

金色年华 金色每一天



金色是一种颜色,它是早晨的第一缕阳光,秋季满地的金色梧桐叶、心中金色的梦想;同样,金色也是一种象征,是高贵、辉煌、荣誉、成功,更是对人生梦想最完美的诠释。在金色的岁月中,为金色的梦想努力,不断收获成功的同时,人生的价值必定会迸发出如金子般的闪耀光泽。

张岩,在2005年初辞掉了令人羡慕的外企白领工作,当时很多人不明白他为什么这么做。现在,在事业上取得成功的他,用事实解释了朋友们的疑问。他为梦想辞掉工作,将心中所想付诸实际,投入时间、精力只为自己想要做的事情。对张岩而言,现在收获的成功是他当初梦想的成长。他用实际行动告诉我们,付出才能收获成功,经历过人生的甜、酸、涩、辛才能品尝到收获的美味。正因为心中那不

变的梦想,让他有勇气面对追梦的征途。努力,让每一天离梦想更近。

无论岁月几何,金色年华始终属于有梦想的人。在失意之时,品一口“金色年华”回味甜、酸滋味,告诉自己不用为一时失意而沮丧,明天的阳光依旧闪耀。在高兴之时,品一口“金色年华”回味辛、涩滋味,告诉自己人生路漫漫,不能为一时得意而骄傲,以平常心对待每一次的成功,争取更大的成就。

“金色年华”时下众多黄酒品牌中,广受人们好评的黄酒代表之一,选用优质高等级糯米,对酿酒用水的专业级限定,酿就芬芳润泽,口味清醇,酒体色泽透亮的“金色年华”。一直以来都堪称上海营养型黄酒的代表之作,作为上海营养型黄酒“金色年华”富含氨基酸、维生素及有机钙等多种营养,其中的枸杞、蜂蜜等成分,温热饮用,能温脾胃、护肝养肤、散除湿气,有效活血祛寒,通经活络。

和酒大家族中的金色年华,黄酒行业中、高端层次中的领军产品,芬芳润泽,口味清醇,酒体色泽透亮,酒精度数温和,一直广受人们的喜爱,适合各种场合,饮一口“金色年华”见证人生道路中的每一个故事。

养在深闺人未识,一朝面世天下知 稀世罕见的人间珍品 野生藤茶

在湖南湘西武陵山脉张家界的原始森林中,生长着一种纯天然野生植物藤茶,野生藤茶又名“莓茶”、“长寿藤”、“土家神茶”。野生藤茶经中国中医研究院、解放军医学研究所、湖南农业大学、湖南艺术嗓音职业病防治研究所、北京卫生防疫站等多家科研单位化验测定,该产品的叶表面有一层天然蛋白霜,并具有营养性、药理性为一体,植物黄酮高达9.31%,含有人体必需的17种氨基酸和14种微量元素,具有口感前微苦而后甘甜,清热解毒,杀菌抗炎,软化血管等功效,而无任何毒副作用。

野生藤茶功效范围:

A. 藤茶对呼吸道感染、支气管炎、口腔溃疡、牙龈炎、慢性咽炎、咽喉肿痛效果显著。

B. 调节血脂、血糖、平衡血

压,调节肠胃功能,软化血管,排出体内毒素,对心脑血管疾病有良好的调节预防作用。

C. 藤茶具有调节肾脏功能,加强肾小管的重吸收,对老年人前列腺炎、尿频症、便秘、失眠有显著的功效。

D. 野生藤茶提高人体免疫力、活化免疫细胞,提高抗病能力,对体质虚弱、免疫力低下者有良好的效果。

野生藤茶一经面世,它的保健效果已经得到众多上海消费者的青睐和肯定。上海纳福生物科技有限公司现隆重推出精品野生藤茶原价328元一盒(500克装),现特价280元,两盒起送(凡新民晚报读者均可享受订三赠一)。普通野生藤茶原价238元(一盒500克装),现体验价178元,两盒起送。订购电话:021-62105999 15002166678



金湖水乡特产受青睐

江苏淮安金湖县地处洪泽湖和高邮湖流域之间,素以鱼米之乡著称,特色水产品种丰富。近年来,金湖大力招商引资,开发、提升生态旅游品位,着力采用现代科技加工农副产品,已形成高品质小规模量产走进上海。

