



周末参加朋友婚宴,新人并没有选择高档五星级酒店的奢华,反倒实惠地挑了一家本帮菜连锁餐厅:霖——上海味道。结婚如果这样办,得体又大方,这样的选择真不错!与其为酒店六七千元一桌的高预算而伤脑筋,不如选择这家实惠又用心的霖——上海味道,同样享受视觉与味觉的盛宴。上海婚庆市场物价飞涨,随便挑选一家5星级酒店,这一桌的餐饮费少说也要6000元的起价,还得另算15%的服务费,久而久之大家深谙这星级酒店吃的不过是环境和档次。的确,二三十元一桌宴席的标准却能吃到比星级酒店丰盛好多的佳肴,还不失宽敞气派的环境,更多的理性年轻人选择在知名饭店举办婚礼,这一现象已悄然在上海走俏起来。

周末朋友的婚礼就选择位于虹口龙之梦6楼的霖——上海味道,宽敞明亮,分外温馨的格局和别致的色调,上千平方米的高挑大厅,在上海可不多见,悄然提高了一个档次。商场坐落于上海虹口核心区,轨道交通8号线和3号线都可直达商场,周边内环高架四通八达,大型地下停车场方便自驾车的宾客,地理位置可谓得天独厚。

这里优雅舒适的环境适合举办各种主题式婚礼,婚宴酒席可同时容纳30桌,一眼望去,主色调为喜庆的中国红,搭配华丽水晶做装饰,是现代感与优雅感的完美结合。因为新娘非常喜欢玫瑰,所以随处可以看到红色的玫瑰花,餐桌上的玫瑰花艺非常精致。会场里还布置了一个大舞台,以星光大道的概念设计

婚宴的新去处:霖——上海味道!

了一条犹如镜面的银色通道,长约30米。中途用翠绿的柳枝和水晶搭成了一个拱形门,代表新人跨过这个门就要开始新的生活。随着音符跳动,营造出美轮美奂的梦幻效果,让每一位来宾都为之动容,羡慕不已。霖——上海味道推出仅2888元(10人)一套的玫瑰宝石宴,其中包含龙凤八味碟,热菜花样丰富,量多味美,最后的那盘点心酸酸甜甜,让在场的宾客都留下了深刻印象。另外婚宴配套奉送:每桌1瓶红酒、1瓶可乐、1瓶雪碧,香饼塔、签到台、签到本、席位卡、红地毯、婚宴化妆间、无线麦克风、音响系统,面面俱到。如果您想有更多的选择,餐厅另设3888元(10人)吉日良辰龙凤宴。

凭本报预订霖——上海味道婚宴,消费满26000元以上,即可免费提供总价值500元的婚宴蛋糕、1瓶香槟;消费满36000元以上,即可免费提供简单婚宴布置和音响设备,以及总价值500元的婚宴蛋糕、1瓶香槟。还可提供与专业婚庆公司的合作联系,包括司仪等相关服务。

霖上海味道各门店地址

真华路巴黎春天店 Tel: 3653 0682 宝山区真华路888号巴黎春天B1

浦建路巴黎春天店 Tel: 5192 5570 (可办婚宴15桌) 浦东塘桥浦建路118号巴黎春天3楼

浦东联洋广场店 Tel: 6163 7028 浦东新区芳甸路300号联洋广场B座2楼(可办婚宴20桌)

莘庄仲盛世界广场店 Tel: 3463 3544 闵行区都市路5001号4楼(可办婚宴20桌)

闵行龙之梦店 Tel: 3467 7928 闵行区沪闵路6088号B1楼(可办婚宴35桌)

虹口龙之梦店 Tel: 56325152 西江路388号六层A座06-05(可办婚宴30桌)



现在流行有机醋

传统老味道



系列有机食品,秉承中国传统酿造工艺,绝不添加任何化学添加,通过中、美、日、欧四方严格权威有机认证,为消费者奉上放心的有机食品,为2012年的食品安全领域点亮了一抹亮色。

何为有机?全产业链严格保障

有机食品是目前国际上对无污染天然食品比较统一的提法,据专家介绍,如何辨别有机食品有以下标准:

原料天然: 湖西岛手工酿造有机香醋精选湖西岛农场自产有机稻谷,手工酿造有机陈醋酒香油精选经权威有机认证机构认证的有机黄豆,从源头上确保有机的纯正。湖西岛有机稻各种稻生产全过程未施用任何化学农药、化肥、生长调节剂,化学除草剂、化学添加剂及转基因技术,102项农药残留检测结果均为“未检出”。

