

饭店拿魂菜,锁定“一店一品”

端午假期将至,去各家饭店不知道哪道菜拿魂必点?无锡旅游饭店业协会已帮你理好清单。近日,该协会推出美食赏季“一店一品”名单,让消费者共享美食之旅。

明都小笼包(无锡华怡明都大酒店)

明都小笼包讲究现做现包现蒸,从擀面到上蒸笼一气呵成。肉馅由明都厨师团队现剁调制猪肉+酱油红汤皮冻的经典口味,个头大,酱油红汤馅,口味更清甜。此外,因为用死面制作,因此筋道光滑;均匀擀皮,夹起不破皮,翻身不漏底;一吮满口卤,味鲜不油腻。



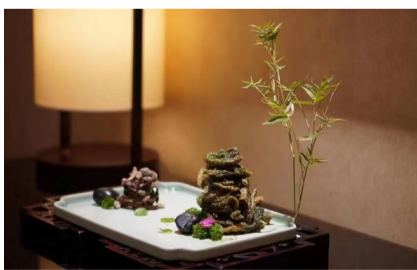
无锡老式面(无锡艾迪花园酒店)

此面由“江南面食大师”王德祥老先生嫡传于艾迪总经理陈善军及艾迪厨师代表,并由艾迪人传承至今。无锡老式面制作技艺独特,选料精致,配料讲究,具有营养丰富、滑爽柔软、劲足汤纯等特点。在保留无锡老式面传统特点的同时,还精选了散养老母鸡、带皮猪肘子、肉骨及火腿,配以富含矿物质、微量元素的矿泉水,经过6小时以上精工熬制成特色面汤,浓香鲜纯,稠白而不腻。配料有鱼圆、鸡肉丝、青虾仁、香菇、茭白、有机菜心、毛豆子等“十样锦”,料足纯正、口感鲜嫩,味美清香。无锡老式面于2014年被列入无锡市非物质文化遗产名录,2018年荣获中国金牌非遗美食,2021年被列入《江苏省地标美食记忆名录》等。



吴粤江南宴(无锡君来洲际酒店)

君来洲际酒店厨师俱乐部以“美食无界,兼收并蓄”为设计理念,通过菜品研发、食材组合、摆盘呈现、文化历史等综合考量研发出融合创新的吴粤江南宴。顺时应季而不忘深谙特性;围绕主题而不拘泥流派方式。如双味脆鳝和桃花泛,前者借鉴了江南园林寄畅园的春景,后者则按西式摆盘呈现另一种桃红柳绿。



水晶虾仁&山水大包(无锡山水丽景酒店)

水晶虾仁荣获“无锡经典当家菜”称号,精选新鲜河虾仁,手工剥取,精炒而成,虾仁晶莹剔透,口感Q弹,口味咸香。山水大包选用精养二元猪肉,素包选用笋丁、香菇、青菜等8种鲜蔬,面粉100克,馅心50克,手工切剂、捏褶、醒发蒸制,30多年专业面点大师孟庆银先生领衔手作,原材料可溯源,品质有保证。



小龙虾主题自助晚餐(无锡太湖皇冠假日酒店)

共有9款不同口味的小龙虾及各式中西式美食、BBQ美食档、海鲜、各种口味意大利面现炒,各式精美甜品亦是颜值担当。



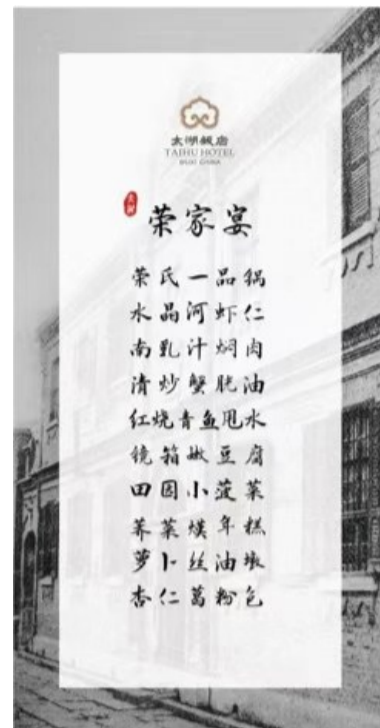
古罗马卤菜(无锡古罗马大酒店)

经过三年的精心打造,古罗马卤菜已成为无锡地区新的卤菜品牌。旗下卤菜原料鲜,种类多,口感好,价格优,该酒店因此被评为无锡市首届网红打卡店。



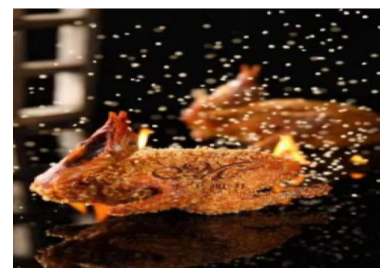
早午茶畅吃(无锡凯莱大饭店)

太湖翠竹、铁观音、碧螺春、香陈普洱、红螺春茶叶五选一,原味瓜子、美味花生、新鲜果盘、话梅坚果爱啥有啥,石锅拌饭、特色煎饺、牛腩汤面、皮蛋肉粥等主食一个不落,水晶虾饺皇、酱香金钱肚、酱汁蒸凤爪、卡通点心包、本帮软松糕、开花叉烧包等蒸点随叫随到,还有甜点、时蔬、养生炖盅、精选炸点等,这顿早午茶不亏。



荣家宴(无锡太湖饭店)

太湖饭店与无锡荣研会合作开发了荣家宴,传承百年荣氏流传至今的美食制作方法和味道,为无锡饮食文化的精髓,给崇尚经典的怀旧食客们留得一份“正宗”的无锡老味道。“荣家宴”讲究色、香、味、意、形、养的合理搭配,烹饪手法有炒、蒸、炖、焗、焖、糟等几十种,选料严谨,善于调味,盛器考究,艺术性强。



黑松露脆皮烤鸡&藜麦脆皮乳鸽(无锡市水上明月酒店)

米其林星厨的制作方法,搭配菌菇之王黑松露一起烤制而成,口味独特,香气弥漫。经过多重工序制作,菌香浓郁,香脆多汁,口齿留香。藜麦富含多种蛋白质营养,有降脂、降压、降糖等多种功效传统的脆皮乳鸽经过米其林星厨的秘制手法腌制,皮脆汁多肉嫩,唇齿芬芳。



秘制飘香小龙虾&鲜椒霸王一品蛙(无锡双子楼大酒店)

秘制飘香虾选用金湖龙虾,个大肉肥,膏足,虾体干净,口味鲜甜,回味悠长,用陈年茅台加秘制酱油泡制,飘香四溢。霸王一品蛙,选用嫩子蛙配土豆片、青笋片,口味麻辣鲜香,牛蛙鲜嫩,配菜清脆。(天易)