

就是喜欢红

小龙虾,手指唱歌

寿宁路因小龙虾而成名。想当年一条街上,一到晚上,街上坐满了吃虾的人,大家并排坐在马路旁,挽起袖管,斯文矜持抛在一边,双手撕抓不停,吃到舌尖冒油汗流浹背,嘴中呼出浓浓的辣味,就是不能罢口。

这几年寿宁路的人气不减,到处龙虾飘香,虽然多了不少新店,但有一些老食客,还是习惯认准一家店一个口味,比如这“香吧岛十大龙虾”,只卖一种大虾,相对其他龙虾店少了很多花样,但老板的解释底气十足:只做与众不同的口味,顾客吃过一次会认准这个口味再来。

再看盘中的龙虾,甲壳颜色鲜艳诱人,火红的龙虾围坐一盘,让人看着

就很有食欲。独特的调料配方使肉汁越吮越有味,剥开虾头,虾肉雪白夹黄露出,肉很有弹性,汤汁很鲜美,一股脑儿吸进嘴里,啧啧作响吃一只实在不过瘾。

而且这里上菜的速度还真快,才点好几斤,刚刚坐定、放好物品,龙虾就已经上桌了,众人早已饿得不行,戴上塑料饭兜、手套,倒上啤酒饮料,挽起袖管,斯文早已抛在脑后,双手撕抓,蘸醋喝酒,一直吃到眼前堆起高高的虾壳残骸,啤酒饮料瓶倒得横七竖八,仍感觉不够过瘾,抹一口嘴边的香辣残油:“小姑娘,再点两斤!”。



文 / 詹静

另外“香吧岛十大龙虾”还推出了时下流行的烤扇贝和烤生蚝,用蒜泥和辣椒细细刷上一层,炭火里烤上一圈,闻在鼻尖吃到嘴里都是满满的香。

香吧岛十大龙虾王
地址:寿宁路51号(近西藏中路淮海中路)
电话:63114195



水煮鱼,舌头跳舞

正值酷暑,吃腻了淳朴香郁的农家菜,唯想体验一把川菜的麻辣劲,在这炎炎夏日畅快地甩下一把辛辣的汗水。友人介绍了这家“沸腾鱼乡”的水煮鱼,理由是,无论是菜的口感还是店堂的设计,都有着致命的诱惑。果不其然,店堂时尚大气,再来,就得看看这儿的水煮鱼是不是也如其说了。菜尚未上桌,醇香的辣味早已幽幽飘来,看见沸腾着的鱼被端了上来,心情也随之沸腾起来。仔细一看,满目的辣椒红亮养眼,雪白的鱼鲜嫩精致。我用筷子夹起一片水煮鱼,舌头刚接触到鱼肉,一股强烈却具有吸引力的麻辣感从我的舌尖一直延伸到了我每一根神经,其辣而不燥、麻而不苦,辛辣味

早已被花椒的“麻”遮去很多,变得麻辣鲜香,这让原本因为担心鱼太过干辣呛鼻而不敢大口试吃的我终于放下了心。于是我大胆地将鱼放入口中,入口即化的鱼肉十分嫩滑,味浓醇厚,油而不腻,尝不出丝毫鱼本有的腥味。可见其烹调之人对菜品的用料和做工都非常讲究。思绪不停,手中的筷子也没有缓下来的意图,我又夹起了另一片入汤的鱼,浓郁的鱼鲜味伴着其抢尽风头的“辣”充斥了我整个味觉。此时,如果再来一杯冰镇果汁,那真好比人间美味啊。

沸腾鱼乡
地址:嵩山路77号
电话:53825555



檬在透明的玻璃瓶中拼着清香和酸甜,酸味从瓶口溢出,引得我直咽口水。酸和甜不过分地融合在一起,宠坏我们的味蕾。

店里主推的老火例汤是来客必点的主厨推荐菜,把营养和鲜美统统吃到肚子里,听说还是12小时高火炖煲的。饭后的芒果椰汁雪糕紫糯米(名字超长)作为甜点,糯米软硬适度,还有一个可爱的芒果冰激凌小球附在顶上煞是好看。

结帐的时候服务生随发票附赠了一张电影院正价票的20元抵用券,说是最新的一个活动:在洋葱餐厅或者浪莎音乐城唱满或吃满120元,就送四家影院的观摩抵用券。

出了店,左手拎起购物袋,右手拖上女友,登上电梯,看电影去喽!

