

隼琦折扣元素

JANKATE

品味顺德

隼琦俱乐部精英会刊

夏季清新版

LOVE
情迷语缘

南风吹 饭飘香

无忧无虑品生活

夜寻走地鸡FB之团

游走在阳朔的美食地图上



LOTUS FLOWERS

夏荷细语

那一池清幽的水
掩饰不住
我满怀的心事
灼热的太阳烘烤着 烘烤着
我呼之欲出的热情

怒放，怒放，怒放
我要怒放
把这满腔的热情
琴卷眉舒
有暗香盈袖 软语飘香
碧水清塘间 波光潋滟
几只蜻蜓立在荷尖上

只有雨依然 浮在飞天的幻想里
纠缠着 这为伊独放的光华
你始终静默如初 浅唱于水湄
听风听雨听岁月流淌的声音

夏雨别落了一片诗意
微凉透心一袭烦热
水珠活泼似跳跃
奔窜在莲荷之间



86/4

Dragon
龍的酒楼
DRAGON'S RESTAURANT
中華餐飲名店
順德龍頭企業

龍的月

中國精品

玉鏡浮銀海
蟾光灑百川
人間花正好
天上月方圓
餅香留齒頰
茶美潤心田
龍樓調巧饌
佳節共嬋娟



龍的酒楼

地址：順德大良近良路段
電話：0757-22629888

中華餐飲名店

廣東省食品衛生信譽度A級企業

通過國家認監委出口食品生產企業衛生註冊

通過HACCP國際食品安全衛生管理體系認證

本產品由中國人民財產保險股份有限公司承保產品責任險



JANKATE CONTENTS

总策划: 胡伟涛 Eric Hu

执行主编: 陈伟焰 Sally Chen

设计总监: 梁文生 Vincent Liang

美术编辑: 张春梅 Ruth Zhang

摄影: 梁文生 Vincent Liang



广告总代理: 佛山市顺德区集琦文化传播有限公司

电话/传真: 0757-22663238

E-MAIL: jankate@163.com

网址: www.jankate.com

《集琦折扣元素》刊登商家的商品价格, 乃依据采访时所得知, 其后有可能更改, 读者如有疑问, 可致电该商家查询, 敬请谅解!

本刊图片及文字未经特殊注明, 均归佛山市顺德区集琦文化传播有限公司所有, 未经许可不得转载。

夜寻走地鸡FB之团 P22

回味 AFTERTASTE

难已忘怀的顺德小食 P20

味影芳踪 TRAVEL

贵州——尘嚣中的另世 P15

游走在阳朔的美食地图上 P26

无忧无虑品生活 P16

夜寻走地鸡FB之团 P22

回味 AFTERTASTE

难已忘怀的顺德小食 P20

味影芳踪 TRAVEL

贵州——尘嚣中的另世 P15

游走在阳朔的美食地图上 P26

时尚地带 FASHION ZOOM

野外拯救大行动 P28

会员俱乐部服务 CLUB SERVICE P30

食趣 YUMMY FUN P32

浅尝顺德的原味

FREE TLAK



说到顺德，大家第一印象就会想起“厨出凤城”和满脑子的美食来，随后便是“顺德制造”的骄傲。

顺德人嘴最刁，吃东西讲究原味，俗话说：“鸡有鸡味，鱼有鱼味。”一定吃出食物的味道来才算合格。同时，练就了厨师们的创意和巧手，简简单单的材料也能做到出

顺德人嘴最刁，吃东西讲究原味，俗话说：“鸡有鸡味，鱼有鱼味。”一定吃出食物的味道来才算合格。同时，练就了厨师们的创意和巧手，简简单单的材料也能做到出

顺德人嘴最刁，吃东西讲究原味，俗话说：“鸡有鸡味，鱼有鱼味。”一定吃出食物的味道来才算合格。同时，练就了厨师们的创意和巧手，简简单单的材料也能做到出来。菜式应该讲究“精品意识”，并不是简单把分量减少，而是在选料、制作、上菜等工序花上心思制造菜式的精品。新菜固然能吸引食客，但要保持水准还是要坚持“精品意识”才能留住客人，这比什么都重要。食肆在思考菜式创新的同时也应该从整体出发，在原有的味觉、环境、服务基础上，如何通过包装、策划、宣传等形式，将新鲜出奇的美食信息带给食客，例如设定多种的优惠方式，试食FB活动等等。菜式质量当然要过关，但如果吃一顿饭就附带多种优惠值在内，就不单只是吃饭那么简单，是拉拢食客的胃和心。只要多花点心思，就能让食客带来无限的惊喜和悠长的回味，何乐而不为呢？■

