熘白菜最不易做好。首先从选料上就有讲究,用白菜叶绝对不行,下锅就塌秧了,白菜帮也得精选,最外面两层的不能用,因为太厚实水汽太大,菜心也不能用,因为过于娇嫩,只能用中层菜帮,去除菜叶。菜帮切成片状,用明油勾芡,临出锅时喷醋。吃在嘴里软而不塌,酸而返甜,十分爽口。

凉拌白菜心也非常可口。先把鲜嫩的白菜心用手撕成小块,由于少了刀口,大白菜便没有了生硬的断痕,反倒有了一种青山绵绵不绝的意境,衍生出新的灵动。再倒入一点点白醋,然后再放一点点辣椒,鲜脆甘甜的味而不露声色地将你引诱,脆脆地嚼上几口,清爽的感觉就会齿颊留香。

白菜馅的包子也是一种让人嘴馋的吃

食,母亲喜欢用白菜和猪油渣做包子。印象最深的是在一个飘着雪花的冬天,母亲蒸了几锅白菜馅的大包子,当时我饿得厉害,就在灶台旁边等,当那热腾腾的包子出锅时,我不顾烫,连忙拿起来,吃得满嘴喷香。

我最喜欢的是白菜豆腐汤,撒上切碎的生姜末子,看上去极为平常,但细细品之,味美极致。清清的汤色,绿是绿、白是白、黄是黄,日子因为这三色的加入,一下子鲜嫩起来。一碗白菜汤下肚,肠胃格外暖和,脸上的颜色红润多了,细细的汗珠从额头悄悄冒出,日子竟是那么的惬意。

大白菜,一个俗得不能再俗的名字,一种普通得不能再普通的蔬菜,但是它的叶脉里却流动着鲜活的生命,洋溢着浓郁的人间烟火气息与人情味,将我们的日子调剂得格外鲜亮、安稳。

(吕峰)



红绢荐
美食

