

本报大众品菜第二站——锦绣江南酒店

# “春季美食节”秀出杭帮菜的经典佳肴

“北有京津唐，南有苏上杭”，吴侬软语乡里的美食，以杭帮菜为核心的菜系，是中华美食谱的绝色佳肴之一，其色香味形汇聚南北风格，又自成一体，格外考究，尽管沐风沥雨千百年，皇家风骨犹存。市区黄河路上，以杭帮菜著称的锦绣江南酒店，在今春推出的“春季美食节”里大秀一把美食，其新烹制的杭帮菜不仅格外抢手，品格更是出众，堪称是周口今春美食中的绝代“国色”，本报大众品菜团搭了一趟末班车，有幸亲近一番。

## 杭帮菜的标志性酒店

杭帮菜、粤菜，在中国美食谱系中，是颇为考究的地域菜系，因其形色味养的严谨细腻要求，成为高端佳肴的标志。在周口当地美食记忆中，杭帮菜、粤菜一直是美食界标注的高地，多少年来，“零落成泥碾作尘，只有香如故。”直到2010年，周口美食大事记中，以江南文化风情为风格的锦绣江南酒店，在黄河路开张，竖起杭帮菜大旗，引领着周口杭帮菜系的发展，至今已有4个年头，成为周口老百姓品尝杭帮菜的主要酒店和窗口。

即使是在近年高端餐饮实施转型的艰难时期，在周口很多高端餐饮伙伴经历阵痛，或弃阵别投、或惨淡经营的情况下，锦绣江南酒店

成功转型，其风格不变，品格不变，更贴近大众消费，迎来新的旺市。美食界人士分析认为，杭帮菜本身就是一个地域性的特色菜系，其大众性的消费市场特点决定其大众性的风格，在周口豫菜的土壤中，其以外来菜的稀缺性而显得与众不同，一旦融入大众色彩，就具有非常的潜力。



记者 梁照曾 付永奇 张建中 文/图

## “春季美食节”秀新品获热捧

在今春高端餐饮实施转型的时代，锦绣江南酒店已经沉稳地实施转型，其在保持菜品风格不变的情况下，及不放松高端商务市场的同步，将触角更深入地深入民间消费，深挖散客招待和五大宴席招待。当很多高端酒店的菜品在转型期难以保持原有特色的情况下，锦绣江南酒

店成为商务招待、百姓家宴招待的香饽饽。

春季美食节，是锦绣江南酒店在今年春季推出的“美食秀”，杭帮菜为“美食秀”的主要元素。当其年轻的厨师团队以最富有创造力的灵感，把江南水乡的神韵和苏杭天堂的美食风骨揉在一起，如舞者在粗

犷豪放的黄土地上舞出江南清柔靓丽的舞姿。这些浸润着江南神韵的美食和顾客见面后，立即引来顾客们的青睐，可谓是“洛阳纸贵”。品尝杭帮菜，要提前预订席位。尽管如此，很多消费者还是兴奋地赶场而来，没有怨言，耐心地等待着品尝美食。

## 美食：色香味养的绝妙组合

眼下，大众品菜团的食客们来一趟锦绣江南，从时令来说，是搭了一趟末班车，因而品尝其“春季



本报大众品菜团活动热线：8599376 8599369

美食节”的佳肴是众望所归。店里跑堂的小姑娘如数家珍地照单介绍，从凉菜到热菜，有20多道佳肴，从菜谱图片看，一道道美食如出水芙蓉，秀气可餐。

“杭州一口茄来喽！”服务员欢快地传上第一道，白色长瓷盘中一片碧绿的苇叶上摆放着一大串如紫黑色花蕾的小茄子，盘角点缀着黄绿菜叶和细苇叶做成的花，格外雅致。茄子娇小，清香四溢，蘸着蒜汁醋的作料吃，非常好吃。