注：FB直译为腐败，在这里的解释是：只要自己花钱去吃喝玩乐都叫FB，一般情况下是多人参加。对于小资一族这种现象忒严重...:-)，规则嘛，当然是AA啦，然而能屈到人埋单最好，白吃的人可不会感谢！

L♥VE 情迷语缘

THANKSGIVING RESTAURANT

——顺德首家法式西餐与您有约

浪漫是情侣的代名词，雅致品位是商务工作的最佳环境，休闲舒适是知己谈心的理想情调……这一切语缘有约都俏俏地为您奉上，贴心地提供一处具有高雅、温馨、欧洲风情的地方，让您慢慢地、尽情地投入到倾谈的乐趣里去。



假

如中式菜是一幅艺术平面图的话，那么西式菜中的法国菜就仿如一个立体的雕塑，一件可以给人观感、味觉、触觉等多重感受的艺术品。如果看久了“中国画”，不妨欣赏一下法国菜带给你不同观感享受的美食艺术作品。

别以为拿着刀叉，似乎比筷子复杂得多的工具就手软；别以为穿着礼服去赴宴是一种拘束；别以为几道小菜就不能填饱肚子。当你走进艺术美食的殿堂，你自然就会感受到另一种风格与情调，自然变得优雅起来。因为艺术的氛围正慢慢地陶冶着你的性情。

走进语缘有约，步子也变得轻盈得多，正门迎接宾客是各种水植鲜花，紫红、米白、淡黄一切都散发着清幽淡雅的气息。黄晕的灯光，深紫、咖啡色的高背沙发椅，垂落的水晶帘、轻纱画卷，精致有序的餐具等元素构成了语缘有约西餐厅那种高雅浪漫朦胧的气氛。各种富有艺术造型的灯具为每张桌子带来独特艺术感，营造出温馨、柔和、个性、前卫的感觉。

语缘有约西餐厅制作的法国菜，体现其汁多味腴的特点。选用昂贵精致的材料，从五观上带给你多重的享受：精巧餐具、如画的菜肴满足您的视觉，扑鼻的酒香满足您的嗅觉，入口的美味满足您的味觉，酒杯、刀叉在宁静的空间下交错碰撞，触觉与味觉的最高享受交融于一体。餐厅弥漫着轻柔的音乐，淡黄的光与影的交融，如画如歌般的菜式惹人陶醉、倾心，整个空间只有您和心爱的人在静静地恋爱着。▶





地中海什锦海鲜包 ¥108/份

番茄毛士及香草三文鱼青瓜乳酪酱 ¥128/份

相识于此

假如你相信『一见钟情』的话，当然法国大餐的头盘上来的時候，你一定被她可爱的样子深深吸引住。头盘是『番茄毛士及香草三文鱼青瓜乳酪酱』，造型非常的『卡哇衣』，香草三文鱼番茄毛士层层叠叠上面加了一个面包圈，成了一个『菜篮子』，厨师还巧妙地把它『搭在旁边』，整幅画面变得丰富起来。毛士是法国乡村一种独特的制作方法，番茄毛士是用新鲜的番茄进行腌制后，稍加烘烤，吃起来的感觉似熟非熟，非常特别。加上用香草原汁酿腌的三文鱼，鲜美细软，配上青瓜乳酪酱，汁多味香。头盘选料昂贵精良，制作非常的认真仔细，从视觉和味觉带给你双重的体验，也首先给你的胃初尝法国菜的精点。▼



细致滋润

相识之后需要彼此的了解沟通，恋爱中的人最渴望对方温柔的体贴、细致的呵护，正如第二道法国菜一样滋润着你的肠胃。“法式蘑菇汤”那奶白的汤色，浓稠的汤汁，加上一片小小的紫苏叶作点缀，素雅中带点活泼。浓郁极香的奶味伴着清爽可口的蘑菇粒，真是惹人怜爱。

