



银联携手江南小厨:带来冬天一抹春意

济南的冬天来了。冬天,是凋落的季节。在初雪的日子里,银联将带我们走进江南的烟雨世界,给这个灰白的冬天带来一丝春意盎然。

优惠时刻在进行,这一次跟着银联来到了位于槐荫区嘉华商厦六楼东侧的江南小厨,一家正宗地道的杭帮菜餐厅。扫银联二维码买单,先享受九折,再享受银联62折优惠。轻轻松松享用地道江南美食。



扫银联二维码 品齐鲁美食

扫一扫查看 银联云闪付二维码支付 支持APP列表

本报记者 张彬 赵婉莹
实习生 怀晓

环境清幽,引领你走进江南世界

说到江南,你脑海里会浮现出什么场景?是小桥、流水、人家,是青石凹凸的街道,宽宽窄窄的巷子,还是烟雨蒙蒙中举着花折伞的那一抹倩影?倒是让我想到了一首美丽的诗:我打江南走过,那等在季节里的容颜如莲花的开落。东风不来,三月的柳絮不飞,你的心如小小的寂寞的城,恰若青石的街道向晚;跫音不响,三月的春帷不揭,你的心是小小的窗扉紧掩,我达达的马蹄是个美丽的错误,我不是归人,是个过客。

踏入江南小厨,就像是踏进了春水碧于天的江南世界。吃饭时美食是一部分,环境也很重要,昏暗的灯光,红砖砌起的墙壁,木质的桌椅板凳,无处不体现着江南小家碧玉的风格,给人一种置身于江南水乡的感觉。在这样的环境里就餐,早就忘却了室外呼啸凛冽的狂风,只想静下心来慢慢享受她带给你的舒适享受

用心选材,坚守品质,传承地道风味

江南小厨的菜品齐全,以

杭帮菜为主。既有南方人喜欢的清香淡雅,也有北方人喜欢的醇香馥郁。不同于川菜的麻辣鲜香,杭帮菜清、鲜、脆、嫩,注重保留原汁原味,讲究轻油、轻浆、清淡鲜嫩的口味,注重鲜咸合一。话不多说,先晒菜单。

一个大圆盘端上来,此菜为西湖糯米藕。摆盘精致,一片片的藕片,在盘中成花瓣状,配合着分量适中的汤汁,麦芽糖上色,为了避免过于单调或是用来进行调味,装盘用白果加以点缀,藕片带着淡淡的桂花香气,藕的缝隙里填充了糯米,因此叫做糯米藕。咬一口,藕口感略脆,糯米与藕融合得相当好,保持了糯米的香甜,虽甜却不至于太甜腻,很有江浙菜的味道。

另一道新式糯米酱鸭,摆盘依旧漂亮,和西湖糯米藕看似有些雷同,味道却截然相反。鸭肉包裹在糯米里面,下面铺放着两片粽叶,糯米相比较南京大排档的江米扣肉没有那么软,也没有那么油,多吃几口也不会觉得发腻。尝一口鸭肉,略有油光,吃起来却很香,精壮却不柴,紧实却不干,不同于糯米藕的甜,新式糯米酱鸭整体的味道偏咸。

作为杭帮菜的经典代表之一的龙井虾仁,是一道最有杭州特色的杭州名菜。菜品选材精细,茶叶需用清明前后的西湖龙井新茶,配合高邮新鲜河

虾仁,浸透出茶特有的香味,摆盘极其讲究,根据用餐人数,一排碗里精心摆放着成菜后的虾仁。我们一人拿了一碗,虾仁晶莹剔透,吃进嘴里更是细嫩爽滑,弹性十足,茶叶翠绿,味美清口,龙井茶的清香和虾仁鲜香宜人,这道菜值得极力推荐。

点的菜还真不少,最后说说这绝代闷骚南瓜。听名字是不是让你充满了好奇,到底是什么样的闷骚南瓜?据店长介绍,这是从海南运来的新鲜南瓜,本身就很甜,做的时候又添加了进口奶粉,绝对好吃。先看一下整体的卖相,真像是一盘披萨,烤盘装的南瓜羹上浇洒上芝士,红橙黄三种颜色,最中间点了一颗小樱桃,南瓜在最下面,上面中间部位是鸡蛋羹,表面撒着零零散散的葡萄干,三种口味有机结合,香甜可口,让人一看食欲大开。趁热赶紧用勺子挖着吃,可以用香甜满口来形容,南瓜还夹杂着奶油的香味。吃的时候有拉丝的感觉,拉拉扯扯,纠缠不休,难怪叫“闷骚南瓜”。

还有鱼头斗面、东坡肉,油焖笋、酒酿圆子、发糕等等,六个人点了满满一桌菜,聚齐了江南小厨的大部分特色菜品,不但一饱口福更是一饱眼福。扫银联二维码买单算下来人均才五六十元。别犹豫了,赶快下载云闪付APP使用银联二维码来江南小厨品江南美食吧。

