

钱门大酒店 引领美食文化

文 / 张静思



钱门大酒店位于沪上繁华商业区恒隆广场西侧, 附近停车便利, 交通迅捷。它是一家名副其实的中国餐馆, 秉承“一菜一格, 百菜百味”的原则, 将信手拈来之原料, 精致细腻挥洒之间烹出了与众不同的独特风味, 将鲜季江湖的美味端上餐桌! 店内空间是由美国归来的老板精心设计的, 极具现代化的装修风格, 二楼独具风情的包间, 徜徉在尊贵气息环绕的走廊里, 使你倍感殊荣。在人性化和细腻的结合中, 处处透露出雅致与温馨!

厨师长阿伟推荐了五道特色菜, 食客们可不要错过!



第一: 牛油焗明虾

虾含有丰富的蛋白质, 营养价值很高。虾的肉质和鱼一样松软, 较易消化, 适量的食用, 是十分有益的。考虑到中西人士的口味, 这种做法还为数不多!

做法: 5-6 只大明虾, 采用中西结合, 牛油芝士煎煮而成。

口感: 色泽鲜艳, 肉质嫩滑, 味道鲜美。

第二: 冰镇百灵菇

百灵菇肉质洁白似玉嫩滑如肌味道极其鲜美, 营养价值极高, 是一种名贵的女食用菌。尤其能美容养颜, 爱美的女士一定要多多益善!

做法: 百灵菇加入清酒和多种调料精煮而成。

口感: 入口清爽, 冰凉!

第三: 顺德煎鱼嘴

都说爱吃鱼的人喜欢吃鱼头, 这道顺德煎鱼嘴对于喜欢吃鱼头的人来说尤其实惠。挂了点浆汁的

鱼皮滑嫩, 弹性十足的鱼唇口感也不错哦。

做法: 大鱼头切成 8 块, 腌制入味, 加粉煎制而成。

口感: 清淡、鲜美、嫩滑!

第四: 客家梅菜扣肉

梅菜吸油, 五花肉又会带着梅菜的清香, 梅菜和肥五花肉的搭配真的可以说是合味。

做法: 采用上等五花肉, 广东客家梅菜, 五花肉经过十多种酱料慢

火煮五至六小时。

口感: 色泽金黄, 味浓郁甜香、肥而不腻!

第五: 法式焗面包

外层酥皮香香的软软的, 面包里的蛋奶奶香浓郁, 咬一口酥皮, 里面肉馅软软的好像快要流出来, 让你禁不住迅速消灭它。

做法: 面包加黄油加入肉馅高温烘制而成

口感: 甜咸适中, 香脆滑!

博雅厨神会

嘉兴博雅酒店重磅出击! 上月 22 日, 由嘉兴市旅游局、嘉兴市饭店业协会主办, 邀请来自世界各地的 10 位中厨汇聚嘉兴, 上演一场中餐“厨神会”。中华美食文化源远流长、博大精深, 美食文化由简单到丰富, 不断传承发展。

博雅“厨神”李亚有“金陵七子”之称, 现任博雅中餐总厨, 曾获美国中餐协会颁发的特别金奖、2004 年度中国最受瞩目的九大青年厨师称号, 以准扬菜见长。厨神会当天, 李亚大厨为到场嘉宾准备了丰富菜肴: 江山明媚多娇; 金鸡报喜升升; 祝君宏图大展; 黄金镶白玉排; 年年包有盈余; 全民肝胆相照; 群龙云集博雅; 富贵石榴花开; 经济节节高升; 点点心意款客; 硕果累累迎宾。

今年的年夜饭, 您也可在博雅酒店品尝厨神会的美味佳肴。

活动邀请嘉宾: 李耀云、黄清标、梁奕、吕世昌、赵仁良、吕志峰、钟辉文、刘广伟、李亚、葛贤尊。

杏花楼 寒风一起, “腊”来主义

文 / 郭秀婷

从小就特喜欢冬天, 因为外婆那句: “冬至前后, 腌鱼腌肉”。可见, 腊味制品可是中国民间喜爱的传统食品之一。

——题记

说到“腊味”, 多数人一定会想到拥有几百年历史的广式腊味, 而说到“好吃的广式腊味”, 能让老上海跳起大拇指的莫过于“杏花楼”了。杏花楼秉承广东腊味制造的精髓, 不断改进生产工艺, 提高产品质量, 形成了独树一帜的腊味风格, 征服了天下“食客”, 产品远销海内外。

如今寒风一起, 让人又想到了那腊味的浓香。但是不要以为只有在饭店才可以吃到正宗的腊味, 若是材料选对, 在家同样可以做出美味的腊味食品, 比如让人垂涎三尺的腊味饭! 首先自然是到“杏花楼”各大门店或是超市买上几包真空包装的腊味, 因为一直以来, “杏花楼”这仨字值得人们信任, 每到中国的传统节日他们都会推出美味的产品, 比如粽子、月饼、重阳糕、八宝饭……味道样样叫好。



家中腊味方便制

然后就说如何在家中制作这喷香的腊味饭了。煮腊味饭与普通煮饭无异, 故各种炉灶及锅子均可用, 但最好用砂锅或瓦煲, 这样可以让它的香味特别醇厚。其次, 煮腊味饭要注意于米汤尚未烧干而饭面上滚起水泡发现小

“三合一”制新品

近些年, 老品牌“杏花楼”之所以蒸蒸日上, 就是因为它一直坚持“三合一”的原则, 能及时迎合现代人饮食的要求, 即用最新鲜的原料, 最先进的设备, 最正宗的工艺, 打造最安全美味的食品!

