

一城一味

地道常州菜 美味共分享

□记者 王咏 文/图

在这个快节奏的时代里,人们对餐饮的要求日益提升,既追求美味,又重视健康与特色。今天,我要向大家介绍一家别出心裁的酒店——清福园酒店,其独树一帜的常州菜,成为众多美食爱好者的打卡地。

清福园酒店位于城南香苑西园小区西门北侧。踏入酒店大门,便能立刻感受到如回家般的温馨气氛。酒店内部的装饰风格简约而高雅,每个细微之处都体现了对客人的尊重和关心。

清福园酒店坚持绿色健康的理念,对所有食材进行严格筛选,确保其新鲜且无污染。同时,酒店坚决反对食物浪费,倡导适量点餐,珍惜每一份食物。而“美味且实惠”则是酒店对客户的承诺,通过优化供应链管理来降低成本,从而保证菜品价格亲民。在这里,您不仅能品尝到美味佳肴,还能在文明舒适的就餐环境中享受用餐时光。

当然,作为一家以美食闻名的酒店,清福园的特色菜肴绝对不容错过。首先要推荐的就是冰镇龙虾,这道菜选用新鲜的龙虾为主料,经过特制的花雕酒腌制而成,口感鲜嫩且酒香四溢。龙虾的鲜美与花雕酒的香醇完美融合,每一口都令人陶醉不已。此外,这道菜的摆盘也颇具创意,龙



▲冰镇龙虾通过特制的花雕酒腌制而成。

虾整齐地摆放着,色泽诱人,令人垂涎三尺。

除龙虾之外,清福园的鱼类菜肴也堪称一绝。其选用当地新鲜的鱼类搭配特制的酱料精心烹制而成。鱼肉鲜嫩多汁,酱汁香浓可口,入口即化且回味无穷。同时,菜的色泽也相当诱人,金黄色的鱼肉与丰富的酱料相映生辉,令人食欲大增。

而酒店特有的酒香肉更是食客们的最爱。酒香肉选用上等的五花肉搭配特制的酒香调料经过长时间的慢炖而成,肉质酥软入味且酒香扑鼻。红润的肉质与浓郁的酒香交相辉映,让食客们大呼过瘾。

值得一提的是,清福园还引进了台州豆腐等地方特色食材。台州豆腐以其细腻的口感和独特的制作工艺而

▲创意菜品绣球菌。



闻名遐迩,与清福园的特色酱料相结合更是美味无穷。此外,酒店还不断创新,将传统与现代相融合,推出了一系列新颖独特的菜品,让食客们在品尝美食的同时也能感受到创新的魅力。

在清福园不仅能品尝到地道的常州菜,还能尝试一些新颖独特的创意菜品如绣球菌等。这些菜品不仅美味可口,而且注重营养均衡。

清福园不仅菜品丰富多样、口味上乘,而且消费价格也不高,人均六七十元就能在这里尽情享受一场美食盛宴而不用担心钱包的压力。

除美食之外,清福园的服务质量也是一流的,从迎宾的微笑到服务员的细心周到,每一个服务环节都让您感受到家的温暖和舒适,同时酒店还经常推出各种优惠活动让利于顾客,真正做到“美味且实惠”。



东台西瓜



东台西瓜有卓越的品质和鲜甜的口感。 朱秋云 摄

在苏北里下河地区的盐城,素有“鱼米之乡”的美称,是我国重要的农业生产基地之一。在这片富饶的土地上,蔬菜瓜果种类繁多,其中著名的东台西瓜,以卓越的品质和鲜甜的口感,在全国范围内享有盛誉。

东台西瓜品种丰富,包括“8424”“特小凤”“美都”等多个品种,各具特色。其中,以“8424”品种最为著名,其果呈圆球形,皮色绿亮,瓤色红艳,肉质细嫩多汁,口感清爽,甜度适中,让人回味无穷。

这甜蜜的滋味,离不开东台独特的气候和土壤条件。东台地处长江三角洲,属于亚热带季风气候,四季分明,光照充足,降水丰沛,年均日照时数高达2000至2400小时,有利于西瓜糖分积累。此外,东台的土壤主要为沙壤土,透气性好,排水力强,土壤偏碱性,为西瓜的生长提供了得天独厚的条件。

在种植方式上,东台西瓜主要采用大田种植和设施栽培相结合的方式。大田种植主要在露天田地里进行,而设施栽培则是在大棚内进行。这种方式使得东台西瓜在生长过程中,能够充分吸收阳光和土壤的营养,口感更加甜美。为了保证西瓜的品质,农民在种植过程中还会采用环保型农药和肥料。

东台西瓜,得名于东台市,其种植历史悠久,已有700多年。从20世纪80年代后期起,东台西瓜开始大量种植。2020年4月30日,农业农村部正式批准对“东台西瓜”实施国家农产品地理标志登记保护,东台市也成为首个“中国西瓜之乡”。

记者 万玉琴



清福园酒店坚持绿色健康的理念。

风味江湖