

# AN OCEANIC DELICIOUSNESS 参得海味

东溟千里，海错缤纷，其中宝物，名曰海参。海参在我国历史悠久，明代时就被收入本草，其捕捞也有一定规律，分为春参和秋参。春参经过整个寒冷冬天，消耗掉自身多余的物质，其海参的出皮率高，口感更加筋道。3月，清晓嫩寒，云天相接海珍鲜，北京凯旋为您呈献系列海参菜品。

如果要选一道代表春天的美味，江南名菜腌笃鲜值得推荐。其中，“腌”代表腌制的咸肉，“笃”代表小火煮炖，“鲜”则代表新鲜的肉。腌笃鲜中还有一样必不可少的食材——赏味期限较短的春笋，为菜品整体增加鲜度；而这次主厨更加入琉球参，令鲜味再度升级。在乍暖还寒的春季，一碗腌笃鲜融合了春笋的清新、咸肉的醇香与海参的鲜美。

系列菜品还有主菜东坡香肉婆参、椒香海参滑鸡球、蒜苔海参溜肉片、黑蒜海参煨河鳗、土豆海参小牛肉与点心关东海参蒸饺。海错缤纷，参得其味。

