

雍廷全单 7.8 折

——新鲜美味不打折



雍廷沪粤菜不管是午市的港式茶点还是融合沪粤精髓的菜肴应有尽有,每逢请客吃饭那是理所当然的上。截止2月8日的全单7.8折的活动(特价菜、套餐除外)更是难得的。想到雍廷的美味菜肴如天鹅酥、杏香雪蛤球、官府浓汤真菌、芙蓉富贵鱼、外婆红烧肉、咸鱼毛豆小素鸡和一品风沙龙虾等都是大家每次桌上必点招牌,如果您是商务宴请,一款汤底香浓底料十足的鲍汁扣辽参必不可少,特推价98元/位既体面又实惠,大家都知道,辽参口感柔韧且营养丰富,是不可多得的健康食品。除此以外,雍廷地道的港式茶点是另一特色亮点,港式茶点全单5.8折(周六日、国定假日6.8折),中午约上三五亲朋品尝一顿正宗精致的港式午茶当是犒劳一下自己也是相当不错的。

从港式茶点到沪粤特色菜肴,典雅舒适的环境和宾至如归的服务,无论是商务宴请还是亲朋小聚,货真价实且体面实惠的雍廷超乎您的想象,作为中国传统特色的年夜饭,雍廷旗下各门店现已火爆预订中,多款超值年夜饭1280元起,带上家人一起来雍廷尽享团圆美味吧。

爱吃、懂吃必来雍廷,美味又超值!

雍廷餐厅(虹桥店)

长宁区天山路1111号虹桥天都5F(近遵义路),
订餐热线:61281117 地铁2号线娄山关路2号出口

雍廷餐厅(虹梅店)

闵行区虹梅路2975号嘉廷酒店2F(近吴中路)
订餐热线:61271117 公交:徐梅线

雍廷餐厅(广场店)

黄浦区新闻路126号嘉廷酒店1F(近长沙路),
订餐热线:61371117 地铁1号线新闻路1号出口

星级美食 平价厨房



■ 一匹“黑马”适时而来
年末,人人做“吃货”的时候又到了。啥地方既好吃又便宜,人人心里有本“账”。日前一家名不见“账”传的饭店如黑马平地跃来,而且立时人流如潮,因为这家饭店不但好吃,而且便宜,这便是新张于徐家汇打浦桥二大商圈交界处的百家厨房。

开在肇嘉浜路陕西南路口星级宾馆明珠大饭店三楼的百家厨房,旗号“聚百家百味,迎百家百姓”,打开菜谱,这十字真谛跃然而出。近百味小菜,包罗川沪湘粤,十足海派,非常新潮,却不失传统,最重要的是价格实在平易。

■ 迎春宴席打5折 摆下擂台

为结交新老朋友,百家厨房推出一套10人迎春宴席,以5折价899元大酬宾,人均不到90元,却是十足的星级美味,平价到不可思议!且看菜谱如下:

开胃精致八冷碟。大菜:翅汤东星斑,芝士局龙虾,碧绿炒蟹钳,石烹木桶虾,脆皮小牛肉,家常烩海参,xo酱蓝口贝,川味烧鱼唇,秦淮肴香蹄,绿扬香酥鸭,郊外鲜时蔬,馄饨黄鱼锅。美点:鲜果小圆子,开心猪仔包。

是“吃货”一看便知这单菜谱不寻常。且不说龙虾,开首一道翅汤东星,便足以显示这道宴席的高雅。鹅卵石烹就的棒棒虾、花生包裹的小牛肉,皮嫩肉酥的肴蹄膀,尽显海派风范。而蟹钳、蓝口贝、海参、鱼唇,则用料高档,分别用川粤技法烹制。香酥鸭以绿杨冠名,是因为这道名菜由当年大名鼎鼎的绿杨村大师指导而成。结局一道馄饨黄鱼锅,以齿间留鲜押阵,可圈可点。

■ 还有三大“利好”消息

更为超值到锦上添花的是,还有三大“利好”消息:“利好消息”之一:近日去百家厨房预定上述899宴席的朋友,还将获赠一张价值100元的红酒券,可领取价值100元的红酒一瓶。“利好消息”之二:如果不足10人就餐,百家已为你准备好2套4人的宴席,仅售368元,菜品同上,请你选择。“利好消息”之三:凡中午到百家厨房就餐,享受7.8折优惠!

