

在酒店，感受舌尖上的长沙



【华天大酒店】

美食街中平民与富人共狂欢

吃宵夜，去华天美食街吧！这简直已经成为长沙人的一句口号。

在华天大酒店总店，美食广场可坐300多人，有湖南风味菜、粥品靓汤、广汕美食、云南四川风味菜、北方中式小吃等档口，每个档口里有30种以上的菜品。其中以湖南风味档口最多，光摆出来的就有70多种，想吃什么当班的厨师都可以现做。

飞人刘翔来华天吃宵夜时，工作人员就为其准备了臭豆腐、糖饺、泡椒凤爪等特色湖南小吃。刘翔尽管辣得大吐舌头，仍然吃得亦乐乎。劲辣却让人欲罢不能，这就是华天湖南小吃的魅力。

美食扫描

除了美食广场，华天还有湖南厅、湘菜厅、芙蓉厅，可提供中式餐饮，客人可以吃到正宗的湘菜、粤菜和谭府菜，三大菜系又分别以酱辣椒鱼头、烤乳猪烧鹅和谭府刺为招牌菜。贵宾楼二楼设有西餐厅，以自助餐为主，有海鲜、日本料理等。

【通程国际大酒店】

凉菜都可以点一桌

漫漫盛夏总是酷热难耐。这时，清爽可口的凉菜小食成了餐桌上的主角。吃凉菜，你一定要去通程国际大酒店。这里的凉菜出自专攻凉菜30余年的童阿姨之手，原料都是挑选未打农药的土菜，连配料都是国内上等，甚至进口的。样式丰富得你可以点一大桌。

“绝对没有色素，绝对不含防腐剂，绝对成品当天销完。”这是通程凉菜的三绝，也是通程餐饮一贯坚持的原则。

澳门特首何厚铨来通程就连点了两盘醋泡木耳，李湘最喜欢吃的是凉拌青椒，汪涵和马可每次来都点一桌的凉菜。

大厨招牌菜：浩哥蛇王，用大花蛇经过烹制，药香味浓，鲜辣爽口，让客人回味无穷。

【运达喜来登酒店】

极品海鲜自助餐

喜来登酒店拥有四家风味迥异的餐厅，包括盛宴西餐厅、赞吧·国际餐厅、湘飨湖南餐厅以及喜悦中餐厅。酒店的茶吧和观锦廊则是利用美味饮品犒赏味蕾的绝佳场所。

其中特别值得一提的是喜来登酒店的极品海鲜自助餐。

在近三百元一位的喜来登自助餐中，可以品尝到现蒸现做的鲍鱼、三文鱼、燕窝、雪蛤和螃蟹等极品海鲜，再拿上一个哈根达斯，十足盛宴不打折扣。

美食扫描

在赞吧·国际餐厅中，有琳琅满目的高档海鲜，还有正宗地道的意大利菜肴，以及其它精致考究的国际美食。晚餐时间开始后，还有持续至午夜的现场乐队表演。

湘飨湖南餐厅是极具现代装饰特色的湖南传统美食街。开放式厨房提供地道湘菜、烧腊和面点。

大厨招牌菜：喜来登喜悦中餐厅行政总厨谭华的招牌菜是酱椒蒸肉，这道菜选取辣子酱和五花肉，经过多次蒸煮后将油沥干，油而不腻、滑而不肥，入口爽滑。

【芙蓉国温德姆至尊豪庭大酒店】

常德钵子菜是一绝

芙蓉国温德姆亦有中餐厅和西餐厅。中餐系中，招牌菜是常德钵子菜，其中以秘制红烧蛇、清炖野生水鱼、红烧公乌龟三道菜最为经典。董事长周明磊是常德人，做餐饮起家，拥有17年的餐饮经营经验，芙蓉国温德姆的中餐自然也算得上是酒店的招牌。在中餐的厨房里，看不见任何味精、鸡精之类的调味品，原材料由专人负责从乡下收购。

美食扫描

进口食材、保证新鲜，是豪庭西餐最大的特色。顾客在自助餐台上看到的海鲜，从到货到最终摆上餐台的时间不超过48个小时。当餐的食物如果未被取完，会全部倒掉，保证第二餐也是全新的食材。

大厨招牌菜：中餐行政总厨齐海平拥有近14年餐饮工作经验，曾师从于湘菜大师唐科元门下。招牌菜是常德钵子菜，辣椒炒活海参和黄焖青鱼做得尤为出色。他制作的泰国菜与湘菜元素结合的泰式爆龙虾仔也非常出彩。

【皇冠假日大酒店】

正宗泰国菜独一无二

“天下功夫出少林，长沙泰餐出皇冠”，当狠辣的泰拳在长沙世界自由搏击王者争霸赛中大出风头之际，酸辣凶猛的泰餐早已在长沙餐桌刮起了一阵美食风暴。咖喱蟹、冬阴功汤、炭烧猪颈肉……这些泰国风情菜让长沙味蕾先锋记忆犹新。

皇冠假日大酒店的芭堤亚泰餐厅是全城唯一的地道泰国风味餐厅，身处充满泰式风情的异域环境，品味纯正泰式香草和咖喱带来的地道美食，别具一番情趣。

大厨招牌菜：来自泰国乌汶的吴泰厨师，为长沙带来了新一轮最原汁原味的泰式热潮。他不但拥有从业12年的丰富经验，更是先后于上海、北京等城市的高端食府担任高级主厨，特别擅长制作泰国的冬阴功汤。



《舌尖上的中国》在大江南北的红火，一定程度上说明了人们对“吃”的喜好与追求。

早在汉朝之时，就有班固在《汉书·酈食其传》中提出：“王不远千里，以民为天，而民以食为天”。充分说明饮食乃民生之根、治国之本。

酒店是旅行者旅途中的另一个家，离开了餐饮服务，这个“家”就不是一个完整的“家”了。对于相当一部分住店客人来说，酒店的餐饮质量是衡量其满意程度的一个非常重要的因素。餐饮对酒店经营的重要性，从长沙酒店餐饮占其总营业额的“半壁江山”中，就可见一斑。

于是，在酒店大佬的争夺战中，餐饮当仁不让地成为“尖刀部队”。华天有众人皆知的美食街；通程有清爽可口的凉菜和沁人心脾的美茶；喜来登最为著名的是其豪华自助餐；至尊豪庭则将常德菜做得原汁原味；皇冠假日拥有全城唯一的泰国风味餐。

■见习记者 黄利飞 潘海清
实习生 唐文英