有机产业链: 湖西岛手工酿造有机香醋、手工酿造有机陈醋酱油酿造全过程经权威有机认证机构认证,并建立了严格的质量管理体系、生产过程控制体系和可追溯体系,确保每一瓶醋都有源可追、有源可查。

权威认证: 湖西岛有机农场于2001年通过南京国环有机产品认证中心(OFDC)有机认证,2006年获得国家有机食品生产

<http://www.cbd5organic.com>



基地称号,成为国家质量监督部门组织抽检通过的首批有机食品质量合格单位,并已通过中国、欧盟、美国、日本等四方严格权威的有机认证。

古法酿制 良心保证

古法酿制的香醋、酱油不仅是一种技艺,也是一种态度与精神,在品尝美食中,体味传统老味道。

湖西岛有机食品秉承国家非物质文化遗产保护的古法酿造工艺,与中华老字号恒顺酒业、恒顺万通合作,推出的湖西岛牌手工酿造有机香醋、手工酿造有机陈醋酱油,精选有机原料,以传统古老的技艺精心加工处理,故陶甕酿成大缸内,置于户外,承受大自然四季交替、昼夜更替而致的温度变化,阳光曝晒,晨露滋养,加之人工精心管理,假以时日,实为天人合谐而成的珍品。

湖西岛牌手工酿造有机香醋、手工酿造有机陈醋酱油整个酿造过程无任何化学添加,醋醋的香气,皆来源于优质有机原料自然发酵而成,使原料中的有益成分得以完好保留,用后位置可有效提升菜肴的口味,只需几滴,便可口留余香,是自然、安全、健康、营养的佐餐之选。

湖西岛牌手工酿造有机香醋、手工酿造有机陈醋酱油天然去雕饰,只以本色、本味示人,诚信良心保证,绝无任何化学添加。

湖西岛手工酿造有机香醋、手工酿造有机陈醋酱油即将在上海便利店及卖场发售。详情请登录www.cbd5organic.com

热线电话:
400-686-5655 86-10-65625999



老刘家苏北农家菜 啥叫正宗苏北味道 密云路老刘家吃香

文 / 悠然

坐落于虹口密云路上的“老刘家苏北菜”,是一家苏北味浓郁的饭店,浓郁的苏北味道扑面而来。门店两旁挂满了密密麻麻的各种风干发亮的肉质干货,厨间一排排正在熬制的沙锅,飘出了只有乡下散养的土鸡才有的清香味道,食欲吊足。老刘家餐馆的土灶头可不是摆噱头的,烧出来的苏北菜肴味道就是不一样,还特别受到上海人的喜欢,密云路店家是老刘家的创业店,这么多年来,靠着扎实的厨房功夫和苏北家乡菜,让人越看越想吃,越吃越馋嘴。

先看看老刘家近日推出的新菜名,让你先感受一下,然后再去尝尝,“豆腐饺子”、“白汤乌仔”、“萝卜大鲞”、“咸鱼烧肉”、“韭菜盒子”等。就说豆腐饺子吧,原汁原味苏北做法,鲜汁豆腐裹在劲道软皮子里,咬上一口,鲜汁味美,此菜先蒸后煎,里嫩外脆,口感特好。萝卜大鲞新鲜上口,很受欢迎。“咸鱼烧肉”是厨房将腌透了的咸肉与家乡猪肉按苏北菜烹饪,咸鱼口感鲜嫩,肉块汁浓味香,好多吃客品尝完后还打包回家,都说该菜有味道。“韭菜盒子”也是老刘家新推出的一道既当点心又当菜的菜肴,也特别受欢迎。老刘家的韭菜盒子特选春季头道韭菜作馅,早春食用,特别美味。上桌的韭菜盒子表皮金黄酥脆。馅心韭香脆嫩,滋味优美,几乎桌桌都点,那个香呀,只有在你咬上一口才知有多美味。当然,还有其他的土鸡烧法和各种苏北菜,口味也相当好。“老鸡抱疙瘩”是该店的主打品牌菜,千岛湖鱼宴,更现老刘家功夫。

密云路老刘家有五层楼面,共设大小包房17间,底楼和二楼设部分雅座。温馨店堂,人气很旺,大家喜欢这里的口味。蒲汇塘路店是还要热闹,尤其是推出特色早茶后,每周店堂满座。

提醒:扬州早茶仅蒲汇塘路98号二楼供应,周一至周五上午10点,周六、周日早8点供应,提供堂吃外卖。部分早点密云路店中午有售。

连锁地址: (各店家均停车方便)
老刘家苏北农家菜: 密云路475号(近赤峰路)55887717
老刘家八头土灶: 蒲汇塘路98号二楼54257577 54259787



凭图片消费“老鸡抱疙瘩”祇用十元

奶油蛋糕, “美味杀手”?