洋葱各门店地址

店名:南京西路店
地址:南京西路881号3楼
订座电话:62675478

店名:龙之梦店
地址:长宁路1018号龙之梦购物中心8楼
订座电话:52398668

店名:大上海时代广场店
地址:淮海中路99号大上海时代广场4楼
订座电话:63910006

店名:五角场店
地址:邯郸路600号万达广场第一食品3楼
订座电话:33620147

店名:南方商城店
地址:沪闵路7388号5楼电影院东侧
订座电话:64122231

营业时间:10:00-22:00
人均消费:午餐人均25-30元,晚餐60-70元。



洋葱,与休闲同行

遵循上海商家“没节日创节日,有节日起蓬头”的特点,拖了同为单身的女友外出大采购。逛至时代广场的时候早已过了午餐时间,看见店堂里超大的洋葱餐厅广告挂旗才惦记起饥肠辘辘的肚子。女友一副“原来你也在这里”的表情,我寻思着早已过了午餐时间的洋葱餐厅还提供午餐么?

上电梯抵达四楼,老远就看到和广告挂旗颜色一致的洋葱餐厅门头。以亮黄色作为店内底色,明亮的颜色有立刻提升食欲的感觉。红色发财鱼有些“人来疯”,手指微点鱼缸一侧,它们便像“听”到冲锋号一样蜂拥而至,好不热闹。看见此时仍有很多客人在用餐,我们便放心地翻起菜单。店长解答了我们的疑问:“洋葱餐厅是休闲类餐厅,我们希望融入到顾客日常的生活中去,而不单纯地只为一顿午餐和晚餐,哪怕您逛累了来‘洋葱’点一份奶茶来小憩,我们都会全心服务。”

等菜时间,女友悠哉地拿出她每天随身携带的“本本”,我惊讶地用手臂顶了顶她,她边手指店内“提供免费无限网络”的广告,边敲击Google寻找下一个海拼点。

先上桌的是“砂锅焗鲈鱼”,偌大一个砂锅端来,掀盖时里面冒着热气吱吱作响,服务生用勺子为我们稍作搅拌,让鱼不至于沾锅底。鲈鱼均匀地切成块,刀功不凡,鲈鱼吃了多次,但用砂锅焗的还是头一遭。砂锅底部浆汁丰腴,夹起一块蘸着浆汁放入口中,鱼肉恰到好处地与

堂前月清好 秋野万里香

文/ 阿丁

创业18年、连锁经营5年的“鸭王烤鸭”,之所以能在沪上餐饮业占据了绝大部分的北京烤鸭市场份额,不仅仅是其9家店的规模效应和强劲而持续的宣传手段,更是以其崇尚烤鸭品质,注重整条产业链上的每个环节,为大众化的烤鸭提供各具特色的延伸服务所致!