不用忙活,在家也能吃到五星级年夜饭

12月17日前预订年夜饭仅599元,12-16道名厨招牌菜

12月17日前五折预订并送樟茶鸭一只,仅限本报读者,限供300份

梅龙镇®
年夜饭主理名厨
——刘泉



中国烹调大师国家级评委,国际烹调技师,满汉全席擂主,国家高级烹调技师中华神刀绝技奖,全国首届绝技绝活最高厨艺奖,中国烹调协会海参文化个人创新奖,山东省药膳协会常务理事,国家高级营养调配师,东方美食学院客座教授。

梅龙镇®
年夜饭名厨
戴龙 李涛



戴龙:香港食神,乃是影片《食神》的原型,作为中国菜文化传播中心专家,其厨艺享誉中外。其独创的菜式令人赞不绝口,叹为观止。

李涛:国际烹调大师、高级营养调配师,国际烹调协会副会长,法国国际蓝带御厨,先后荣获国际国内烹饪大赛8金1银的好成绩,已连续三年担任梅龙镇年夜饭主厨,所有菜品皆由他亲自选材、搭配、主理烹饪,确保菜品鲜嫩美味与营养均衡。

往年年夜饭,等到最后一道菜上桌,前几道菜可能早已经凉了,父母折腾大半夜,胃口都没了!今年你可以换个口味过大年——梅龙镇年夜饭,12-16道名厨拿手菜,道道精心选材配菜,由名厨戴龙、李涛领衔的近百位大厨,花费60天精心打造。佛跳墙、海参、鲍鱼、燕窝,每个都是各大菜系代表菜。今年的大年夜,我们也试着吃一次去酒店都舍不得点的贵菜,尝尝这些我们平时不会做的名菜,这些都是家里做不出来的功夫菜!

年夜饭,我很强 桌桌都有佛跳墙

“12道-16道大菜,道道是精品,四大名厨精心力作,佛跳墙、海参、一品鲍、雪蛤、燕窝、德国猪蹄、大虾仁、大鲳鱼、狮子头、小牛排、姜母鸭、酱墨鱼...色香味俱全。鲁菜、川菜、粤菜、淮扬菜,国内四大菜系,一桌子尝尽中华美食!

好食材,省时、省力、超值、划算,有里有面有营养。春节期间,家里来客人不耽误聊天,看春晚。走亲访友带几套,送礼倍儿有面子!全程冷链运输,加热即食,保证口感新鲜营养不流失!

还没到过年,为啥要提前订购年夜饭?春节临近,各种海鲜、肉类、食材价格可能上涨,我们向全国优秀食材供应商提前批量下单,减少了年前涨价风险。同时,梅龙镇年夜饭不设柜台、专卖店,名厨现做,冷链直邮消费者,没有中间商层层加价,才有现在五折抄底价



格,一大桌只要599元。为保证菜品口味,所有菜品,特邀高级大厨掌勺,数量有限,仅限300份,请提前拨打电话预定配额。

梅龙镇®年夜饭三大保证

保证一,集中提前批量采购食材,质量好,价格低,每一个预订成功的年夜饭,不涨价,都有检测报告。

保证二,梅龙镇中央厨房统一烹饪,星级标准,确保安全;四大名厨亲自掌勺,每一道菜都色香味俱佳!

保证三,确保食材新鲜,每一道都真空速冻,独立包装,严格按照你的时间要求进行配送,全程冷链,完全无后顾之忧。

吉祥如意宴

原价1199元 现价599元
宫廷佛跳墙 木瓜炖雪蛤
葱烧海参糕 德国咸猪蹄
鲍汁狮子头 深海真鲷鱼
黑胡椒肉片 蟹肉鱼面筋

七彩木鱼花台式姜母鸭
日式素鲍鱼 大烤酱墨鱼
阖家团圆宴
原价1599元 现价799元
宫廷佛跳墙 木瓜炖燕窝 京葱烧海参
红烧大鲳鱼 德国咸猪蹄 鲍汁狮子头
特色小牛排 神仙百味鸡 七彩目鱼花
台式姜母鸭 黑胡椒肉片 蟹肉鱼面筋
皮蛋鸭卷 虫草花脆笋 日式素鲍鱼
大烤酱墨鱼
金玉满堂宴
原价1999元 现价999元

鲍参翅肚佛跳墙 木瓜炖燕窝
鲍汁烧海参 宫廷一品鲍
红烧大鲳鱼 水晶大虾仁
东坡酱肘子 鲍汁狮子头
四川风味樟茶鸭 黑胡椒肉片
人参鲍鱼炖草鸡 爽口裙带菜
大烤酱墨鱼 四喜烤麸
日式素鲍鱼 香卤鸭腿

订餐流程:订餐流程:★拨打电话预订配额;★工作人员上门送提货券,收取餐费,今天成功预定即免费赠送价值298元的樟茶鸭一份;★今天起梅龙镇 大厨按订单制作,专业冷链统一配送;★免费送餐到家,加热上盘,半个小时搞定十多道大餐的年夜饭;★因人工精力有限,只接受订单制作,仅限300份;★每道菜都有检测报告,安全放心。年年过年菜一样,今年春节大变身,不累不忙吃参鲍,全家老少齐欢笑!

订购电话: 400-998-9998
0531-88902933

五星年夜饭 今年过节送礼新选择
欢迎个人、企业、单位团购!