# 2007象山海鲜节明天闪亮登场

## “足不出沪”,也能吃到正宗宁波象山海鲜

文 / 罗伊

明天上午,2007象山海鲜节将在上海光大会展中心开幕。首次光临上海的这个“外来和尚”,将为上海市民念出哪些别出心裁的“经”?

### 看点 1

开幕式推出的象山海鲜“千鱼百螺宴”,已申报上海大世界吉尼斯纪录。这份大餐由一条长5.2米、宽1.3米的木制帆船和15只0.6米长的小船为器皿组合而成。整桌宴席以正宗象山海鲜为原材料,选用上百种海产品和近百种调料,原料总用量达上百公斤。选料注重健康、精细、鲜活,运用炒、炸、烩、溜、蒸、烧等多种烹制手法,因料施技、口味多变,同时保持海鲜的原汁原味。20多位资深厨师参与加工,耗时100多个工时。整个作品美观大气,好似十多艘出海渔船在碧蓝的海面上满载而归。

### 看点 2

在“象山餐饮企业形象展示和水产品展示”中,象山海鲜酒店这几年在长三角地区的崛起,特别是在上海的发展成果将得到充分展示。在沪的十余家知名象山海鲜餐饮企业将各展其能,献上正宗的特色海鲜美食。象山丰富的海鲜资源将得到尽情展现,来自象山的鲜活、冷冻水产品和加工品将和上海市民见面,多达500多个品种。其中有超过1.5公斤的野生大黄鱼,也有免费品尝的象山鱼圆、鱼排,让市民饱眼福的同时,也大饱口福。

### 看点 3

象山海鲜不再只是酒店饭桌上的常客,它将放下身段,来到上海社区,进入寻常百姓家。甬海公司举办的象山海鲜产品社区展销会,将把象山海鲜从船头带到百姓灶头。社区展销活动期间,甬海公司还将实行让利活动,还利于民。

**相关链接**

### 2007象山海鲜节主要活动

**开幕式**

- 时间:2007年12月7日上午10时
- 地点:上海光大会展中心2楼

**象山餐饮企业形象展示和水产品展示**

- 时间:2007年12月7日至10日
- 地点:上海广大会展中心2楼象山海鲜馆

**象山海鲜进上海社区展销**

- 时间:2007年12月8日
- 地点:静安区青海路

**沪、杭、苏、甬、象五地酒店联动促销**

- 时间:12月7日至12月15日

**海鲜之旅**

- 时间:12月7日至12月15日
- 内容:组织以上海为主的长三角游客到象山,品海鲜、观海景、游海滩、购海货。凭本报在象山海鲜节开幕式现场报名,优惠20元/人。

# “象山牌”海鲜酒楼在上海

近年来,象山海鲜在沪杭甬等地声名鹊起。在上海,打“象山牌”“石浦牌”的海鲜酒楼已有数百家,丰收日、宝燕、黄山、铭阳、金沙渔港等大批海鲜酒楼发展速度惊人。

### 丰收日(集团)公司

丰收日宁波海鲜大酒店,在圈中有“宁波大腕”的称号。“丰收日”,听上去就很热闹很亲切,令人想到金秋丰收的美景。以为酒店装潢会如名字一样中式,没想到却是满眼灿烂、金碧辉煌。点菜是直面敞开式的,各种菜都有样品陈列,饱口福前,先过足眼瘾。

吃宁波菜,海鲜自然首当其冲,葱油海瓜子是“丰收日”的拳头产品。几乎所有客人都会点这道菜。海瓜子不大,肉却特别饱满,浸在特制调料中,满口透鲜,葱香扑鼻,叫人欲罢不能。

金秋时节,当然少不了螃蟹,“丰收日”有一道蟹粉豆瓣酥,鲜美的蟹粉配上豆瓣,有宁波特色,创意颇佳;街头飘香的烤鱿鱼串很诱人,但毕竟不卫生,不妨试试“丰收日”的香烤小鱿鱼干,既玲珑香嫩,又干净卫生;有没有尝过叉烧土豆?用烤叉烧的方法来烘焙土豆,既不怕油腻、热量过高,又能在入口后感觉到叉烧的香甜,MM们肯定喜欢。