据了解,有全国荷花之乡的金湖县,其农副产品极具地域特性。独一无二的野

生蒿茶,荷藕系列(荷叶茶、荷花茶,野生莲籽、莲心,野生藕粉等),水产中淡水野生虾米、银鱼、白鱼、青鱼、大闸蟹;禽蛋系列中野鸭、野鸡、草鸡蛋、香麻鸭等均独具风味;湖区盛产纯天然野生马兰头、芡实、菱角米、鸡头米等均已形成包装量产;吃口软糯的“金丰裕”包装大米在本市各大超市有售,深受上海市民喜爱。(阿丁)

龙景轩行政总厨姚钢 与他的裸烹团队

文 \ 阿威

初见龙景轩行政总厨姚钢,立即就被他低调、朴实中蕴藏的机敏、才智所吸引。裸烹这个词,则是笔者对他及他的龙景轩厨师团队特点的概括。

从一家店到如今的五个分店、七个面馆、一个度假村、一个有机农场,从厨师长到行政总厨,姚钢作为郝友龙景轩创办老臣,伴随企业的成长壮大,风风雨雨、不辞辛苦,一路走来。

裸烹,不是裸奔那样的行为艺术表演,而是姚钢厨艺特色的真实写照。所谓裸,不是指人,而是专指食材。姚钢对食材选料的要求十分严格,以制度保证“无污染、无添加、纯

天然”。在烹制过程中,则杜绝一切化学增味、增香、增色材料,确保原汁原味,以鲜促鲜。

龙景轩的鲍翅羹是姚钢裸烹的代表作之一,色泽金黄、浓而不腻、原味鲜美、齿颊留香。而这样的美食享受背后,是姚钢和他的团队十几载如一日的全情付出。

姚钢以行政总厨身份领衔的研发部有一个硬指标,每月必须推出至少5款特色新菜品,而且,还要根据市区各分店周边顾客偏好推出分店明星菜。裸烹工艺前提下的菜品持续创新是极具挑战的一件事,姚钢和他的团队做到了,而且做得非常出色,这也已经成为龙景轩稳健发展的核心竞争力。

精致台湾 原味飨宴

——大陆首家台湾农产品旗舰店“湾飨”正式开业



2月18日,统一企业与台湾农业行政主管单位共同打造的农产品精品旗舰店——“湾飨”在上海正式开业,实现了台湾地道新鲜农产品的“零距离”输送,这也是截至目前大陆唯一一家由台湾最高农政单位认证的正品专卖店。

此次开业的旗舰店位于上海日月光中心临泰康路侧的一楼,展售包含农渔会百大精品、具生产履历和台湾优良农产品印章(CAS)台湾优良农产品、吉园圃台湾安全蔬果,以及其他经国际认证优质的台湾产制农产品。除日常水产品、生鲜水果蔬菜、畜牧产品、农业加工品等,还有当季限量顶级水果、台湾特色小吃等,总品项预计超过300种。

开幕当天除了琳琅满目的台湾农产品之外,还特邀台湾高知名度茶道大师进行茶道演示,将精致独特的台湾特色饮食文化充分展现。据旗舰店相关负责人介绍:“除农产品销售外,在不久的将来,湾飨还将在店内设置台湾工艺大师的文创品展示及主题展区等,提供原汁原味的台湾美食文化享受。”(樊蓉)

四海珍鲜坊



位于龙茗路美食街上的四海珍鲜坊的菜肴有特色,土锅农家菜味浓,上海本帮菜口感精致,舟山海鲜新鲜实惠。许多吃客都是从市区其他角落特地驱车赶来,慕名前来品尝。

上海南汇蹲鸡俗称“阉鸡”,餐馆特选一年半的南汇蹲鸡,加以各种香料烹制而成,入口鲜香。该餐馆原料均选自农家私养,用各种配方调料烹制,从食材原料、烹饪辅料、调料等质量入手,保质保量。“土烧鸡”的口感很不错,该原料特选广东黑种鸡,嫩香滑爽。“崇明小羊肉”的烹饪以冬令药材相辅,美味又营养。四海珍鲜坊让你在享受美食的同时体验上海情结。“蟹黄烂糊肉丝”是一道正宗上海老本帮菜,味美汁鲜的烂糊肉丝加