法式蘑菇汤 原价¥22/份
隼琦折扣价¥15/份



法式酥皮水果色拉 原价¥16/份
隼琦折扣价¥10/份



情趣交织

不时地给你的爱情增添一点润滑剂，甜美的感觉将一直延续下去，缔造属于你们的美好传说。这点润滑剂好比一道健康美味的色拉，法国人用餐讲究营养的均衡和用餐的顺序，色拉正好是二次开胃，让食客更好地品尝主菜的味道。“法式酥皮水果色拉”是用酥皮面点制成小杯子，雪梨、木瓜等时令新鲜水果与沙律酱交织在一起装在杯里，碟里配上雪糕和几瓣香橙，颜色搭配格外鲜明突出。更巧妙是碟面上那层绿幽幽的啫喱，爽口清甜带点微酸，对醒胃作用恰到好处。▶

主菜之爱

从相识、相知、相交，恋爱已进入白热化的阶段，升华到更高的层次去。相爱便要用心去经营，化作彼此的牵挂和守候。正如要上来的“普罗云苏烧羊架”，从选料到制作都体现了厨师的用心制作和一丝不苟的态度。餐厅选用进口羔羊内排，是全只羊最为娇嫩的部分。采用新鲜的柠檬汁、迷迭香等进行腌制，有去腥增香的好处，总厨强调绝对禁用化学成分的调料进行制作，以便保持法国原汁原味的风格。餐厅沿用法国普罗云苏当地的烧制方法进行烧制羊架。两块羊架相依相靠，甜蜜诱人。切开品尝，肉嫩汁香，带有羔羊特有的嫩膻味，像BB般的奶酥味，非常的独特和自然，配上一杯丰厚香醇的红酒，更添几分醉人情怀。羊肉有滋阴养颜之效，女士们可多多品尝，而且羊肉脂肪经烧制所剩无几，是爱美的你最佳选择。

普罗云苏烧羊架 ¥88份

夏威夷风光PIZZA
¥46/9寸 ¥56/11寸

缤纷多彩

让热情如火的“夏威夷风光PIZZA”给你的爱情添上缤纷浪漫的色彩，让爱来得更猛烈一些吧！“夏威夷风光PIZZA”沿用意大利纯手工打面，手抛面制作饼底。再参照意大利乡村烤烘方法进行烤制，香浓的火腿肉、细细的辣椒丝、微酸的菠萝粒加上芝士的香味，真是叫人忍不住口。外观色泽金黄鲜艳，香气四溢，口感外脆里软，美味无穷。

甜品般之恋

人们吃着巧克力，说就有恋爱般的感觉，假如配上香滑细腻的慕司蛋糕，整个心都变得温柔十足、动情万分。“巧克力慕司蛋糕”好让整顿晚餐激起另一个小高潮，让人回味无穷！

法国菜用餐时间一般都在3小时以上，这有足够多的时间让你俘虏爱人的心，爱她就带她去语缘有约恋上那有滋有味的法国菜吧！■

巧克力慕司蛋糕 ¥18份



语缘有约西餐

地址：佛山市顺德区大良环市东路康湖名苑商厦南座5楼
订座电话：0757-22661136
营业时间：11:00AM-10:00PM
收费方式：现金、信用卡
交通标记：龙的酒楼红绿灯往环市东路368米，兴业银行、地中海卫浴为邻

Coupon 优惠券

1. 凭此优惠券惠顾语缘有约可获以下优惠：法式蘑菇汤15元/份或法式酥皮水果色拉10元/份
 2. 有效期至2006年10月31日止。
 3. 此优惠券只可一次性使用，不可与其他优惠券同时使用，不可兑换现金，复印无效。
 4. 请于结帐前出示本优惠券。
 5. 语缘有约拥有最终的解释权。
- 更多精彩请登陆 www.jankate.com 集琦网。

在上一期《岭南饮食文化大探秘》中我们介绍了粤菜的三大特点：一是用料广博奇杂，配料多而巧；二是口味清淡，突显“清鲜嫩滑爽香”的特色；三是博采众长，大胆创新。今次同大家一起品尝一下粤菜中的经典名菜。

粤菜作为中国菜四大菜系之一，以其独特的风格和风味而享有盛誉。粤菜包括广州菜、潮州菜、东江（客家）菜，而通常以广州菜为代表。广州菜既集“南（海）、番（禺）、顺（德）、中（山）”等珠江三角洲地方风味的特色，更兼采京、苏、扬、杭、鲁等外省菜以及西菜之所长，融会贯通而独成一家。既然如此厉害，就要看看广州名菜是何方神圣了。

