

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,适时调整和改进菜品。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)

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。(阿娟)

重“塑”菜品 重“心”出发 国色海派菜肴 隆重登场

重“塑”国色菜品,重“心”出发,国色会所为庆祝开业3周年隆重推出海派菜系,在不失原有粤菜风格的基础上,增加全新海派特色菜肴,特聘请来自常州的海派大师给消费者带来全新、精致的海派菜品,价格更加注重大众消费。

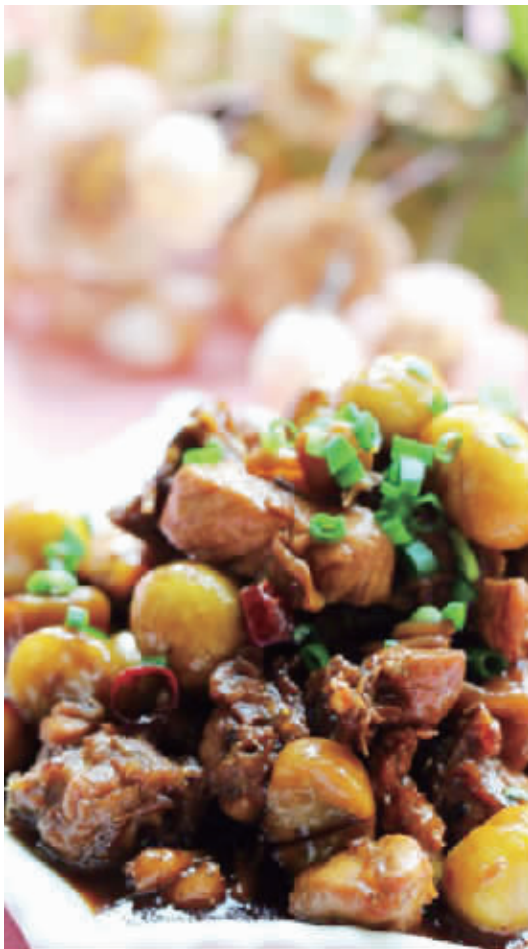
美团、微信、魅力体验卡、抽奖疯狂大派送……国色会所“专注每道美食”的经营理念,推出了一系列全新优惠活动。同时,用心为消费者营造静心、优雅的就餐环境;用心为消费者提供最贴心、最优质的服务。

据了解,2013年12月1日—12月31日,晚上前来酒店消费(包厢和大厅均可)即可获得抽奖机会1次,中奖率100%,最高奖品价值千元。同时推出每周特惠菜肴,2013年12月1日—2014年1月31日,每周推出2—3道特价菜肴。

此外,国色还推出了网络销售,分别为代金券和套餐销售2种,代金券为75元(抵100元),套餐3658元/桌优惠至1999元/桌,美团客户前来酒店消费即可获赠一套优惠券(包括1张国色魅力体验卡、1张听江楼干果券、A、B2张牛排优惠券)。

(红绢)

红绢推荐美食



栗子入菜 糯软清香

北风呼啸的冬天,一阵阵糖炒栗子的甜香裹着烤红薯的清香自街角吹来,让人垂涎。看那油光闪亮的板栗在满是黑砂的炒锅里慵懒地转悠、摆动,春光乍泄般半露出松花黄的果肉,怎不让人心动?遂买了回家,那是女儿严冬时的最爱。

爱人也喜食栗,常买了新鲜板栗,开水煮了,慢慢剥了吃;或用网袋装好,挂在北窗下,风干,让淀粉慢慢变成糖,水分一并风干,极甜,更细腻更有韧性,壳也好剥,这就是北京人爱吃的“风栗子”。

栗子素来被誉为“补肾之王”,民间常用来做菜,如果栗子烧鸡、板栗炖肉,还有栗子烧排骨、板栗银杏炒小粽子,都非常美味。

栗子烧鸡最好选童子鸡。将公鸡褪毛,收拾干净,剁成鸡块,加料酒、葱姜、生抽,锅内“乒乒乓乓”一通翻炒,7分熟时,即可将去皮的板栗入锅,加水,以大火攻、小火煨,揭开锅盖,赤褐色的鸡肉真是养眼,连栗子肉也成了好看的金红色。尝两口,鸡块中满是栗子香,栗肉中又充盈着鸡的美味,水乳交融相得益彰,止不住就要饮上两杯,舌上味蕾似乎全都能苏醒了过来,大快朵颐是必然的。

板栗炖肉,一般过年时总要做的。五花肉刮皮,洗净,开水锅里焯一下,再洗净,切块,加入葱姜翻炒,倒料酒去腥,以板栗入锅,入生抽、老抽着色,加白糖及少量清水。以中火烧开,再转为小火焖,至猪肉酥烂,香味扑鼻时出锅。栗子沁甜,猪肉爽口,且色泽艳丽,一派富贵气象,很是诱人。

