

冰糖蜜汁藕

非
皮肤

吃秀你了， 南京

美食侦探系列

Mr.Q 著

草本

叉烧猪



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

脆皮

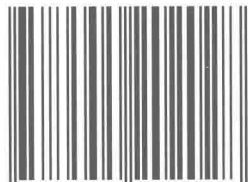
西施玉米
糖芋苗

鹅掌

白丝鱼

上架建议：旅游 美食

ISBN 978-7-5552-0202-8



9 787555 202028 >

定价：32.80元



吃秀你了, 南方

美食侦探系列
Mr.Q 著



青岛出版社 国家一级出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

吃透你了, 南京 / Mr.Q 著. — 青岛: 青岛出版社, 2014.4

ISBN 978-7-5552-0202-8

I. ①吃… II. ①M… III. ①饮食—文化—南京市 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第056526号

书 名 吃透你了, 南京

著 者 Mr.Q

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号(266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

责任编辑 徐 巍 贺 林

特约编辑 汤 淼

设计制作 张 骏

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

出版日期 2014年5月第1版 2014年5月第1次印刷

开 本 32开(720毫米×1020毫米)

印 张 6

书 号 ISBN 978-7-5552-0202-8

定 价 32.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068629)

建议陈列类别: 美食类 旅游类

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

Contents 目录



新街口篇

- 2 九鼎宴私家菜馆
- 5 安乐园菜馆
- 8 金宏兴鸭子店
- 11 杨小贤
- 16 状元脆皮鸡
- 19 杨家馄饨店
- 22 芳婆糕团店
- 25 罗家桂花汤圆
- 30 金味栗子



白下篇

- 34 绿柳居
- 38 刘长兴
- 41 小管烤鸭店
- 46 四川酒家
- 49 团子大家族
- 54 啦啦茶
- 56 许记大碗皮肚面馆
- 62 鸿福面馆
- 65 南京第一冰糖蜜汁藕

“吃透你了,南京”



玄武篇

- 70 最桃花中式烤肉
- 74 嘉月
- 82 BOBO甜品
- 85 鸡鸣汤包
- 88 随缘米线
- 91 石记鸭血粉丝汤

秦淮篇

- 96 章云板鸭
- 99 李记清真馆
- 102 蒋有记
- 106 瞻园老面馆
- 109 汪家馄饨
- 114 百鹅汇
- 117 小郑酥烧饼
- 120 蓝老大糖粥藕店
- 123 秦淮小吃城

Contents 目录



鼓楼篇

- 128 金陵大肉包
- 131 美木及特色餐厅
- 138 民国红公馆
- 147 Room's Café
- 150 Starry Night
- 153 皓月小筑
- 159 孙氏梅花糕
- 161 南京大牌档