[满汉全席]

“满汉全席”出现在清乾隆年间（1736-1795年），是我国烹饪技艺发展的一个高峰，是由江南官场汉族大宴的格局与满族传统饮食风尚相结合的中国最大型的酒宴。它规格高，礼仪重，非大庆典不设；而排场大，菜式多，宴席时间相当长（分两天或三天吃完）。全席菜品分门别类，如分成燕窝席、鱼翅席、八珍席等，组成若干个前后承接的小席面，每个小席中又常以一道名贵大菜领衔，通常以燕窝、鱼翅、烧猪、烧鸭四大菜为全席首菜。故其格局概括为“席套席、菜带菜，燕翅烧烤唱主角”。广州酒家于1987年正式隆重推出“满汉全席”，通常推出108款菜点，分作三天四餐供客人享用。当中有咸有甜，有荤有素，令人目不暇接，配以精美的食具，高质量的服务，使客人在浓厚的就餐气氛中感受到中国饮食文化的灿烂辉煌，留下十分美好的回忆。“满汉全席”吸引了许多中外美食家和食客，曾有日本食客坐飞机来品尝这道名菜，食后赞不绝口。

[金牌烧乳猪]

“金牌烧乳猪”以大同酒家的制作声名显赫。早在1988年，大同酒家推出的“金牌乳猪”因获国家商业部优质产品评比“金鼎奖”而得名。这道菜已在上一期《隽琦折扣元素》介绍过，这里就不多说了。

[红烧大裙翅]

红烧大裙翅是大三元酒家的招牌菜。它选用的是老虎鲨、鲟头鲨等上等裙翅，经过煲翅（即浸发）、滚煨翅、烤翅、上翅几道工序，火候和烹制时间都甚为讲究。烹制出来的翅，如果拿筷子挑起任意一条，两端能自然垂下并合拢成椭圆形的则最好，既“够身”又不过“焮”，韧中带脆，汤清味鲜，为粤菜中的上品。如果挑起来合不拢或两边粘成一块的，则说明过硬或过软了。据说上世纪二三十年代，名流绅士要花60元大洋才能吃上这道菜，可见其奢华、大气。

广州名菜又何止三道这么少，还有龙虎斗、白灼虾、香芋扣肉、黄埔炒蛋、焗禾虫、狗肉煲、五彩炒蛇丝等，都是富有地方风味的广州名菜。大家都领略了不少的广州名菜的风采，下期将会同各路食客一尝粤菜中的多道招牌鸡。■

FOOD OF GUAN

广州菜 粤菜中的「花旦」

岭南饮食文化大探秘
(二)

图：资料图片

Zhou



南風吹 飯飄香

SOUTH FIRST



有人说，来顺德不吃鱼，等于没到过顺德；但凡在顺德吃过鱼的人，都难忘顺德焖鱼的滋味。均安南沙岛位于临江之处，风景秀丽，此地出产的河鲜受污染少，肉质特别鲜美。一过南沙大桥就见到“南一饭店”，名字简单易记，也隐含着饭店努力做好“南沙第一”的理念。

南沙鱼塘众多、河塘密布，江岛景色自然怡人。碧水蓝天，满眼尽是田野和青山，南风吹拂，沐浴在江风里，呼吸着纯净的空气，忘却了城市的烦嚣与紧张。

“南一饭店”飞檐斗角的松皮棚吊脚楼建在江边，竹格窗花、木制水车，构成一幅水乡田园的风光画。在这样自然的环境下就餐更让胃口大开，加上新鲜的材料经师傅的精心巧手，出神入化地炮制出特色的水乡美食，好让食客流连忘返、乐得逍遥。

传说很久以前，临海的悬崖峭壁的山路上，有不少山羊经此不慎坠落遇溺，众鱼围食，恰有渔人捕之，鱼腹中有碎肉，见是羊肉不忍丢弃，连鱼烹之，味道特别鲜美。这体现了古人造字的巧妙：鱼羊鲜。大家很难想象鱼的腥和羊的膻怎么会是最鲜的佳肴呢？试试“鱼羊鲜锅”就知道天下第一鲜是什么了。选用全只黑山羊羔配上香煎的河鱼，河鱼品种众多，挑选自己爱吃的鱼，与上汤、胡萝卜、马蹄等成就了“鱼羊鲜锅”。当鱼羊的鲜味淌过舌尖，那是极其过瘾和美味。➡