腌腊肉制品以畜肉为主要原料, 经选料、腌制、调味、充填、晾晒、熏烤等工艺加工而成。众所周知, 腊味制品的选料是极其重要的一步。杏花楼选料上乘, 精心制作, 它的腊肉一般用五花肉, 腊肠选用的是前腿肉, 然后用上等白酒、正宗酱油、糖等调成汁, 把肉



洞时, 即可于此时放入腊味。然后, 取原条香肠腊肉金银肝等或整块鸭腿鸭胸腊鸡腊鸭等, 平放在饭面上。随即立刻盖上锅盖, 饭熟后, 留些小火, 焖片刻, 切勿揭锅盖, 以防香味外泄, 如此饭熟, 腊味亦熟。接着, 揭开锅盖, 将熟腊味取出, 切成片状, 盛于碟中, 即可供食。腊味饭香味既好油

浸几天, 再挂起来晒干或烘干, 过半个月左右就可以食用了。为了避免对人体的健康造成危害, 杏花楼改良了传统的腌制方法, 严格控制了各种调味的放入量, 使得味道均匀清淡, 更适合上海市民的口感。我曾问过杏花楼的负责人, 如何辨别肉质好坏, 他说质量好的腊肉色泽鲜艳, 肌肉呈鲜红色或暗红色, 脂肪透明或呈乳白色, 肉身干爽结实, 有弹性, 有光泽, 有固有的香味。用手触摸好的腊味, 能感觉到肉质干爽结实, 腊肠有自然皱纹, 断面组织紧密。这都是由于腊味独特、严格的制作方式决定的。所以大家购买食品



色又足, 而以腊味为佐餐佳肴, 此为最完美之食法。若不及与米同煮, 可将原条或整块的腊味, 盛于盆中, 放在锅内竹格上或蒸笼内离水蒸亦可, 若要快捷, 用油炸, 味道依然鲜美。但切勿用水煮, 因为用水煮味道就淡了。

其实, 腊味制品的吃法有很多种, 比较常见的就是腊肠炒荷

时也要多注意了。

既然原料上乘, 那么加工设备也不能逊色。上海杏花楼食品有限公司在继承祖辈们精湛的传统工艺基础之上, 又不断引进先进的生产工艺和管理经验: 其生产车间内便引进了全套肉切机、搅拌机、灌肠机、真空机、绞肉机、通风机、不锈钢器具、化验设备, 还配备有大容量冷库、载货电梯、预防停电的柴油发电机组等生产及配套设施。

包装对于腊味食品来讲尤为重要。腊味制品不同其他, 在密封性和包装材料的安全性方面都必须达到最高标准。杏花楼为了满



足消费者的不同需求, 在市场上推出小包装(454g)、独立包装(每两条腊肠一小包)等品种。这样, 不仅方便携带而且卫生。另外, 有些人吃腊肠时总会埋怨上面的一层皮, 不但难嚼, 而且特麻烦。为此, 杏花楼推出了“去皮”的腊肉, 消费者吃起来更方便。而且在制作腊鸭腊鸡时, 杏花楼的工作人员还特意去除肉表面的突兀部分(比如小骨头), 以免划伤真空包装袋, 流失新鲜。虽说这样价格整体比普通包装上浮了, 但吃起来省心不少。就请赶快来体验一下杏花楼的“腊”来主义吧! (餐厅信息见 B14 版)

王鸭

上海南京路: 淮海中路775号新华城大厦西五楼 021-64317517 84318317

上海徐汇店: 天钥桥路30号二楼 021-64648163 64647586

上海虹口店: 四川北路2002弄17号三楼 021-65879817 65879827

上海北桥店: 昆山北路83号一楼 021-82182151 82182857

上海江宁店: 江宁路77号一楼 021-62711717 62679603

上海杨浦区店: 四平路2000号女大南厦七楼 021-58083817 55083815

上海普陀店: 苏州路125号曹杨影城四楼 021-65118837 62572190

上海闵行店: 沪南路7388号南汇新城五楼 021-64186777 64183477

上海奉贤店: 南汇路509-521号 021-69951778 69951779

上海崇明店: 公路港408号恒翔广场五楼 021-68726177 68726176

统一预定中心电话: 62997777

冬令食补佳品 枣桂核桃糕

上海喜马拉雅食品有限公司

地址: 广中路 44 号 4 楼
邮编: 200083
电话: 65879677 65666040
E-mail: xlmfood@shncsl.com.cn
网址: http://www.xlmfood.biz.sh.cn

天天渔港 (浦东店) 周年庆

豪华晚饭厅 今天-12月18日 会员三重礼

第一重: 全场赠送生日惊喜蛋糕(每位2只)
第二重: 赠送树木刺青木二楼一只
第三重: 三年澳洲大龙虾一只 (店庆价: 100元/只)

浦东店 地址: 崂山东路 588 号 订餐电话: 30381177

钱门大酒店

凭本广告享受 8.8折 优惠 (海鲜、酒水、特价菜除外)

地址: 西藏路101号-1号 (恒隆广场西侧) 电话: 62792030

盛大开幕 风车家庭酒店

每人消费50元就可以啦! 55393737 汶水东路 51 号 (靠近逸仙路)