

春分的滋味

春日迟迟，春景熙熙。本周的锡城以多云天气为主，欢阳难现。然而，春分的脚步还是于不疾不徐中欣然踏来。春天来了，生活也当有滋有味。

香煎贵妃珍珠鲍

春日的珍珠鲍粒粒饱满，肉质紧实，鲍鱼鲜活入铁板，高温瞬间锁住汁水，浓郁的香气在嘴里层层递进。鲜嫩的香椿芽挂上面糊炸至金黄，口感酥脆，香椿与鲍鱼组合出宽阔又立体的味道，品味来自深海与山野的初味感。



糟香鳊鱼冻

“桃花流水鳊鱼肥”，鳊鱼自是春天桃花盛开时尤为肥美。主厨精心打造，鳊鱼用糟泥腌制3小时，清洗后再经低温慢煮。将鱼子、鱼肉与高汤制成鱼冻，小小的一块，清爽软糯，颇有层次，作为春季前菜，再合适不过了。



竹笋烧螺肉酿面筋

肉酿面筋是一道典型的苏锡菜，肉质紧实，口味甜鲜。调好味的肉馅加入肥美的明前螺肉，再酿入油面筋，经过小火的焖煮后，面筋吸收了肉的汁水，鲜香入味，再搭配上脆嫩的竹鞭笋，连吃几个也不腻味！



马兰头奶油汤

当季的马兰头打汁和西式的奶油汤相结合，配以樱花虾和香椿豆腐做成的春卷，色彩相宜，口感出众。一口咬下，既有属于传统春卷的酥脆，又带有一丝樱花虾的甜美。时令的碰撞勾勒出味觉上的丰富层次，回味悠长。



玉簪芦蒿手剥虾仁

虾仁，江南人的头道菜，尤其手剥河虾仁，更显“苏锡菜”的匠心。芦蒿脆嫩，营养丰富，香味独特，美食家汪曾祺称之为“极清香”。碧绿的芦蒿穿虾而过，诠释了“食不厌精、脍不厌细”的美食信条。



香椿川香牛肉

春日限定的“椿滋味”，香辣的牛肉中带着香椿浓烈又独特的气味，鲜香味美，解馋开胃，成就了春日佳品。



江小晚诚意推荐！



「小晚优选」商城
详见
扫描二维码



海南金钻17号凤梨

树上自然成熟 酸甜可口 诱人果香
小晚价：4.5-5斤装 **39.9元**



东北油豆皮

250g/袋 豆香浓郁
爽滑筋道 火锅绝配
小晚价：3袋装 **15.9元**



老上海葱油饼

真材实料 三种口味随心选
小晚价：4袋装 **119.6元**



蒙北天然燕麦片

即食燕麦 有机谷物冲饮
膳食纤维44%
小晚价：2盒装 **76元**



三色芋圆

软糯Q弹
优选芋头、地瓜、紫薯制作 200g/袋
小晚价：3袋装 **19.9元**



天然油菜花蜜

时令蜂蜜 品尝春天的味道 250g/瓶
小晚价：**48元**



田园居老母鸡

农家谷物喂养 2-2.5斤/只
小晚价：**89元**



户外折叠篮

自带桌板 折叠设计 露营好搭档
小晚价：**59元**