



最豪华的宫廷菜,出自于食神师公之手

“不是野生,胜过野生”

地点:虎跑会馆
价格:380元-580元
大厨:“食神”胡亮的师公
尊贵级别:****
难度:*****

虎跑会馆是杭州近期二连三冒出来,并以“会馆”命名的餐厅中的先行者。它选择了杭州历史最悠久的公园之一的虎跑公园作为餐厅的后花园,据说历史上著名的高僧弘一法师就是在这里得到身心净化后于1918年剃度出家。所以,虎跑会馆中还专门陈列着关于弘一法师一生的文字、图片和雕像。毋庸置疑,这是个集天地之灵气的好地方。虎跑会馆的掌勺人个头很大,他就是“食神”胡亮的师公,师公是师傅的师傅,辈份不一般,人也神秘,不但肯亮相报纸,连名字也不愿透露,我们只知道他姓了。师公做的菜名头自然也大,称为“名家族谱菜”,意为挖掘古往今来被文人墨客及历史名人津津乐道的菜式。来这里探两道宫廷菜,想必是找对地方了。

满满的宫廷菜少不了鲍鱼鱼翅,那么索性就学学这鲍鱼鱼翅的做法。师公为我们准备了两道菜,鲍腌清蒸大黄鱼、翅汤浸龙虾。鲍腌的意思就是用很多上好的料腌大黄鱼,包括白酒、鱼卤,更上等的就用鲍汁,师公说挑好的鲍鱼是有方法的,上好的鲍鱼干坚硬、饱满,要经过用水

泡、浸发、红汤焖制等八道工序,非常复杂。这样用特制的腌料把大黄鱼腌上12个小时以上,那味道拿师公的话说便是“不是野生,胜过野生。”而翅汤浸龙虾也是有名的宫廷菜,肉鲜汤浓,看上去很尊贵,而最主要的秘诀在于翅汤的熬制。

鲍腌清蒸大黄鱼

原料:大黄鱼、鲍鱼、白酒、鱼卤

过程:1、用白酒、鱼卤、鲍鱼一起熬成汁作为特制腌料,把大黄鱼在腌料中放上12个小时;2、把腌制完的大黄鱼放进锅里蒸,蒸的时候放上瑶柱汁、火腿汁等,大火10分钟就能出锅了。

翅汤浸龙虾

原料:澳洲大龙虾、老母鸡、火腿、猪爪、鲨鱼骨、全精肉

过程:1、把老母鸡、火腿、猪爪、鲨鱼骨、全精肉等放进锅里一起炖,炖满八个小时,汤备用;2、把澳洲大龙虾切开放入翅汤里炖熟,即可。

大厨有话说:这两道菜都是营养而鲜美的宫廷菜,材料必须新鲜,这样才能保持菜品的美味。在制作汤料的时候必须耐心,许多材料不太能得到的,可以用别的代替。这些菜的美味关键便是调味料和汤料的熬制,在于探索和创新。



三星春节促销启动 套餐大礼贺新春



日前,三星上海分公司就启动了主题为“好运2008 好运中国”的迎春节大型促销活动。据悉,该活动将从1月26日一直延续到2月17日。此次大型促销活动采取套餐与惊喜大礼相结合的形式,购买三星彩电、冰箱、洗衣机、空调即可享受家电套餐大礼,购买家电超过限定金额28800元,赠送MP4 P2或手机M618(1台);购家电超过限定金额48800元,赠送数码相机MX10或手机E848 1台(注:同一品类产品购买超过5件,按单价最高5件产品的合计金额计算套餐金额)。

拨打114预定以下饭店,享受餐饮优惠

湖州

状元楼 大厅、包厢
8.5折(酒水、海鲜、香烟、特色菜除外)
白雀新醉仙居农家菜馆
包厢9折(酒水、香烟不打折)预订有礼相赠,市内免费专车接送
先月楼大酒店
大厅无折(送主菜一个)、包厢8.8折,酒水、香烟不打折
金港大酒店(象山海鲜)
大厅、包厢9折,130元/斤以上的海鲜不打折,酒水、香烟不打折
凯悦大酒店
大厅、包厢8.5折,酒、烟、特价菜、海鲜、燕窝不打折(翅、鲍8.5折)
杨标菜馆
大厅、包厢9.5折,酒水、香烟除外
江南一品大酒店
一楼包厢中餐7折、晚餐8折
二楼包厢8.5折(河海鲜、特色类、酒水、香烟除外)
锦绣天地大酒店
包厢9折,海鲜、湖鲜、酒水不打折
天煌大酒店
8折酒水、香烟、海鲜不打折
航天大酒店
包厢8.8折,副营、海鲜、特殊菜(菌汤类)不打折

舟山

定海瑞豪大酒店
贵宾优惠(8.8折,烟酒、海鲜除外)
定海金三角大酒店
8.8折(非折扣商品除外)
定海聚景楼骨煲
8.8折(酒水、除外)
定海海之旅假日酒店
9折(酒水、饮料除外)
定海交通大酒店
8.8折(海鲜、酒水除外)
定海香楠大酒店
9.5折(烟酒、特价菜除外)
普陀浦西欣津大酒店
9折(酒水、活海鲜除外)
普陀阿信饭店
9.5折(酒水除外)
岱山蓬莱阁海景酒店
9.5折(酒水除外)
嵊泗金色海洋大酒店
9.5折(烟酒、特价菜除外)
嵊泗东海饭店
9.5折(烟酒、特价菜除外)

台州

台州一鼎大酒店有限公司	无折扣
台州新中天大酒店有限公司	9折
台州市椒江台州人家大酒店	9.2折
台州花园山庄	8.8折
台州市椒江大酒店	无折扣
台州市喜来缘大酒店有限公司	8.8折
台州市椒江国贸大酒店	无折扣
台州市时间广场酒店有限公司	9折
台州兰桂坊大酒店	无折扣
黄岩桔都大酒店	9.5折

更多优惠信息,请拨打114号码百事通查询