“手撕德麻鸡”也见功夫，卤制的鸡子，用手撕成条儿，盘缠在一起，吃起来香筋无比，后味绵长。“长江刀鱼”是一道在南方叫好的美食。由于长江刀鱼是国家保护鱼类，酒店进的长江刀鱼是人工饲养的，味道不差野生的，施以巧妙的烹制手法，味道很棒。“莴苣核桃仁”也是采用杭帮菜的手法，清爽入味，很好吃。“川香牛肉丝”、“黑米皮”味道独特，前者清香开胃，后者筋道绵后。

热菜最见功夫，一道“食神豆腐”，黄灿灿的，香气扑鼻。豆腐是自磨的，配以牛奶，煎烧而成，汁香肉厚，如典型的杭帮菜“清淡鲜嫩”的口味。“大碗笋烧肉”、“马桥香肝”两道菜，酱香浓郁，属于杭帮菜和上海菜的结合，讲究浓油赤酱，味道和鲁菜接近，又各有千秋。还有“海鲜面疙瘩”，是厨师们自创的杭帮菜，以清炖之法，展现出杭帮菜“清脆鲜嫩”的口味。

总之，品杭帮菜，如涉味道江湖，高深莫测，神奇无比。品锦绣江南杭帮菜，是一次美食神游。



每周一菜

### 蒜焖粉皮

原料：

上都粉皮1袋200g、大蒜75g、山木耳25g、鸡蛋4枚、盐4g、味精5g、老抽2g、蚝油5g、白胡椒1g、十三香1g、香醋15g、色拉油50g、香油10g、葱花10g。

制法：

1.把粉皮放入开水中浸泡5分钟，回软后倒入锅内，加入山木耳，烧开后倒出沥水；

2.把鸡蛋打入盛器中，加入盐1g，充分搅匀待用；

3.锅置火上烧热，淋入色拉油，下入拍散的大蒜炒香，锅离火，倒入粉皮，加盐、味

精、十三香、白胡椒、老抽、蚝油、香醋、香油，上火翻炒均匀，待炒透，粉皮上起小泡时，起锅捞入盛器沥干水待用；

4.净锅上火，倒入色拉油，烧热，锅离火，淋入凉色拉油，把鸡蛋徐徐倒在锅心内。待鸡蛋液自然摊开呈饼状时，把炒好的粉皮倒在鸡蛋上面。锅上火，轻轻旋锅，转动几下，待鸡蛋煎金黄色时大翻锅，再旋转几下，倒在盘子内，撒葱花，用香菜和鲜花点缀即可。

(供稿：神农庄园、国家一级厨师王建刚)

## 周口餐饮消费联盟展示

酒店名称	经营地点	特色美食	订台电话
花千代秘制烤鱼	万顺达百货六楼	秘制烤鱼 上海阿三生煎包	8390888
粤海美食广场	七一中路	各种风味美食	8394980
东云阁大酒店	迎宾大道(汇林凤凰苑)	盘龙鳝 私房菜	8686865
春香园食府	七一路与文明路交叉口南100米路东	粗粮 邓城叶氏猪蹄	8267683
百春永和	①店八一路、②店七一路、③店大庆路	豆浆、油条	8685666、8916666、8260111
韩胖子食品总店	周口市文明路与七一路交叉口南路西	香辣土鸭系列	8261191
小码头家常菜馆	汉阳南路(原大闸路)	平价海鲜 家常菜	8363555
锦绣江南酒店	黄河路东段(原火车站东)	汇聚杭帮菜、上海菜、淮扬菜、粤菜、川湘菜	8318787、8358787
怡景田园功夫面馆	光荣路	绿色食材 田园私房菜 本土功夫面	8101116
北京酱骨头店	庆丰中路	北京酱骨头、北京炸酱面、扒猪脸、特色家常菜	8591888
老妈子饺子馆	文明路南段	特色农家菜 水饺	8121777

欢迎特色餐饮店加盟 餐饮版电话：8599376 8599369