如此优惠,就是为了请你认识:肇嘉浜美食路线上的新星一百家厨房。

百家厨房地址:肇嘉浜路212号明珠大饭店三楼(陕西南路口) 订位热线:54201767

畅享新年，乐享天喔

—— 送金送银红运来 礼到福到天喔到

【团购热线：(021)-61923111】
天喔食品（集团）有限公司荣誉出品

新春佳节。走亲访友，一份天喔年货能体现尊崇与体面；喜庆红的精致包装，甄选的热门干果佳品让人感受到您诚挚的新春祝愿，不论是一道慢慢品尝盐焗腰果、杏仁、松子，还是轻敲开手剥小核桃、夏威夷果的外壳享受内在的醇厚甘美，都能让人忘却这一整年的风尘，而只留下时光雕刻的美好回忆；当你想去探望昔日好友，也不妨带上一份天喔年货礼包，和他在风味别具的干果中追忆纯真年代；当你惦念成长中给予你莫大帮助的师长、乡邻时，也顺道带上一份天喔年货礼包，以颗颗饱满的坚果回馈每一颗淳朴、美好的心。

2013年新春佳节的脚步渐行渐近，在雪花纷飞的美好季节里，带上一份天喔年货，与家人与亲朋共享新春的温暖祝福与美好祈愿。

中国驰名商标
天喔食品 送天喔

“千亩源”绿色农产品礼盒：接地气的新年好礼

文 / 丁丁



本刊连续2次推出“千亩源”绿色无公害蔬菜年卡半价关爱千户老人之举,在已是老人社会的上海市民中引起了极大反响。不少孝心子女、老人的亲朋好友纷纷来电来人详细咨询,订卡数逐日攀升(半价优惠60岁以上老人活动继续至春节,以体现企业的社会责任)。

其实,历经5年“内功”的“千亩源”绿色无公害蔬菜,只是其系列农副产品中的一部分,从前年开始,“千亩源”的年节礼盒就有供应,只是为保证礼盒的质量和原产,宁缺毋滥,仅向近千户老客户供应。此次,为让更多具有健康饮食理念的消费者分享,“千亩源”决策层重新丰富,组合了礼盒菜单,尽可能将崇明土特产结合进去,并有限扩大供应范围,4种8款礼盒每种限供千盒,售完为止。

据了解,这次“千亩源”推出的绿色无公害农副产品年节礼盒,共有4种价格8款组合,每盒200、300、500、800元的各档都有,品种也比去年更丰富多彩:有千亩源的绿色无公害蔬菜、桃林走地鸡、水养鸭、鹅、3年生稻香蟹、崇明白山羊、包瓜、草头咸菜、崇明糕等,另有时鲜浆果“红颜”草莓礼盒(5斤装)推出,真可谓是最接地气的年节实在好礼。

年节走亲访友,人们常常为送礼而纠结:低端的水果盒往往重叠成累赘,中

高端的保健品又怕涉嫌假伪劣,且价格太高。俗话说,药补不如食补,随着健康饮食理念的不断深入,自然田产、绿色无公害的蔬果及自然环境散养的家禽、猪、羊肉尽管价格略高于菜场,但还是成了越来越多市民家常饮食消费的上选。所以,今年送礼,选择“千亩源”的无公害绿色农副产品礼盒,应该是更理智的时尚选择(可上农业部中国绿色食品中心官网查“千亩源”绿色食品企业信息码:GF31023012<1593)。

