

2018年伊始,朋友圈被一只游戏里的“蛙儿子”刷屏了。儿孙渐行渐远,而我们却想牢牢抓住亲情。在体会“儿行千里母担忧”的同时,你是否想到,或许“蛙儿子”不回家过年的原因,只是因为家里年味不够浓。

浓浓的年味在哪里?去南京路上走一遭,也许老字号新雅粤菜馆可以给出答案。张灯结彩的热闹店堂,喜庆红火的年礼包装,凝聚大师功力、还原儿时味道的26款年味礼盒,无不是凛冽寒风中的融融暖意。而更令人温暖和熟悉的,是消费者抢购新雅“年礼”的热情,人头攒动的场面与小时候抢购年货别无两样,一下子有了过年“轧闹猛”的感觉。新雅透露,今年年味礼盒预计销售总额逾亿元。其中,组合包装为12万套,与散装的半成品、八宝饭、糖年糕等单品,各占销售总额的50%。

备好一桌“生鲜年夜饭”,摆满一桌腊味、坚果等年货,蒸上一碗古早味八宝饭或一份腊味煲仔饭,用浓浓的年味吸引“蛙儿子”回家过年吧!

浓浓年味在哪里?新雅邀你过大年



肴配上新鲜净菜,一桌年夜饭顿时活色生香了起来,色彩上一层,营养更加一分。

经典单品

山珍海味随你选

除了套餐,今年新雅年味系列中,多款单品重磅问世,丰富的品种令人眼花缭乱。尤其是佛跳墙、鲍汁年菜、腊味、煲仔饭等一系列单品礼盒,独具浓郁的广帮、闽帮风味。南方的年味到底是什么味道?不妨买来邀亲朋好友一起尝尝。

比如“大师全家享佛跳墙礼盒”,内含二十头鲍鱼6只、土耳其参6条、干贝、花菇、鱼肚、螺片、牛筋、浓汤。光听食材,天上跑的水里游的、山上长的等等山珍海味都包含在内,舌尖仿佛已经尝到了浓郁的汤汁。平时,要吃佛跳墙,一般只能去店里,如今在家轻轻松松就能煲出一盅正宗佛跳墙,不仅饱口福,还能补虚养生、调理营养不良。而“大师聚宝盆鲍汁年菜礼盒”,内含八头鲍鱼、刺参、鱼肚、螺片、鹅掌、花菇、牛筋、芋头、鱼丸、鲍汁,也是能唤醒味蕾的高档菜品。

再如,作为拥有近百年历史的老牌广帮粤菜酒店,今年新雅年菜中,还创新地加入了香气扑鼻、充满古早味的腊味饭单品。新雅精选泰国香米,严选质量上乘的腊味,配以大师研发的酱汁,成就了腊味三拼饭(腊鸭腿、腊肠、腊肉、香米、特制煲仔酱汁)和腊味双拼饭(腊鸭腿、腊肠、香米、特制煲仔酱汁)。其中,三拼饭不仅多了一款腊味,还贴心配备了一个煲仔饭专用砂锅,堪称腊味饭的“豪华版”。只要按照说明书按部就班煮饭、切腊味、倒酱汁,你也可以在家亲手做一碗香喷喷的腊味煲仔饭。

如果你只爱腊味不爱饭,那么“腊味八宝礼盒”和“腊味五福临门礼盒”则是首选。腊鸡、腊鸭、腊肉、腊青鱼、广式腊肠、家乡咸肉、广式火腿、腊精肉枣等,让“无‘腊’不欢”的你,闻香识“腊”,在这个新年里将酒香浓郁的腊味吃个够。

年货热销

浓浓年味等你来

年味若要浓,礼盒的包装也得喜庆红火,给人以强烈的视觉冲击。今年新雅的年礼,包装全线升级换代,以金黄、大红为主色调,所有的礼盒上均有“年味”二字,透露出今年的主题就是追寻逐渐走远的年味。

比如“大师家宴”礼盒,正面以家宴套餐的菜品组成一个“宴”字,一桌美味佳肴呼之欲出。侧面照例印有三名“镇店之宝”大师的头像,大师背书,必是精品。又如“五福临门”腊味,礼盒上开了小窗,里面有哪些腊味、食材是否高档一目了然,简简单单一个窗口,彰显出老字号的自信。步步高冷冻糕点的礼盒,则采用了米色的色系,既雅致又精致,送礼自用或作为工会职工福利发放都合适,“海派”年味令人难忘……

除了口中所尝的“年味”,店堂环境是否年味十足,也是“画龙点睛”的一笔。新春将至,新雅粤菜馆店堂内早已焕然一新,挂上了大红灯笼,贴上了烫金对联。听说,到了大年夜,新雅门口和楼面还会有舞狮舞龙,着实令人期待。新雅人士悄悄透露,依据广东传统,舞的还是南狮呢!