建邺篇

- 166 老华友面馆
- 169 张记面馆
- 174 李荣兴
- 177 成诚酥烧饼
- 180 南湖美食牛肉砂锅店



新街口篇◎

九鼎宴私家菜馆

安乐园菜馆

金宏兴鸭子店

杨小贤

状元脆皮鸡

杨家馄饨店

芳婆糕团店

罗家桂花汤圆

金味栗子

九鼎宴 私家菜馆

商家信息

📍 地址：白下区丰富路10号（近建邺路）

☎ 电话：025-83616118

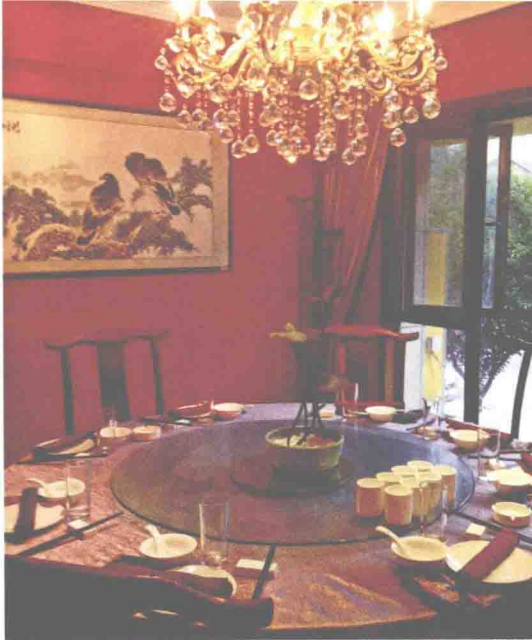
¥ 人均消费：¥100



这些年在南京吃过大大小小那么多各具特色的菜馆，或高端大气，或时尚摩登，或平价朴实，其中，唯有九鼎宴能让我一见倾心，流连忘返。

总算寻着了位于丰富路上的这家私房菜馆，略显狭窄的门面并不显眼，但正黄的招牌着实醒目，“一言可听乾坤定矣，九鼎共赏钟鼓乐之”，九鼎宴的名号由此而来，霸气之余颇具古韵。迈进店中，才发现这是个三层小楼，一楼是用来迎客的厅和明炉明档的厨房，二楼三楼才是包厢。包厢共有五间，虽谈不上奢华，也说不上气派，但均布置得古色古香，令人印象深刻。

好不容易落了座，怎么能不试试九



鼎宴的首席招牌菜碳烤牛肋骨呢。端上桌的牛肋骨已经经过店家贴心的去骨和切片了，一根粗壮的大骨头弯弯地翘在一边，霸气十足，颇为壮观。牛肉选料上乘，肥瘦相间，还带着些许牛筋，正所谓“七分精肉三分筋”，二者相得益彰。烤牛肋骨的火候恰到好处，牛肋骨外酥里嫩，吃起来肥而不腻、瘦而不柴。如果吃之前撒上些许孜然，再蘸上店家独门秘制的酱料，肉质更是香嫩无比，绝对不容错过。

来九鼎宴，还有几道菜也是桌桌必点的，比如这道肤白貌美、清新可人的椰汁山药。生脆的山药厚切炸制，炸到外酥里嫩，淋上黏稠的乳白色椰浆，撒上星星点点金黄的桂花，淡淡的桂花香气沁人心脾，吃来椰香浓郁，奶香四溢，三香合一，微微的甜度恰到好处，着实令人难忘。

阳澄湖白丝鱼也是一道人气菜肴，常年占据九鼎宴排行榜前三名。用作原料的白丝鱼来自苏州，鱼肉肥厚，鲜有腥味，口味、口感都是一流。鱼是清蒸的，一直都觉

得清蒸是做鱼最好的办法，这样既可以看出鱼的新鲜程度，又可以保持鱼的原汁原味。九鼎宴的白丝鱼蒸得恰到好处，上桌前已经分食好了，吃来皮糯、肉嫩、汁清、味醇，简直鲜掉眉毛，实在是舌尖上的幸福。

其实在九鼎宴，个人还十分中意桂花酒焖肉这道菜。传说中的桂花酒焖肉是九鼎宴“九鼎”中的一鼎，初端上桌就能闻到扑面而来的酒香。这酒并非普通的黄酒，而是来自常熟的桂花酒，酒里酿着桂花香，馥郁芬芳。大块的五花肉肥瘦相间，色泽红润光亮、吃来肥而不腻、入口即化、齿颊留香，就连不喜肥肉的人尝过一块也是赞不绝口。垫在肉底下的梅干菜和小鹌鹑蛋在完全吸进了肉的精华之后也变得咸甜适口，相当入味，感觉比肉还要好吃。

