

如果你无比热爱美食,乐于品尝每一种味道;如果你好奇心爆棚,热衷于寻觅每一个惊喜;如果你喜欢结识新朋友,愿意创造每一份可能。那么,赶紧报名成为江南晚报美食侦察员吧,一万种未知等你来探索。

江南晚报 招募美食侦察员啦

只要你敢想爱吃,叱咤美食圈指日可待!



扫描二维码
立即加入

我们是谁?

作为一个全新的美食平台,希望为所有吃货带来最新的美食资讯、最全的美食优惠、最完美的试吃体验。

在江南,与美食不期而遇

在这里,有不间断的探店、试吃等各类线下活动,有美食大咖不定时分享的美味秘诀,有尽全力优惠的特价产品……我们不一定会刷屏,但一定会用心让你在这里享受生活的心意、品味人生的惊喜。

在这里,对生活有同样要求的人们可以交流美食,分享爱好,当同样爱好生活的你们碰撞在一起,也许会擦出不一样的火花。

专属福利只为你

当然啦,对于江南晚报美食侦察员,我们也会奉上最有诚意的超级福利。只要你敢来,我们就敢给!

除此以外,未来,还将有一系列的快乐等你来感受——经评定后,可获得专属“江南美饌”达人称号,颁发证书;享有“探店试吃”特权,和我们一起去参加探店试吃;享有美食投稿优先录取特权,有机会成为特约撰稿人;享有与社群相关的各类美食产品或其他特色产品的折扣优先权;第一时间获得代金券、霸王餐等优惠信息;与各地资深吃货一起深度交流,接触到最独特的无锡美食;享受限量版美食产品以及区别于其他渠道的价格优惠……试吃、探店、撰稿、身份——不管你是一枚无药可救的吃货,还是一位资深的美食达人,只要你敢想爱吃,叱咤美食圈指日可待!

如何加入?

首先,扫描文末二维码,关注壹搭无锡公众号,在公众号后台留言,发送你拍摄的最满意美食照一张+基本信息(微信号、手机号码、年龄),然后静待工作人员联系即可。

只需动动手指,你就可以和我们一起遇见美食,一起享受美食的暴击,一起尝遍散落在无锡各地的别样风味,后续还有更多福利将持续推进。你,是否愿意加入?等待是一个美好的词,而我们在等你。

(张颖)

一期一烩

暖心暖胃
美味看得见



大小暑节气,无锡人喜欢吃黄鳝。鳝类菜肴的制作工序适中,十分适合家庭操作。本期带来三道美味佳肴,丰富你的夏日餐桌。

鳝味,美味

第一道菜 “梁溪脆鳝”

“梁溪脆鳝”选料讲究,操作技艺特殊。首先,用鲜活的黄鳝进行加工、去骨。然后焯水、控尽水分、开油锅。之后在油锅中炸,炸至10分钟左右,改成小火,慢慢醒,需要时间约16分钟。最后一步是勾制梁溪脆鳝的汁,勾制好汁以后,把炸好的脆鳝在锅中与汁颠簸均匀。淋上香油起锅,最后装盆。

第二道菜 “咸肉蒸鳝筒”

“咸肉蒸鳝筒”选用的黄鳝是小暑里的有肥的黄鳝,此刻正是最好的食用季节。选择的咸肉要五花肉,用秘制的方法进行腌制。腌制5天左右,拿出来切片加工,然后和鳝筒一起蒸煮15分钟,最后出笼,淋上香油即可。

第三道菜 “响油鳝糊”

“响油鳝糊”是老无锡都知道的一道名菜。从面浇头、到喜酒酒席上、到家常菜,无锡人都很爱吃。“响油鳝糊”也是一道精致的家常菜。首先,原料选择鲜活的黄鳝,去骨、焯水。辅料用的是洋葱、蒜蓉、葱花和火腿末。洋葱必须在锅中煸香,如果不煸香,就有一种异味感。所以,重点是要把洋葱煸香,加入鳝糊。然后再加调料。调料是料酒、姜末、糖、酱油,可以根据喜好调制自己喜爱的口味。炒好后,淋上炆,再浇上响油。响油必须是麻油或者花生油,油温一定要高,使得蒜蓉经过淋油后,挥发出蒜蓉的香味,这样的菜就更加美味。

(天易)



厨师:

顾建新

- 梁溪饭店行政总厨
- 无锡市“顾建新技能大师工作室”创办人
- 江苏省企业首席技师
- 江苏省烹饪大师
- 江苏非遗“锡帮菜”传承代表人
- 无锡市企业首席技师
- 无锡市技术能手
- 中式烹饪考评员
- 星级旅游饭店五星名厨
- 入选《中华优秀人物大典》

本周优享

特价? 打折?
看这里!



正宗吃货,不仅吃得广泛,还得吃得精明! 一周好价,一次放送!

主理人:许可

无锡艾迪花园酒店

青春肆意·金榜题名宴
1500元/桌
青春肆意·状元及第宴
2000元/桌
均享:啤酒、冰柠檬茶畅饮(凭录取通知书享受特惠套餐,不与其他优惠同享,需提前预定)。

君来洲际酒店

自助餐福袋(自助晚餐券15张)
原价4320元
现价2880元
周末广式早午茶双人套餐
原价368元
现价188元
冰镇小龙虾(3斤,限外卖自提)
原价398元
现价158元

三凤桥

购熟食排骨(任意克重),即可享受半价购。
糟草鸡爪:
原价:35元/500克
优惠价:17.5元/500克
糟 鹅 爪:
原价:50元/500克
优惠价:25元/500克
活动日期(售完为止):
2020.7.22-8.6