问 咕咕博士你好!究竟什么是反式脂肪酸,作为普通消费者,面对市场上的丰盛食物该如何取舍?我女儿超级爱吃的奶油蛋糕里有这些有害物质吗?

答 反式脂肪酸危害健康,近年来引起大家越来越多的注意。其实反式脂肪酸由来已久。从上世纪七八十年代起,为适应特殊加工工艺要求,西方工业国家纷纷对植物油进行氢化并生成反式脂肪酸。由于氢化后的油脂具熔点高、氧化稳定性好、存放期长、风味独特、口感更佳等优点,且降低了成本,这一工艺被广泛使用,以人造奶油、起酥油、煎炸油等形式,在糕点、饼干、油炸食品中广泛存在,能让食物变得香味浓郁,口感柔滑,也因此被称为现代饮食的“美味杀手”。

日常生活中,含有反式脂肪酸的食品很多,主要来源是含人造奶油的食品,诸如西式糕点、巧克力派、咖啡伴侣、速食食品、饼干、面包、印度抛饼、沙拉酱、炸薯条薯片、爆米花、巧克力、冰淇淋、蛋黄派、焙烤食品、谷类食品、油炸食物……凡是松软香甜、口味独特的含油(植物奶油、人造黄油等)食品,都含有反式脂肪酸,几乎占糕点的85%。

目前我国还没有食品反式脂肪酸含量标准,营养学家提醒,最好少吃含有反式脂肪酸的食品。在选购食品时,请注意研究食物外包装上的说明。

有专家曾打了这样一个比方:如果在一份看上去“大油大肉”的浓汁肉排和一盘用人造脂肪做出来的炸薯条之间进行取舍,那么选择前者更有利于健康。

“鱼腥红新出水,未熟香浮鼻。”阳春三月,又到了品尝刀鱼的时节,孔家花园酒家的“全席无刺刀鱼宴”再次适时登场。去年孔家花园首次推出“全席无刺刀鱼宴”时,全城食家口碑相传,今年孔家花园更推出三个系列的无刺刀鱼宴,以飨各路食家。

“春江迷雾出刀鱼”,刀鱼上市季节极短,仅从三月初至清明前后。刀鱼肉质细嫩,肥美鲜香,但多细毛状骨刺。“无刺刀鱼宴”则将用手工去尽骨刺的刀鱼肉,制成形味各异的冷碟、热菜与美点,斯为孔家花园独得古法传承的镇店之作,可谓独步沪上。

“至尊全席无刺刀鱼宴”以刀鱼为主料,每席刀鱼宴用刚出水刀鱼5~6公斤,取当令时鲜为配料。宴席有前菜5种:刀鱼鸽蛋、油爆刀鱼、刀鱼鸭舌、古钱刀鱼和如意刀鱼。热菜5种:金狮刀鱼、锅贴刀鱼、珍珠刀鱼、乌参刀鱼和清蒸刀鱼。美点2道:黄金刀鱼和刀鱼烩面。菜肴全部每人一份,并每人赠送孔家十五年雕王一杯。每天限供应2席24位。

“刀鱼官府宴”可供6~8位享用。前菜6种中2种由刀鱼制作。热菜有:清蒸刀鱼、珍珠刀鱼、汤东星斑、李鸿章杂烩、红娘自配、美庐蟹粉、松茸四宝、中正醉鸡、两头乌红烧肉等10道孔家经典菜,配刀鱼烩面等2道美点。

“刀鱼双人宴”仅售588元,有古钱刀鱼等3前菜,配清蒸刀鱼、美庐蟹粉、黑椒牛排、黄金明虾、金小米大连参等6道热菜及刀鱼馄饨等2道美点,真正超值之选。

孔家花园酒家所在地原为当年中国四大家族之首富孔祥熙别墅。看看天上月亮,还与当年一样,在昔日豪门内品尝一年一度独步上海的绝版刀鱼盛宴,味道实在不同一般。

★另备古法清蒸刀鱼每天限量零点,每条酬宾价168元。
★为保证品质,三系列刀鱼宴均需隔天预定。
孔家花园酒家地址:斜土路2421号,近宛平南路口。
预定电话:64683159。

独步上海的绝版豪门盛宴 孔家花园无刺刀鱼宴登场