

走进一家店，必吃招牌菜！哪道真正是？盯牢这指南。无锡这些饭店的招牌菜都帮你捋好啦，“一店一品”值得细品。

这些饭店的招牌菜你尝了吗？



万豪脆皮鸡
(无锡鲁能万豪酒店)

脆皮鸡是万豪的招牌菜，制作这道玻璃脆皮鸡需要果决与耐心，时间必须把握精准，鸡的大小不同烹制的时间也不一样。入锅时，高油温迅速抑制了鸡肉中汁液的流失，锁住了鲜味，同时皮下脂肪在高温下迅速溶解。品尝时，其富有层次的口感尤其让人着迷，先咬到表皮的香脆，再感到脂肪的柔软，最后尝到鸡肉的鲜香。

金牌牛肋骨&至尊鱼头皇
(锡山区云上大酒店)



金牌牛肋骨选用上好的牛肋排腌制1小时后加入秘制酱料，再经过2小时的焖烧，使得口味香糯，味道极佳。至尊鱼头皇选用天目湖6-7斤大鲢鱼，取头部加入鲍鱼、海参、花胶和秘制酱料，经过50分钟的焖制，使得鲍鱼、海参、花胶软糯香甜，鲜香味美。

文火橙香牛肉
(无锡太湖华邑酒店)



这道文火橙香牛肉的制作不一般。选用江阴华西酿造的酱油和本地鲜橙一起煮烂，色泽上锡菜经典的浓油赤酱，口味上是无锡人喜欢的偏甜，浓郁的橙香味入口甜而不腻，同时一股清新的果香扑鼻而来。在“华邑品牌中华待客之道”艺术活动中，这道菜得到了中华美食大家陈晓卿、小宽和董克平老师的推荐，同时也得到东西南北四大国菜大师周晓燕、屈浩、何伟生、石光华的品鉴和认可。

招牌熏鱼&风味东坡肉
(无锡人文悦溪酒店)

招牌熏鱼的特色在于熏鱼热吃，外脆里嫩，口味独特。采用新鲜的草鱼，去皮去骨。风味东坡肉的味道淡而不薄，浓而不腻，不失其形，通过保持传统的做法再深加工而得。

酱烧蝴蝶骨
(无锡大饭店)

蝴蝶骨严选猪臀部两侧的两块滑骨筋肉，形似元宝，更似蝴蝶。经过烹饪后，含有丰富的胶原蛋白，吃口筋道，色泽酱红、口口香糯，咸中带甜，肥而不腻，颊齿留香，酥烂不失其形。如今线上线下、批发零售均可。

梁溪脆鳝 (中国饭店)

梁溪脆鳝是中国饭店的一道传统名菜，由鳝丝经两次油炸而成，外观酱褐色，乌光发亮，口味甜中带咸、松脆适口、味浓汁甜。1983年中国饭店烹饪大师高浩兴将梁溪脆鳝带入北京参加全国首届烹饪名师技术表演鉴定会。在品鉴晚宴上，梁溪脆鳝一上桌便先声夺人，众人对此赞誉有加，梁溪脆鳝因此一夜成名。

君来果木烤鸭 (无锡君来世尊酒店)

君来果木烤鸭选用肌肉丰满、肉香浓厚的北京填鸭，同时选用眼睛大而突出、体态丰盈饱满的鸭胚喂食植物饲料、饮用山泉水自然养殖近40天，每只烤鸭重量为6斤，净膛3.9-4.2斤，采用挂炉枣树果木古法烤制而成。其特点为酥而不腻，果木香味浓厚；外皮红艳焦脆，色泽诱人。

蓝钻海鲜自助餐厅
(无锡中威蓝海悦华大饭店)

餐厅菜品以现场制作为特色，中西结合、品种丰富。主要有大型海鲜区、铁板烧、烧烤区、日料区、海鲜蒸档、芝士焗、北京烤鸭、火锅区、热菜区、水果区，还配备了无限畅饮的鲜榨果汁、酒水饮料等，是住店客人用餐、家庭朋友聚会、单位团餐、商务散餐的首选之地。

老味葱香面 (宜兴新芙蓉大酒店)

宜兴“老味葱香面”百年以来一直是江南水乡宜兴当地老百姓最喜爱的传统名点。而今，“新芙蓉·宜兴味”在二十年前酒店开张之初，经历数百次的潜心琢磨，用最地道的食材，并在老一辈当地厨艺大师指导下，终于让这碗香喷喷的“葱香面”重新回到了餐桌上。有葱花的汤，味道芳香却不浓烈。“老味葱香面”在2018年荣膺中国饭店协会颁发“中国名点”证书。



家庭小套餐
(宜兴宾馆)

这组家庭小套餐在当地颇受欢迎，包含菜品有孜然香炸羊肋排、翅汤兰花九孔鲍、宜宾元宝草扎肉、肉饼花雕倒笃蟹、虫草花养生鸽汤。套餐营养均衡又入味可口，市场呼声很高。



泓昇栗香狮子头王
(江阴泓昇苑酒店)

这是到店必点美食，以大为美，足足500克，号称为王。精瘦肉经过无数次敲打剁碎后，肉质更劲道，加上板栗融合到一起慢火细煨60分钟，色泽红润，形状丰满，肥而不腻，入口即化，寓意圆满美好。
(天易)