鱼羊鲜锅 全羊 188元/只



单纯的焖鱼，顺德人也吃腻看惯了，不再觉得有什么新意了。要不断创新才能留住食客的胃和心，“南一饭店”推出的“焖三鲜”选用新鲜的桂虾、鲜甜的花蟹一起焖大鱼，单看卖样就非常吸引了，红通通的虾蟹配上金黄色的鱼块，的确让人垂涎欲滴。鲜活的大鱼是先经厨师细心煎成金黄色的外表，能够去腥和锁住鱼的肉汁。再配上特制的浓汁，用文火慢慢地焖熟，大鱼、桂虾、花蟹共治一炉，滋味令人无法抵挡。▶

水律是广东常见的食用蛇。明代的李时珍在《本草纲目》便有记述蛇肉可驱风活血，对风湿关节炎、气亏血弱等疾病有一定疗效。水律其肉质含有丰富的蛋白质，而且肉较多还可供药用，具有祛风除湿、舒筋活络之功效。用新鲜的蕉叶包裹蛇段，加上椒盐作调料，放在粗海盐里焗制。水律的鲜美、嫩滑，配上椒盐更加惹味引人，还伴有蕉叶的清香。

椒盐焗蛇



南一饭店

地址：佛山市顺德区均安镇南沙大桥脚东侧
订座电话：0757-25502711 25577255
营业时间：10:00AM-凌晨
收费方式：现金
交通标记：均安292号城巴南沙桥东站

石春紫苏焗骨15元/例



新鲜的排骨经紫苏、黑椒的粉妆打扮后，放在炽热的石春上进行“纤体瘦身”的“桑拿浴”，摇身一变成就了充满浓香的黑椒味和紫苏味的美食。



烧乳猪

68元/只的明炉烧乳猪真是抵到你不信，而且选料新鲜、健康。看着这“皮光肉滑”的猪猪，不心动才怪呢，还散发出丝丝的蜜香味，垂涎三尺、食指大动…众多词语都无法表达。

夜色已晚，“南一”却是络绎不绝、门庭若市，连饭店外面的空地都坐满了食客，有一家三口吃着温馨的晚饭，也有三五知己把酒谈心，品尝着宵夜的好滋味。星光璀璨、蛙声四起，南一饭店里的欢笑声、畅饮声在夜空中荡漾着、回响着。■



贵州之窗——黄果树瀑布

guizhou: xanadu

贵州——尘嚣中的另世

我对云贵高原的期待，本就不在贵州的本身，它没有昆明的好天气和花团似锦，也没有古老皇都的豪迈气概，更没有沿海地区疯狂的商业气氛。走进贵州，却为的是它那自成一格的民俗风情，古老部落与建筑，拥有自己独特的艺术、文化和美食，是个湿漉漉的另类天堂。

服装和首饰的光彩绚烂

喜欢民族特色的人绝不难错过在古城逛街的机会，制造时尚的人在这里能获得不同的灵感。许多民族设计师把自己的作品带到这里特色街道和集市来陈列、售卖，其中的黔东南的苗家银饰制作最为精细。真正的纯手工制作的银器、银饰、染布、民俗服装，绝无翻版，吸引了众多国内外游客前来游览、购买。

文化与艺术的多重享受

到了异乡没见识到当地的人文风情就打道回府，显然是个不智之举。初到贵州，游客最好先为自己设定一条合理的观光路线。贵州以山水艺术和历史文化为著名，黄果树瀑布、各式各样的溶洞、溶岩，都是摄影发烧友的最爱。贵州有着众多的少数民族和古老部落，一路旅程，你不难会听到水族的对歌，或许被屯宝人的外貌所惊吓；不难被苗家寨好客的姑娘灌酒，甚至冷不防被调皮的傣族姑娘泼一身水，还可能有幸成为“走婚”的男主角……

山林野沟的诱人美味

生长在山水之间，野味当然也格外令人垂涎，乌江的鱼，老农场的香辣猪脚，深山里的烹狗肉都是一等一的美味。配上当地酿制香醇的茅台酒，连舌头也会唱歌。单是牛肉为主题制作的风味小食，就有不少的著名品牌，受观光购物者的热捧，大包小包地带回家。既然来到这里，还是先忘记“减肥”这回事，尽情地享受美食的滋味。□