老刘家苏北农家菜

春到苏北老刘家 农家鲜蔬满桌香

文／悠然

吃客就是冲着老刘家新鲜菜肴好口味而来的。老刘家灶头有讲究,做出来的饭菜就是香,火候和工夫是必不可少的。老刘家烧出了苏北家乡的淳朴味道,有一种使人回归大自然的轻松,真是家人朋友聚会的好地方。

密云路店家是老刘的创业店,这么多年来,靠着扎实的厨房功夫和苏北家乡菜,让人越看越想吃,越吃越馋嘴。蒲汇塘路店还要热闹,尤其是老刘家近日推出的几只新菜,点击火爆。坐落于虹口密云路上的“名人农家菜”,是一家苏北味浓郁的饭店,浓郁的苏北味道扑面而来。门店两旁挂满了密密麻麻的各种风干发亮的肉质干货,厨间一排排正在熬制的沙锅,飘出了只有乡下散养的土鸡才有的清香味道,食欲吊足。先看看老刘家近日推出的新菜名,让你现场感受一下,然后再去尝尝,“豆腐饺子”、“白汤乌仔”、“萝卜大蛏”、“咸鱼烧肉”、“韭菜盒子”等。就说豆腐饺子吧,原汁原味苏北做法,鲜汁豆腐裹在劲道软皮子里,咬上一口,鲜汁味美,此菜先蒸后煎,里嫩外脆,口感特好。萝卜大蛏新鲜上口,很受欢迎。“咸鱼烧肉”是厨房将腌透了的咸肉与家乡猪肉按苏北菜烹饪,咸鱼口感鲜嫩,肉块汁浓味香,好多吃客品尝完后还打包回家,都说该菜有味道。“韭菜盒子”也是老刘家新推出的一道既当点心又当菜的菜肴,上桌的韭菜盒子表皮金黄酥脆。馅心韭香脆嫩,滋味优美,几乎桌桌都点,那个香呀,只有在你咬上一口才知有多美味。当然,还有其他的土鸡烧法和各种苏北菜,口味也相当好。

千岛湖鱼宴,老刘家功夫。此次老刘家推出的千岛湖鱼宴,就是全部选用来之千岛湖的有机鱼,鲜活美味,功夫烹饪。厨房对鱼头、鱼尾、鱼段和鱼泡的烧法就不下几十种。除了对一些家常口味的烧法外,老刘家还采用苏北菜传统口味制作,口碑不错。

提醒:扬州早茶仅蒲汇塘路98号二楼供应,周一至周五上午10点,周六、周日早八点供应,提供堂吃外卖。部分早点密云路店中午有售。

连锁地址:(各店家均停车方便)

老刘家苏北农家菜:密云路475号(近赤峰路)55887717

老刘家八头土灶:蒲汇塘路98号二楼 54257577 54259787

凭本图片消费“老鸡抱疙瘩”抵用十元

粥全潮汕沙锅粥

开春啦！到粥全喝口鲜粥吧

文／悠然

“粥全”粥熬得地道好喝。店家生意一直很不错。有全家出动的,有好友聚会的,都来到了粥全尝粥,一吃都说味道好。坐落于蒲汇塘路日本村四楼和梅川路的两家“粥全”餐馆吸引众多粥男粥女。店家环境小巧精致,粥品菜水好口碑。引来排队等位喝粥,确实是一幅好吃景致。

粥全最大的亮点在于煲粥方法的特别,不用平常锅煲而用沙锅煲。粥是主料,配料品种选有鲍鱼、生鱼、牛蛙、乳鸽、田鸡、乌鸡和黄鳝等,煮粥的用料全部厨房独家秘制,高汤熬煮。既保证了粥的营养价值,又保留了粥的美味。“膏蟹虾干贝粥”和“花蟹鲍鱼虾粥”是该店的两款招牌粥。粥内货真价实的膏蟹煮得嫣红迷人,膏蟹的鲜味融进白米粥,红白相间,煮得绵香软滑、鲜甜甘美。最值得称道的是该店的所有粥品均不用味精,海鲜粥还不用盐,纯天然食物和口味。所有海鲜可依照个人喜好任意搭配定量。粥全老板粥的温、软、淡、香、黏和便于消化吸收的特点,深得沪上粥男粥女的喜爱。粥全潮汕沙锅粥讲究煮粥砂锅、独家配料、火候掌控、水量等每一个细节,使得煮出来的鲜粥就是见功夫。很多老吃客一吃就上瘾,称其口味地道有特色,口感香滑柔软有风味。该店煮粥是现煮现吃,是专用砂锅煮出来的,整个熬煮过程需要二十五分钟左右,在等待时刻,店家还会送上上等茶道,供您消遣品尝。

有时一桌饕餮大餐,真还敌不过一口袅袅的粥香。开春了,去粥全尝尝鲜粥,换换口味,是不错的选择。该店还供应特色港式小吃和潮粤精美小炒。

特别提醒:粥全潮汕沙锅粥全市仅两家

地址:梅川路1275号A116座　电话:51621515
蒲汇塘路98号四楼　电话:64878517

营业时间:上午11:00–凌晨4:00

九香牛蛙馆

政旦东路开新馆 鲜辣牛蛙好滋味

文／悠然

这川菜的三香三椒三料七滋八味九杂,在“九香牛蛙馆”这几道招牌菜里是体现得淋漓尽致。政旦东路40号九香牛蛙馆为庆贺又一家新馆开张,特别实行午、晚餐85折优惠,对喜欢品尝鲜辣的食客来说,的确是个好机会。

