

去季诺意式休闲餐厅 品美国阿拉斯加海产



天然·野生·持续



独家特制

季诺意式休闲餐厅

作为专业的意大利连锁餐厅,季诺甄选全球优质食材,融入意大利烹饪工艺,为您呈现意式美味。浓郁地道的意大利面,香酥可口的手艺披萨,丰盛诱人的意式主菜,美味精致的甜点,香浓纯正的意式咖啡以及热情的西式服务与充满意大利时尚情调的用餐环境,让你充分享受意大利美食体验。

优质原产地食材:

选择原产地的意大利原庄生产商,并与之建立长期合作关系。特别针对东方人的口味偏好与习惯进行适度改良,在保留意大利原有风味的前提下,季诺意式休闲餐厅以炒、煎、烤、红烧、红焖等地道意式手法进行烹饪,使菜肴的口味鲜美出色,缔造出层次分明的多重口感。

全球珍稀精选:

为创造消费者独一无二的美食体验,季诺意式休闲餐厅持续在全球范围内优选特色食材与配料,如国内罕见的帕玛森芝士、意大利风干火腿、上等橄榄油、意大利黑醋以及国内在少数五星级宾馆才能享受到的鳕鱼肝等。

独家特制酱料:

季诺意式休闲餐厅普遍使用最意式烹饪中的六大灵魂调料:橄榄油、黑胡椒、干白葡萄酒、香料、西红柿与Marsala酒,以求消费者原汁原味的意式体验。同时针对亚洲人的口味偏好,对调料与酱料进行了改良与再创造,形成了一套季诺独有的酱料配方,为系列餐点的统一、出众品质奠定基础。

优雅环境演绎都会闲情:

为营造季诺意式休闲餐厅的时尚氛围,专门聘请了海外资深餐厅空间设计师,位季诺量身打造充满意大利时尚情调的休闲环境。(具体活动请参照店内海报)。

阿拉斯加雪蟹

1. 受欢迎,应用广泛,物有所值。
阿拉斯加雪蟹是您能想象到的最独特,最鲜美且最受欢迎的甲壳类海产之一。它以略甜精致的口味和雪白的肉质而闻名。阿拉斯加雪蟹为众多方便又实惠的美味佳肴带来一份朴实典雅的色彩。

非凡价值

捕捞后的雪蟹活运至加工厂,经清洗煮熟之后立即冷冻以保持新鲜口味和天然质地。您得到的是经清洗后煮熟冷冻处理的阿拉斯加雪蟹,只需稍微加热即可食用。它可轻而易举地做成各种菜式而使成本降至最低,深受消费者青睐的阿拉斯加雪蟹也可作为一道高级海鲜大餐或是其中一道配菜,使您获得最大利润。

美国阿拉斯加海产——天然、野生、纯净

阿拉斯加是一片三面环海、河流奔腾的自由神奇土地。其绵延34,000英里的海岸线及其周围冰冷的水域是世界上最大、最富饶的渔场之一。这里有五种鲑鱼(红鲑、王鲑、银鲑、粉鲑、狗鲑)、三种蟹(干蟹、雪蟹、珍宝蟹)、黑鲈、真鲈、狭鳕、大比目鱼及鳕鱼终年畅游在冰冷、纯净的北太平洋里。这个原始自然的繁殖环境,造就了阿拉斯加海产脂肪含量低,肉质细嫩,具韧性,口感上乘的独特风味。

根据美国最新营养研究成果表明:人类食用海洋鱼类,尤其是天然、野生、纯净的鱼类食品可以降低冠心病和某些癌症的发病率,经常食用富含大量的维生素E及Omega-3的野生三文鱼,可以减少心肌梗塞的发生。

美国阿拉斯加议会于1981年创立了阿拉斯加海产市场协会,以便在国内及国际市场推广阿拉斯加海产,并确保整个阿拉斯加海产业的质量。阿拉斯加海产市场协会在中国市场的推广目标是提高中国贸易商及消费者对天然、健康、野生及高品质的阿拉斯加海产的意识,并促进阿拉斯加海产在中国市场的销售。

阿拉斯加真鳕

风靡全美的白鱼

当今的消费者喜欢柔和、湿润的片状鱼肉。阿拉斯加真鳕正符合这些要求。它新鲜的风味日益成为深受欢迎的菜肴,也是健康饮食的完美选择。阿拉斯加真鳕不但其低热量,亦是高品质蛋白质和其他必需营养元素的极好来源。

这个诱人的海产产自清澈冰冷的白令海和阿拉斯加湾水域,以其雪白的肉和厚实质地成为真正的真鳕极品。

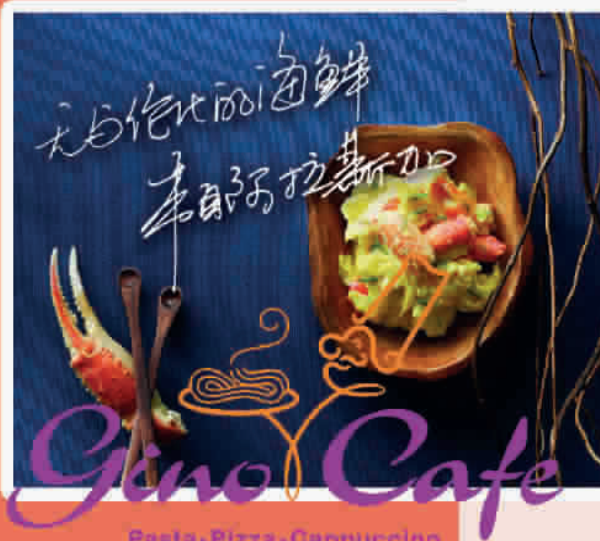
营养优势

阿拉斯加真鳕深受均衡营养者的青睐。它具有低脂肪、低热量、高蛋白,以及全部人体必需氨基酸和多种重要矿物质。

阿拉斯加红鲑

以肉色深红而闻名,红鲑在烹饪或加工过程中保留其色泽,质实而独特风味。生活周期4至6年。

平均重量:约6磅(2.7公斤)。长期以来一直是对质量要求严格的日本市场的优选鲑鱼。



Pasta · Pizza · Cappuccino

季诺意式休闲餐厅

关注官方新浪微博:
请@阿拉斯加海产市场协会