栗子鸡腿又是一种让人垂涎的美食。先将鸡腿用黄酒、酱油腌上半小时,再开火,将鸡腿入油锅煸炒,加葱姜蒜、八角、花椒、干辣椒,炒得香喷喷的,加酱油,继续翻炒,加冰糖略炒片刻,加适量开水,待水开后,加入板栗,转为文火慢炖,让那淡蓝的火苗多情地舔着锅底,听锅内咕嘟咕嘟的絮语,直到厨房都是浓油赤酱的鸡腿与板栗的香与甜,再改为大火收汁。那鸡腿直接取了就啃,非常过瘾,板栗也吸进了肉香,更加甜美醇厚,且因焗煮时间够长,糯软清香,极是馋人。

《红楼梦》中还提到过史湘云爱吃的栗粉糕,其实做起来也不难,无非是将栗子煮熟,去壳,打烂,拌进糯米粉,加绵白糖,做成糕点,撒上甜桂花,上笼屉蒸熟就是。如此精致小食,岂能不好?不过要注意的是,做栗粉糕最好加点山楂糕,有助于消化。

(朱秀坤)

水族佳肴——鱼包韭菜

一次旅游时途经刘三姐的故乡宜州,到一位少数民族的朋友家做客,吃到了一道特别的菜——名叫鱼包韭菜。朋友对我说,鱼包韭菜是水族的特色佳肴,只有在隆重的节日,或者是招待客人时才会烹调这道美味的菜肴。而且,以“鱼包韭菜”款待客人,还寓意着主客吉祥,永远健康。

鱼包韭菜的做法相当讲究。首先,将一条体重1公斤以上的草鱼沿背脊剖开,去除内脏,洗干净后用盐、花椒粉、糯米酒抹一遍,整条鱼各处都要抹上,腌1小时后,洗净备用。然后,把姜、蒜、干辣椒剁碎,和着洗净的韭菜,塞进剖开的鱼身里,摆整齐,塞满,再用稻秆在鱼身上捆扎3道,以防鱼肚子里的韭菜

在烹煮过程中涨出来。最后,把糯米酒倒在陶瓷的大汤钵里,再把大汤钵放到装有清水的锅中,在汤钵口上面支放竹蒸笼,鱼就摆放在竹蒸笼里面,加盖先用大火蒸30分钟,然后再改小火蒸20分钟,至酒蒸气将鱼熏透,蒸熟起锅后,装到菜碟中就可以了。

端上来的鱼包韭菜浓香扑鼻,韭菜和糯米酒的甜香组合,再中和了草鱼的鲜美,香气醇正而厚重。夹一块鱼肉入口,韭香味浓,酒香醇郁,鱼肉肥美细腻,烂而不糜,齿颊留香,令人回味无穷。据说,因为鱼包韭菜是用糯米酒熏蒸烹煮,所以即使是夏季,在常温下也可以存放3到5天而不会变味。

(欧政芳)



锅巴香香熬成粥

每到冬季,就让我想起了母亲曾做过的锅巴莲子粥。热腾腾的粥,摆放在桌子上时,让人闻着就有食欲。锅巴莲子粥,就是用锅巴加入大米以及莲子熬成的粥,不仅香,而且还有养生的功效。

做这道粥,最重要的食材就是锅巴。为了能做出好锅巴,母亲特意去市场上买回了一个做煲仔饭的小沙煲。当香喷喷的米饭熟了的时候,母亲会再用小火将饭再多焖一会,没多久,便可以闻到锅巴的香味了。

将锅巴铲出放凉,将大米、莲子洗净,然后将这三者一起放入锅中,加入适量的水,以小火慢煮。等莲子煮至烂熟时,加入白糖调味即可。莲子具有较好的补脾养肾、养心安神的功效,特别适合冬季养肾之用。

粥吃在嘴里,又甜又香,特别是煮在粥里的锅巴,不再是那种硬邦邦的感觉了,吃在嘴里别有一番滋味。还有那莲子,轻轻一抿就烂

了,着实是让人吃了还想再吃。这样的一碗粥,不仅适合老人,更适合孩子和长期在办公室里工作的人们。

也曾问过母亲,怎么会想到用锅巴熬粥。母亲对我说,其实这也不是她想到的,而是有一年的冬季,她去同事家做客,同事的母亲曾给她盛了一碗锅巴粥吃,于是乎,便喜欢上了这种味道。

如今这道锅巴粥,被母亲改良了,偶尔母亲还会加入少许的小米。在她看来,人体最需要的食物就是谷物,五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充,气味合而服之,以补精益气。

(朱凌)