蟹黄肉丝上海菜 舟山海鲜美味鲜

文 \ 悠然

上新鲜手工拆制蟹粉,配制而成一道味道浓厚可口、蟹香润嫩的招牌上海菜,真的很受欢迎。除此之外,酱香浓郁红烧肉、招牌油爆虾和锅烧河鳗是该店推荐的上海特色菜。为满足不同口味的食客需求,餐馆还推出了一系列新鲜海鲜菜肴。虾蛙相争就是一道精选菜肴,原料特选舟山新鲜基尾虾、鲜带子、扇贝,再配上江阳豆汁,集多种配料调和蒸制而成,味道鲜美无比。

餐厅用餐环境舒适宜人,温馨安静。一楼为散座,二楼全部为包房,非常适合商务宴请、家庭聚会和朋友小酌。

特别提醒:凭本报纸消费即送300元餐厅会员卡。凭本报纸消费午市6.8折,晚市8.8折。订座:62890888

地址:龙茗路955号(近平阳路)

一瓶酱油两种吃法

现在生活水平提高了,烹饪酱油、佐餐酱油分得很细。两种酱油吃法不一样,佐餐酱油做红烧菜既不上色也不入味,烹饪酱油蘸着吃不够鲜美还不适口,而且卫生标准也不同,烹饪酱油需要加热以后再吃,生吃可能会吃坏肚子。两瓶酱油买回家,一般佐餐酱油用得少,买一瓶往往几个月都吃不完,有时候放久了都长毛了;烧菜的酱油倒是用得得多,用完了又会忘记买,家里面做个红烧肉,肉下了锅,打开橱柜一看,红烧酱油用完了,只有一瓶蘸吃的鲜酱油,没法烧菜,只好关火跑出去打酱油,或者有时候做个白斩鸡,拿烧菜的酱油蘸着吃,不卫生不说,口味还不好。

现在市面上有一种“老恒和鲜上鲜”酱



油,既可以做红烧菜还可以做凉拌菜、蘸着吃,叫作“烧蘸两用”,打开瓶盖闻闻,脂香味很浓,颜色是很醇的酱色,试着做个红烧肉,上色就像老抽一样,烧出的菜红亮亮的,吃起来很入味;早上起来剥个皮蛋蘸着吃,味道不咸不淡很鲜美,一瓶酱油

既烧菜又蘸吃,用到底再买,也不会浪费了。

老恒和是个老牌子,有130多年的历史了,又是中华老字号。他的酱油是把黄豆在自然环境下经过6个月晒出来的,发酵过程全部纯天然,是地地道道的酿造酱油,像鲜上鲜酱油又经过了高温杀菌,生吃也不会闹肚子。现在老恒和烹饪黄酒在家得利超市有促销活动,还有雪菜肉丝等产品。老恒和产品在网上一号店也有销售。

翠亭:20年的本帮菜情结

这是一家坐落在山西南路211号(近天津路口)的本帮菜馆,200多平方米的多层家居式就餐环境很温馨,百余款地道的经典本帮菜人均消费约50元,天天爆满。

并非“老克勒”才喜欢这家餐馆,事实上,时尚潮人的年轻人同样成群结队而来。前不久的“情人节”,竟有十多对小情侣宁愿逛马路等待而不去他处就餐,看来是“吃煞”这家“翠亭”了。

开了21年的“翠亭”并不豪华,却拥有三

大优势:认真做菜资深高厨,无论主、辅、调料一律用好的,一对既懂经营又和善达理的夫妻搭档。

特色经典菜中的酱油虾,响油鳝丝,草头圈子,红烧鲳鱼、鲳鱼,八宝辣酱,糟八鲜,白斩鸡等已成了常客必点的老帮菜。底层从“世博会”以来就设为禁烟区,仅有的4间包房非得预订才有吃哦!该店还设有外卖宅送服务。电话:021-63527938

(阿丁)