今年春节,想要吃年味、看年味,就到新雅粤菜馆一饱口福和眼福吧。



杞炖乳鸽汤、火踵竹荪炖草鸡和扁尖煲老鸭汤,原汁原味的老广靓汤,必将成为餐桌上夺目的菜肴。

好的年夜饭菜肴,必须是色香味俱全,而色面好看不仅是菜肴给人的第一印象,也能提升食欲,可马虎不得。今年新雅家宴,打破了半成品菜肴色相单一的固有历年,首次在其中增添了新鲜净菜。新雅滑虾仁中,大厨贴心地配备了玉米、小青菜、胡萝卜粒等跳跃的色彩,蚝油牛肉中则配上青翠欲滴的洋葱青椒块,梅菜扣肉里配上绿油油的菜心,咕咾肉里配以黄澄澄的菠萝和鲜绿色的青椒……生鲜菜

彩升级成了最大的亮点。

比如,今年的“大师家宴”礼盒中,引进全球优选食材,包括黄油芝士龙虾、香煎澳洲雪花牛排、清蒸东星斑等,款款都选择优质的进口好食材,新雅大师还按照店内经典菜肴增添了配菜,龙虾配黄油、芝士甚至是乌冬面,澳洲雪花牛排配以黄油、西兰花、东星斑则配上葱姜等蒸料,在家也能烧出店里的大师级好味道。

年夜饭中,一锅好汤是很多家庭尤为看重的,鲜美浓郁、热气腾腾的汤品,可以提升年夜饭的档次,更能吃出团圆美满的幸福感。新雅家宴中,汤品升级为虫草花枸

年味套餐

食材配色皆升级

年味之一,要数今年新雅隆重推出的26款经典年味礼盒了。作为“半制成品菜肴”招牌的新雅粤菜馆,每年春节都会为上海家庭献上“年菜大餐”,今年年味礼盒由新雅大师团队精心烹制、研发调味,浓缩着老字号近百年的菜品精华和大师们的数十年的功力。每款包装喜庆红火,配上醒目的“年味”二字,很有过年的感觉,非常适合赠送给朋友或同事。

年年新雅都要研发年货,今年有何不同?如果说,以前年货礼盒是标配,那今年则升级成了“高配”,菜品升级、汤品升级、色

新年食糕年年高 甜甜蜜蜜过新年 新雅首次推出四款糖年糕单品

年关将至,年味渐浓。在上海,八宝饭、松糕、糖年糕被称为“过年三宝”,而其中的糖年糕又因为“新年食糕年年高”的说法,被认为格外讨口彩。今年,老字号新雅粤菜馆首次推出“糖年糕”系列,品种丰富、味道正宗、年味浓郁,1月25日刚一面世就受到很多上海顾客的青睐。

从月饼、青团到粽子,新雅可是推陈出新的“高手”,每一季都炮制“网红”,这次也不例外。第一次推出糖年糕单品,新雅大厨就一口气研制了四个品种:桂花红豆年糕、玫瑰花年糕、黄金年糕、八宝年糕,基本把食客爱吃的糖年糕口味“一网打尽”。新雅表示,除了常规传统的品种之外,希望能提供更多年糕口味,适应年轻消费者的

需求。

就说桂花红豆年糕吧,由传统的桂花糖年糕加入赤豆而成。年糕入口,软糯而韧,一股馥郁的桂香在口中弥漫,



赤豆则成了“画龙点睛”的一笔。新雅选用的都是启东大红袍赤豆,入口又糯又甜,口感丰富绵密。

而在年糕中加入玫瑰花,也是令很

多年轻人惊喜的品种。很多白领女孩都爱喝玫瑰花茶,娇嫩的玫瑰既养颜又养生。而玫瑰与年糕结合,会碰撞出怎样芬芳的滋味?自然值得一试。同样健康养生的,还有八宝年糕,各地对“八宝”的选材各有不同,而新雅此次选用冬瓜粒、葡萄干、核桃仁、西瓜籽仁、枸杞等,据说也是大厨们经过上百次品尝后,最终“敲定”的美味配方。

甜美可口的年糕令人唇齿生津,但“最上海人”的糖年糕吃法,你知道吗?经过新雅大厨考证,最正宗的吃法是将鸡蛋打散变成蛋液,糖年糕切片后蘸一下蛋液,然后下油锅煎至两面金黄。刚出锅的年糕外脆里糯,香喷喷、甜蜜蜜。吃着这样的糖年糕,仿佛日子也越过越甜蜜了呢!



新雅微信公众号
二维码



天猫新雅旗舰店
二维码

新雅粤菜馆:
上海市南京东路719号

订座及咨询热线:
63517788、63224393