<据悉,“千亩源”农副产品礼盒卡,按不同规格售卡并宅送。一个电话,既可自行,也可送人,客服部小姐会给你热情而周到的咨询服务。个人及单位团购10份以上(300元/盒以上)均可享受9折优惠;凡持有“千亩源”蔬菜宅送年卡、半年卡的新老客户,报出卡号后,购礼盒卡不受数量限制,并一律享受8折优惠。

“千亩源”咨询热线:400-6111-598(8:00-21:00开通)
公司地址:莘朱路752号(近晚町路)
电话:021-54389891、54389892、34979206、34979207
公司网站:www.qianmuyuan.com
千亩源基地:崇明庙镇小竖河鸽东村1238号

闲话“猪状元”及其“一蹄三款”

文 / 荣铨



猪状元者,既是品牌又是绰号,是我老朋友高岐山的绰号。36年前的“小高”是个“未名”的养猪专业户,他花了12年功夫创造了一个上海纪录,一年为阿拉百姓供应10000头猪,受到当年市领导江泽民、朱镕基、吴邦国接见和表彰,他从江书记手上接过“上海市养猪状元”奖状的新闻照片上了大报,于是乎大名鼎鼎的“猪状元”绰号不胫而走,开始听人如此称呼他还有点不自在呢。

改革开放春风把“老高”吹进高等学府上海交大,攻读“MBA”开了他的窍,自觉地把“猪状元”注册为拟人化的头戴洋博士帽的“商标”,又自信十足地拉长产业链,开始挂上“猪状元畜牧综合场”牌子,培育成无公害的稳产放心肉的纯土种猪;投资上千万建一流“猪状元肉制品厂”开发以猪为主的半成品系列家常菜、节日成套礼盒;以及为深加工配套做品牌营销的“猪状元食品销售有限公司”,值得一提的是老高脑筋勿老竟搞起“猪状元合作网站”,搭上信息化快车来适应上海未来智慧城市化发展。

笔者就是从互联网上网罗到吾友“猪状元”弄出来的“新名堂”,叫做“一蹄三款”。自从“枫泾蹄子”出了名,走遍江南古镇到处邂逅、一年四季供应“丁蹄”,连我爱吃蹄膀的见到满目皆蹄也会倒胃口的。其实枫泾蹄子出名是其蹄子胚好,如同金华

火腿要用有别于一般肉腿方能制作出来。在面对有点做滥的蹄子市场,推出外形几乎差不离的红烧蹄子,是风险与机遇并存。“猪状元”乃是胸有成竹的,他的品牌专卖店曾破天荒开进中华商业第一街(南京路)上的“食品一店”,用电饭煲烧

其土种猪的红烧肉给大家当场吃,一吃就吃出肉的滋味就是与众不同。品牌肉一炮打响,人民日报也鼓与呼!

老高此回取名一款“冰糖焖蹄”,笔者一吃是辅材讲究清甜可口,火工地道糯酥宜人,与一般大路货“丁蹄”比,本地闲话是“推扳几条马路嘞!”吃客自然有吃经,谓之“吃蹄子吃张皮”,现在几乎大家油水足,老高又烹出另一款“走油蹄膀”来应市,既走掉皮里油水,又让人品尝到另一种酥松口感的蹄子皮,确实会讨好人家。说到那层皮,笔者这次啃到的是最佳滋味,且有异国风光的要数崭新一款“猪状元德式咸蹄”,啃其皮则油然脑海里浮出“耐人咀嚼”四个大字。老高借鉴德国咸猪手制作老外秘诀,天然香草又真属舶来,笔者认为最妙之处是能把高氏精心孕育之纯粹“土猪味”的肉味、皮味之独鲜一同“吊”了出来。洋名厨有言“若要鲜带点咸”,若用“猪状元”高岐山一句洋泾浜闲话,叫做“里嫩外Q”好吃!

注:猪状元德式咸蹄在浦东召稼楼兴东街13号有售。