“九香牛蛙”、“冷锅鱼”和“干锅爆爆虾”是九香牛蛙馆的三道招牌佳肴。说“九香牛蛙”这道菜是“九香牛蛙店”的镇店之宝,一点不为过,许多吃客为了品尝这道特色招牌菜,为解馋宁愿在店堂等上一个多小时。九香菌菇蛙的好口味主要来之于选用上等好原料,不含任何化学成分,同时配料全部采用菌菇和野山真菌。干锅牛蛙选用海南散养的生态牛蛙,配料全部采用天然食材,并配野松仁、丁香、桂皮、干贝金沙仁、腰果粉、山药、百合香菇等几十种天然中药材烘培食料熬煮而成,不放鸡精、味精和任何添加剂。爆爆虾用特制酱料烹饪,鲜活基围虾饱满有质感。就是平时不大吃辣的上海人也可以享受其美味。店家吃准吃客口味,除了推出第二代新牛蛙菜肴“九香菌菇蛙”,同时还推出了极具鲜辣口味的旋风牛肉、龙厨御排、麻辣鸭头等新菜肴。围坐红盆大锅狂嚼鲜辣九香牛蛙,那才叫爽。

该店的招牌菜肴,做得稳扎稳打。牛蛙分量足,价格实惠。该店的菜肴分微辣、轻辣和重辣的三种口味选择,特别适合上海人口味,就是平时不大吃辣的上海人也可以享受其美味。

连锁地址:(免费停车)

东诸安浜路127号 订座:62128936

政旦东路40号(近国济路) 订座:65644521

吴门人家：苏帮家宴名菜美名扬(一)

文／丁汀 方荻

本刊上期《吴门人家:寻找散落在世界各地的苏州菜》一经刊发,吸引了本市喜爱苏帮菜的食客纷至沓来,他们像发现新大陆似的:“价有味道的苏帮菜,早点晓得就好了！”

据了解,苏州“吴门人家”旗舰店坐落在两个著名景点之间,北邻拙政园、南面狮子林,同时作为苏州民俗博物馆的食文化展示厅。进得店内,如入人间仙境,满目亭台楼阁,碧水绿树,古雅老宅,回廊曲径,好一爿别有洞天！其百余款正宗苏帮菜不仅口味出众,还颇有历史文化故事,难怪名扬世界,是去苏州游玩的侨胞、老外必到之处。当然,也有不少上海食客趁去苏州踏青、扫墓之际,合家团聚在“吴门人家”,在享受美味佳肴的同时闻听吴侬软语的亲切温馨。

目前,“吴门人家”已有40多款复原的苏州“织造官府菜”入选省级非遗名录,这是业主长期专研史籍,并多次去北京故宫寻找康、乾两帝下江南驻跸苏州织造府的苏帮菜谱之硕果,并力争将这些濒临失传的“清宫御膳”逐一端上餐桌,以飨天下。

“吴门人家”上海店全套传承苏州旗舰店菜系,人均消费60元。700平方米的店堂分为上下两层,环境颇具姑苏风韵,包房6间,多位名人书法作品顿添华彩。店经理是位苏州籍退休教师,谙熟姑苏餐饮文化、风土人情,食客都喜欢他的热情介绍:“上海店有100多道苏帮菜,近30种苏式点心,价格亲民,不设包厢最低消费,自带酒水也未尝不可。”从店经理看“吴门人家”的温情内涵,倒是可以“管窥一斑”的。

笔者今特荐5款招牌菜,更多美肴待慢慢道来。

【樱桃肉】清乾隆年间传入宫中,烧成红色是为讨皇帝欢喜。德琳公主《御香飘渺录》中也记载慈禧当年喜爱吃樱桃肉。此菜由苏州总店配送,确保原味！选太湖农家猪,用红曲和鲜樱桃或樱桃汁浸泡烹饪,色泽樱红,肉酥味美,端上台面往往还没兜过一圈,1.3斤的樱桃肉已被一抢而空。点2份、带一份回家的吃客也不少。

【松鼠鳜鱼】姑苏菜肴中的代表作,采用太湖鳜鱼精烹。因形似松鼠,由道光帝御笔赐名而得,是江南最为著名的上品佳肴。

【响油鳝丝】那一声“响油”才是此菜之魂,鳝丝上桌,服务生将滚烫的热油现浇,哧啦声响,热香四溢,妙不可言！

【白什盘】姑苏上品传统菜。由上品的八荤三素随季搭配而成,百客百欢喜。鸡、鱼、肉、鱼肚、猪肚、虾仁、小海参、蹄筋、香菇、茭白、青豆,色清滑爽,实在撩人胃口！

【八宝鸭】鸭肚内有干贝、火腿、鸡丁、冬菇、冬笋、栗子、糯米、虾仁等货真价实的“八宝”蒸制而成,从当年乾隆皇帝用膳底档中可以看出,乾隆也十分喜欢吃这道菜。申城不乏“八宝鸭”,然,此处乃独具名菜风范。

“吴门人家”好菜多,故事多,其严守商道,菜肴不用味精、添加剂,确有“天珍海味”之美誉。无论是去苏州,还是在上海,“吴门人家”总有您一次尝不够的苏帮菜。

敬请关注下期“苏式点心篇”。

【店家惠客】即日起,来上海徐汇店消费满百元,凭本文享受8折优惠;消费满200元以上还可报销交通费(出租车起步费)一张。

“吴门人家”一览

苏州狮子林店:潘儒巷31号
电话:0512–67288041(泊车无忧)
苏州阊门店:西中市127号
电话:0512–88205777
上海徐汇店:浦北路1081号(近桂平路,免费泊车)地铁1号线锦江乐园站下。
电话:021–54186810

湖西岛

借你慧眼 辨别有机食品真假

有机食品是如何生产出来的

有机食品是如何认证的

如何购买有机食品？

www.cbd5organic.com

热线电话:400-686-5655 86-10-65625999

http://www.cbd5organic.com

无任何化学添加