

淳安最好吃的鱼 “游”到杭州人的餐桌上

千岛湖鱼味馆在杭州第三家店今天开业

胡月华 汪雯婷

说起千岛湖鲜嫩的“淳鱼”，吃过的人是不是想起来都流口水？现在，吃货们有福了，杭州城里也可以吃到正宗的千岛湖鱼，还是来自做鱼头出了名的鱼味馆。今天，千岛湖鱼味馆在杭州的第三家分店——西湖店开业了，爱吃鱼的朋友千万别错过了。

千岛湖鱼味馆始创于1980年，馆名由著名书画大师叶浅予先生亲笔题写，1987年即被评为“中国名餐馆”，载入《浙江名店》和《简明中国烹饪辞典》。千岛湖鱼味馆在采用爆、炒、溜、蒸、焖等传统烹饪技法的基础上，汇集南北各大菜系之精华，发掘研制了“鲜茄砂锅鱼头”“秀水砂锅鱼头”“秀水鱼鳔”等品牌菜肴，淳牌有机鱼头已成为千岛湖旅游产品的金名片。目前，千岛湖鱼味馆共有5家店，分别是千岛湖总店、千岛湖分店（渔人码头店）、杭州庆春店、杭州钱江新城店、杭州西湖店。



开胃鱼头

杭州西湖店：西湖店地处杭州市中心，在浙江省政府和杭州市政府的中间，距离武林门仅150米，毗邻美丽的西子湖畔，与延安路、武林商业圈紧密相嵌。酒店环境优雅，拥有9个包厢、一个宴会厅，可同时容纳300人就餐。

地址：杭州市下城区环城西路92号环岛宾馆四楼

订餐热线：0571-85060088

开业优惠活动：

- 1.活动期间，在千岛湖鱼味馆西湖店大厅消费，一桌满6人以上（含6人）送一份开胃鱼头，其他所有鱼头系列，享受六折优惠。
- 2.活动期间，在千岛湖鱼味馆庆春店与钱江新城店消费，所有鱼头系列，享受八折优惠。
- 3.活动期间，凡进入千岛湖鱼味馆西湖店、庆春店、钱江新城店消费，每桌再赠送淳鱼礼品一份。
- 4.活动时间：5月26至6月25日。



剁椒鱼头

杭州钱江新城店：千岛湖鱼味馆于2015年在杭州开设的第二家直营店。坐拥钱江新城CBD核心区位，毗邻日出钱江和华联UDC时代。拥有7个豪华包厢及大厅，可同时容纳700余人就餐。秉承总店特色菜肴的烹制方法，以淳牌有机鱼头、地方特色土菜为品牌主打菜肴，以满足顾客需求。

地址：杭州市江干区钱江新城丹桂路19

号迪凯国际中心3楼

订餐热线：0571-87157779

营养价值：采用千岛湖淳牌有机鱼为主要原料，以鱼头的“味鲜”和剁辣椒的“辣”为一体，风味独具一格。蒸制的方法让鱼头的鲜香被尽量保留在肉质之内，剁辣椒的味道又恰到好处地渗入到鱼肉当中，鱼头糯软，肥而不腻，咸鲜微辣。此款鱼头荣获2005“千岛湖”杯中国淡水鱼烹饪大赛特金奖。



鲜茄砂锅鱼头

杭州庆春店：千岛湖鱼味馆庆春店于2014年在杭州开设的首家直营店。地处市中心，交通十分便捷。店内有大小20个包厢、1个大厅和1个宴会厅，最大可同时接待500人用餐。以千岛湖鱼头、特色湖鲜、土菜为主，形成健康、有机的餐饮特色，可承办各种类型的宴会。

地址：杭州市下城区庆春路38-1号1-2号

订餐热线：0571-87790808/82288116

营养价值：以千岛湖鱼味馆独创的鱼头烹饪技法，采用千岛湖农夫山泉水，由淳鱼大厨严格按照鱼头菜肴出品标准精心烹制而成。这款鱼头最大的特点是色泽艳丽、酸甜可口、肉质鲜嫩，对高血压、肾脏病人有良好的辅助治疗作用。2012年在中国养生美食节获得特金奖。



秀水砂锅鱼头

千岛湖鱼味馆总店：千岛湖总店坐落在千岛湖闹市中心十字街，现有30个豪华包



千岛湖鱼味馆十字街总店

厢、4个宴会厅、3个会议室，可同时容纳1200人用餐，停车场等配套设施一应俱全。装修风格传承古典的庄重优雅，文化长廊、铜艺、室内景观水池等细节布局更是别具匠心，充分体现千岛湖的地域文化和鱼水文化特征。

地址：杭州市千岛湖镇排岭南路2号

订餐热线：0571-64811000/64822920

营养价值：以千岛湖淳牌有机鱼为原料，从活鱼到成品菜肴经过选、杀、炖等多道工序，以独创的技法精心烹制而成，是鼎级绿色安全食品。这款鱼头最大的特点是汤汁乳白、原汁原味、鲜而不腥、浓而不腻。2011年荣获中国新浙菜展示特金奖，2012年在杭州百家食谱健康菜肴设计大赛中获得白金奖。



红烧砂锅鱼头

千岛湖分店（渔人码头店）：渔人码头店是2010年在千岛湖开设的唯一一家直营店。坐落在城区闹市而毗邻风光秀丽的千岛湖畔，三面环水，拥有豪华包厢18个，同时能容纳600多人就餐。淳香苑食府秉承总店数十年淡水鱼看烹制精髓，融汇淳安地方饮食和文化特色，开创了淳安乡土菜餐饮特色品牌。

地址：杭州市千岛湖镇新安大街5-1号

订餐热线：0571-65067979

营养价值：采用千岛湖淳牌有机鱼头为原料，肉质细嫩、营养丰富，除了含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁之外，还含丰富的不饱和脂肪酸，可使大脑细胞异常活跃，可延缓脑力衰退，再加上千岛湖土酱，使味道更加鲜美可口。此款鱼头荣获2002年度“千岛湖”杯中国淡水鱼烹饪大赛金奖。