九鼎宴的美味佳肴其实还有很多，如卷轴藏经、荷塘月色、红烧阳澄湖大鳊鱼、沙家浜小麻鸡、昆山奥灶面……不胜枚举。想吃的话还是去九鼎宴亲口尝尝吧，记得要提前订座哦。



美食推介

椰汁山药
碳烤牛肋骨
桂花酒焖肉
阳澄湖白丝鱼

商家信息

📍 地址：白下区王府大街 138 号（近莫愁路）

☎ 电话：025-84200227 13084206466

¥ 人均消费：¥ 25

安乐园 菜馆

拥有近百年历史的清真安乐园菜馆建于 1920 年，是南京颇负盛名的五大清真老字号店之一。据史料记载，自元代以来就不断有回民从西域等地迁至南京落户，清真饮食店便应运而生了。随着这些年不断的经营、扩张，1961 年安乐园迁回莫愁路这个南京回民最集中的地段，不但扩大了经营规模，还新创了一批清真名菜，生意更加红火，声名更加显赫，与“六华春”“大三元”等老字号店齐名。我想着重介绍的是安乐园旗下的小吃部。

冶山，因相传春秋末期吴王夫差在此设冶铸作坊制造兵器而得名，又称“冶城”。被称为“江南清真





第一家”的安乐园菜馆就坐落于冶山道院公园的一角。这座古色古香的仿明清建筑，古朴秀丽，与冶山公园的古木交相辉映，在繁盛的花草映衬下熠熠生辉。其内部装潢多种多样，或极富伊斯兰民俗风情，或充满现代摩登元素，或高端典雅秀丽迷人，不尽相同，却各有特色。

来到安乐园，必点的当然是牛肉汤包。汤包虽然并不是点单后现蒸的，但是因为往来的食客络绎不绝，到手的汤包一般都出锅不久，所以不用担心口感不好。汤包皮子不算薄，不过因为面的质量不错，看起来光滑细腻富有光泽，吃起来也Q弹有韧劲、不黏牙。汤包里面的牛肉肉质紧实，口感绝佳，汁水虽说不上丰盈但也绝对不算少，淡淡的牛肉鲜香混合浅浅的葱姜味儿，一点儿都没腥气，这滋味，美妙到极点。

在安乐园，点击率很高的还有荠菜蒸饺。同样，这蒸饺的皮子也偏厚，偏爱富有嚼劲口感的食客会爱到不行，牙口不太好的人就要谨慎点了。咬开一只蒸饺，满满的

荠菜馅儿都在里面，整块馅儿呈深绿色，看了让人不禁食欲大增。

安乐园的小吃部刚刚重新装修过，环境比以前好了很多，不过服务好像还是没有什么改善，仍然保持国营老店的风格，自点自取一切都要靠自己来。安乐园的菜馆也是非常不错的，有机会的话也可以去尝试一下。



美食推介

牛肉包

牛肉汤包

荠菜蒸饺

金宏兴 鸭子店

商家信息

📍 地址：白下区明瓦廊5号105室(近三元巷)

☎ 电话：025-84463872

¥ 人均消费：¥15

南京人好吃鸭，所以在南京，基本上每一片居民区都有一个生意不错的鸭子店，而在美食云集的明瓦廊，金宏兴当属这儿最红火的鸭子店了。

无论男女老少都说金宏兴的鸭子好，且不尝，单是从他家门口排着的长长队伍就可以看出来，人气那叫一个旺，就连经常在外面寻吃找喝见惯了“大场面”的我也被馋虫弄得实在受不了而会去排上一回，以解口腹之欲。金宏兴以烤鸭出名，鸭子个





头都挺大，整整齐齐地搁在橱窗里，经暖黄色的灯光一照，色泽红润、金光闪闪，充满诱惑力，光是看着就叫人垂涎三尺，真想立刻斩点儿吃吃，过过瘾。

店里的鸭子烤得好不好，看看卖相便大致可猜出，但这配鸭的老卤对不对味，却非得亲自尝尝才可知道。配烤鸭的老卤是用烤鸭子时鸭腔里留下的汁水调的，金宏兴的烤鸭卤就是我特别喜欢的一种——咸中带甜、甜中带咸、温温热热、简简单单，略带脂肪的鸭肉往这卤子里一泡，简直绝了！温热的老卤渗入烤鸭肉的每一条纹理缝隙，使得鸭肉吃起来紧致又富有弹性，口口过瘾、嘴嘴留香，实在是人间美味。

一定会有人产生这样的疑问，只听说过“全聚德”开遍全球，也没听说过南京烤