酒过三巡后,再来些宁波点心。喜欢宁波汤团和酒酿圆子的朋友有福了,丰收日特有的酒酿宁波汤团合二为一。桂花飘香,沁人心脾,小小的汤团里装满黑洋酥,令当年访华的尼克松赞不绝口。

丰收日(集团)公司在上海设有10家子公司,经营面积超过50000平方米,员工2000余名。“丰收日”和“云悦”分别是企业餐饮、酒店业的两大品牌,已开有9家海鲜酒楼、1家准5星宾馆和1家贸易公司。

“丰收日”获得过“中国十佳酒家”“中华餐饮名店”“全国绿色餐饮企业”等荣誉。去年上海市质协用户评价中心“顾客满意度”调查,“丰收日”品牌的顾客满意度达88.95,知名度达93.24。

### 上海宝燕企业

成立于2000年,旗下拥有上海宝燕海鲜餐饮连锁、商务酒店连锁店群及上海宝燕家具有限公司。

上海宝燕海鲜餐饮连锁在上海拥有10家分店,累计投资达亿元,员工超过1000多名。先后被宁波市贸易局、象山县人民政府评为“十佳酒店”;被本报和上海市食文化研究会评为“新民食神金勺大奖优秀餐厅”;获得“上海绿色餐饮企业”“中华餐饮名店”等荣誉;是上海烹饪协会、闵行区餐饮理事协会等组织的团体会员、闵行区青年创业之星等。

### 上海黄山宾馆

上海黄山宾馆象山海鲜城1999年开业,位于浦东金桥出口加工区和陆家嘴金融贸易区交汇处,靠近杨浦大桥,交通便捷,备有宽敞的大型泊车场,并提供全天候安全保障。

以象山海鲜为特色,弘扬海派饮食风尚,倡导“以人为本,以和为贵”的经营方针,注重经济效益双赢的经营策略,努力回报社会,不断推出让利酬宾活动。

近年来,在浦东张江和北蔡地区先后投资建造云南村大酒店和龙象海鲜大酒店,已逐步形成“三驾马车”,驰骋于浦东新区的餐饮市场。

### 上海铭阳大酒店

坐落在莘庄沪闵路与报春路的高档生活园区内,与地铁外环路站、沪杭高速公路出口处毗邻。是一家准三星级宾馆,设有153间(套)客房。房内设施齐全、配有中央空调、国际国内直拨电话,提供宽带上网服务。酒店会议中心拥有大小会场3个,可举行国际、国内各类会议。酒店内的中、西餐厅以及25个大小豪华的宴会包厢可同时接纳600人就餐,酒店还拥有约1600平方米的高层次商务办公房供中外客商租用。

### 金沙渔港大酒店

主营象山优质原生态海鲜,坐落于上中西路、天等路口,总面积3800平方米,拥有38间风格典雅的贵宾房及大小宴会厅。

公司秉承“高素质、严要求、精烹制、严管理”的经营理念,曾荣获“象山十佳餐饮酒店”。以宏扬中国悠久的饮食文化为核心,整合现代人饮食质量的需求变化,创建健康营养的食谱,集营养与滋补、科学与健康于一体,不断创新探索,确保食物的色、香、味及营养成分的均衡,努力让顾客吃得健康,吃得放心。

### 爱夫依大酒店

实行开架式销售,设立海鲜自选超市,明码标价。

### 领康家园

被世界卫生组织、上海市健康教育所授予首家科学健康饮食教育基地。

### 石浦假日渔港

是石浦海鲜首次登陆上海后开设的大规模海鲜酒店。

### 渔老大海鲜酒店

营业面积8000平方米,有50间包房,大厅可容纳300人同时用餐。