“鸭王烤鸭”自2004年至2006年连续3年荣获上海国际餐饮博览会金奖、特金奖,凭其实力赢得了消费者的信任。“鸭王烤鸭”进入上海餐饮市场9年来,每年“中秋节”各门店外卖烤鸭排队取货的长龙难见首尾,已成为申城一道定时的风景线。

2006年中秋节前夕,由于鸭王烤鸭已供不应求,为保证质量,“鸭王”果断决定在10天前就停止了预订。

众所周知,越做越强的“鸭王”品牌正以其强劲的发展势头,形成了“鸭王”各类产品的“托拉斯”业态。

名声远扬的“鸭王烤鸭”,其原料鸭来自鸭王企业集团旗下的北京巨星、爱德养殖场和加工厂,科学的养殖手段和确保品质的加工设备从源头上保证了“烤鸭”的永恒质量。

烤鸭的果木、包括消费者食用时的面酱等系列主辅料,“鸭王”严格执行从最好的原产地采购的策略,从而赢得了市场心悦诚服的认可。

时值“中秋”来临,素有中秋食鸭、吃月饼习俗的上海餐饮市场又将是好一番热闹。群雄竞争,强者为王。鸭王烤鸭的十足底气不仅来自于其已销售了一

百多万只的数量,更在于其方便食客的连锁网络和一个订餐电话就能OK的城市节奏!

溽暑未消之际,鸭王烤鸭和月饼的“中秋节”团购订单已如雪片一般而至,98元一只的烤鸭,58元~398元一盒的各色月饼预定量明显高于去年。

眼下食品价格普涨,而“鸭王”却仍然坚守着价格底线,践行着“宁让公司吃亏,也不让消费者吃亏”的品牌服务标准。

据透露:“中秋”团购鸭王烤鸭50只以上可获优惠;领优惠券可以在“鸭王”的9店通用。

“鸭王”此次推出的月饼系列已有四年历史,也已连续四年荣获了“上海市名优月饼”的称号,无论是其鸭肉月饼的特色和趋大众化的价格,都已受到越来越多消费者的青睐。

“鸭王”统一订餐热线:62997777

“鸭王”上海九店分布:

徐汇店:天钥桥路20号西亚宾馆2楼

杨浦店:四平路2500号东方商厦7楼

虹桥店:娄山关路85号东方国际大厦

静安店:江宁路77号

虹口店:四川北路2002弄17号东泰休闲广场3楼

普陀店:兰溪路125号曹杨影城4楼

闵行店:沪闵路7388号南方商城5楼

安亭店:嘉定区安亭镇新源路569号

青浦店:青浦区公园路458号凯特利广场5楼



鸭王烤鸭新鲜出炉

偶苏堤 品“西厢”

图、文/ 丁丁

据杭州名菜龙井虾仁改良而得,缀以芥兰、北极贝和鲜虾仁,吃口清鲜,很受年轻女性欢喜,这或许也是“西厢记”为呼应跨虹桥有“情人桥”之称的缘故吧;石磨豆腐,顾名思义,乃手工磨出,豆鲜浓郁,配之以虾仁,滋味就是不一样;曲院风荷,十足的杭州名景之菜,所用主料莲子、嫩菱、藕片令人触景生情,底垫绿色荷叶,造型生动优美,令人不忍下箸破“景”。食之尽享鲜嫩的风味,不愧是一款“西厢记”的招牌菜。

据店主介绍,每晚8点半,由张艺谋总导演的大型情景剧《印象·西湖》就在右边的湖面上演出,饭店四楼露台上设有少量的观剧专座,只是要预先订票。

品“西厢记”美肴,喝龙井香茗,看“老谋子”大手笔之作,实在是一番人生好享受。

地址:杭州苏堤湖口路1号
电话:0571-87971215/87967818

偶去杭州游览,出得岳庙,至苏堤小憩,只见柳浪烟波中掩映着一家名曰“西厢记”的大酒店,时值正午,便就近踏入酒店。

“西厢记”依偎在苏堤六桥之一的“跨虹桥”之畔,三层欧式小楼,门扉典雅,游客鱼贯而入,想必生意不错。底层食客已满座,于是上二楼包房,点了几道夏令菜:雪菜小笋菜鲜笋嫩,胃口大开;抱腌白条鱼,肉质略紧吃口细腻鲜美,实属夏日之佳肴;小资情虾,据说这道菜是根

